



## CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS: PESCADERÍA

Estar en contacto y manipular pescados y mariscos exige tener una formación específica en la materia. Para poder garantizar la máxima seguridad y calidad en los productos pesqueros y acuícolas que se venden se han de tener conocimientos en la manipulación higiénica de estos productos

### Dirigido a:

Trabajadores, ayudantes y aprendices de pescadería.

### Objetivos

- Tomar conciencia de la importancia de la manipulación correcta e higiénica de los alimentos
- Conocer los tipos de peligros que pueden afectar a los alimentos, y qué riesgos tienen para las personas.
- Conocer las principales vías de contaminación, prácticas poco higiénicas de los alimentos y cómo evitarlas.
- Conocer las principales prácticas de manipulación higiénica.
- Conocer los principales riesgos asociados al alimento o al sector en concreto que se esté tratando.

### Contenidos

- Clasificación de los peligros alimentarios.
- Importancia de las etapas productivas.
- Origen de los patógenos.
- Principales prácticas de riesgo en la manipulación de alimentos y cómo evitarlas.
- Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Principales riesgos específicos asociados al alimento o al sector que se esté tratando.
- Sistemas de Autocontrol: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Existen varios niveles: Inicial/ Avanzado.