

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA	1
.....	1
1. DESCRIPCIÓN	1
.....	1
2. OBJETIVOS	2
.....	2
2.1. Objetivos generales	2
.....	2
2.2. Objetivos específicos	3
.....	3
3. CONTENIDO	3
.....	3
4. METODOLOGÍA	5
.....	5
5. RECOMENDACIONES PARA EL ESTUDIO	6
.....	6
6. CRONOGRAMA	6
.....	6
7. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	6
.....	6
8. EQUIPO DOCENTE	7
.....	7

PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA

Bienvenido al **Campus virtual** de Microbac, queremos agradecerle la confianza depositada en nuestro centro de formación. A través de esta guía se presenta el curso online:

CURSO EN HIGIENE ALIMENTARIA: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR PESCADOS, MARISCOS Y DERIVADOS (Manipulador de alimentos modalidad e-Learning)

En esta guía encontrarás toda la información que necesitas para comenzar tu curso, te recomendamos que la leas detenidamente.

1. DESCRIPCIÓN

Este curso va dirigido a personas interesadas en obtener la acreditación de Manipulador de alimentos del sector pescado, mariscos y derivados.

Con esta materia se pretende darte a conocer los hábitos de higiene que deben seguirse en la práctica de la manipulación de alimentos. Conocer los tipos de alimentos, sus peligros (biológicos, químicos, físicos), las diferentes enfermedades de origen alimentario y las medidas preventivas para su control.

También serán objeto de este curso, las prácticas de higiene personal así como las necesarias para los locales, instalaciones y utensilios que intervengan en los diferentes procesos de manipulación de alimentos (origen, transporte, etc.). Y por último, haremos referencia al sistema de autocontrol.

En la segunda parte del curso, se tratará de forma específica el Sector de Pescados, mariscos y derivados, dando a conocer las diferentes etapas, así como las condiciones de higiene, algunas prácticas de manipulación no recomendada y la normativa aplicable.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivos generales

Los objetivos del curso serán los siguientes:

- Conocer la figura del manipulador de alimentos.
- Descubrir los peligros alimentarios y las medidas de prevención.
- Enumerar las enfermedades de tipo alimentario.
- Describir las prácticas correctas de la higiene alimentaria.
- Conocer el etiquetado de los alimentos.
- Mostrar las pautas de un sistema de autocontrol.

2.2. Objetivos específicos

Los objetivos perseguidos serán:

- Conocer el sector del pescado.
- Conocer los distintos procesos de elaboración de pescados y mariscos.
- Descubrir algunas prácticas de manipulación no recomendadas
- Exponer la normativa aplicable

3. CONTENIDOS

Este curso contará con el siguiente índice de contenidos:

MODULO I: HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULADOR ALIMENTOS (PARTE GENERAL)

1. Higiene alimentaria y manipulador de alimentos

- 1.1. Higiene alimentaria
- 1.2. Manipulador de alimentos

2. Peligros alimentarios y medidas preventivas para su control

- 2.1. Alteraciones y contaminación de los alimentos
- 2.2. Fuentes de contaminación de los alimentos: biológicos, químicas y físicas
 - 2.2.1. Contaminación Biológica
 - 2.2.2. Contaminación Química
 - 2.2.3. Contaminación Física
- 2.3. Mecanismos de contaminación
- 2.4. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano
- 2.5. Procedimientos para la conservación de los alimentos

3. Enfermedades de origen alimentario

- 3.1. Concepto y tipos de enfermedades
- 3.2. Cadena epidemiológica
- 3.3. Enfermedades causadas por toxiinfecciones alimentarias causadas por bacterias
 - 3.3.1. Salmonelosis
 - 3.3.2. Intoxicación estafilococia
 - 3.3.3. Listeriosis
 - 3.3.4. Botulismo
 - 3.3.5. Diarrea por *Escherichia coli*
- 3.4. Enfermedades causadas por infecciones causadas por virus
 - 3.4.1. Hepatitis A
 - 3.4.2. Norovirus
- 3.5. Enfermedades causadas por parásitos
 - 3.5.1. Anisakiasis

- 3.5.2. Teniasis
- 3.5.3. Toxoplasmosis
- 3.5.4. Triquinosis
- 4. Higiene en la manipulación de alimentos
 - 4.1. El papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria
 - 4.2. Actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos
- 5. Limpieza y desinfección
 - 5.1. Conceptos, sistemas y productos
 - 5.2. Métodos usuales de limpieza
 - 5.3. Higiene de locales y equipos
 - 5.4. Manejo de residuos
 - 5.5. Control de plagas
- 6. Productos alimentarios
 - 6.1. Información del producto
 - 6.2. Etiquetado
 - 6.3. Trazabilidad
- 7. Sistema de autocontrol
 - 7.1. Que es el APPCC
 - 7.2. Principios del APPCC
 - 7.3. Estructura del manual del APPCC
 - 7.3.1. Programa de Prerrequisitos (PPR)
 - 7.3.2. Prerrequisitos
 - 7.3.3. Análisis de Peligros

MODULO II: SECTOR PESCADO, MARISCO Y DERIVADOS

- 1. Productos de la pesca
 - 1.1 Tipos de productos
 - 1.2 Obtención de los ejemplares
- 2. Pescado
 - 2.1. Definición
 - 2.2. Clasificación de pescados
 - 2.3. Alteraciones anteriores a la captura del pescado
 - 2.4. Alteraciones posteriores a la captura
- 3. Mariscos, crustáceos y moluscos
 - 3.1. Definición
 - 3.2. Clasificación del marisco según método de conservación
 - 3.3. Alteraciones anteriores a la captura del marisco
 - 3.4. Alteraciones posteriores a la captura
 - 3.5. Parámetros de calidad
- 4. Parámetros de calidad
- 5. Recepción
- 6. Conservación y Almacenamiento
 - 6.1 Conservación
 - 6.2 Almacenamiento

- 7. Procesado
 - 7.1. Descongelación
 - 7.2. Despiece
 - 7.3. Lavado
 - 7.4. Ahumado
 - 7.5. En vinagre
- 8. Envasado
- 9. Etiquetado
 - 9.1 Productos etiquetados
 - 9.2 Productos venta a granel
- 10. Condiciones de almacenamiento producto acabado
- 11. Distribución y venta
- 12. Legislación

4. METODOLOGÍA

El presente curso se imparte en **modalidad Online**:

- Los cursos realizados en modalidad online te **permiten acceder a una plataforma de formación con un usuario y clave personalizada**.
- Podrás acceder a tu curso a cualquier hora, de manera cómoda y sencilla para que puedas marcar tu propio ritmo de aprendizaje.
- Tendrás todo el material disponible desde el primer momento así como las pruebas de evaluación.
- Contarás con un tutor personal que resolverá tus dudas y con el apoyo del coordinador académico para cualquier duda.
- Personas interesadas en obtener la acreditación de manipulador de alimentos, industrias alimentarias sector de pescados, mariscos y derivados.

SECCIÓN	DESCRIPCIÓN
INICIO	En este apartado encontrarás el nombre del curso, una imagen representativa del mismo, el manual de uso de la plataforma, así como la presente guía didáctica para plantear tus dudas.
MATERIAL DE ESTUDIO	En este apartado encontrarás todo el material de estudio relativo a tu curso: <ul style="list-style-type: none"> • Higiene alimentaria: Manipulador de alimentos MODULO I • Higiene alimentaria: Manipulador

	de alimentos industria alimentaria sector pescados, marisco y derivados.
EVALUACIÓN	Encontrarás las pruebas de evaluación que deberás superar para la finalización y obtención del diploma acreditativo.

5. RECOMENDACIONES PARA EL ESTUDIO

Te recomendamos que en primer lugar leas detenidamente los documentos:

1. Guía didáctica
2. Manual de uso de la plataforma de formación

Seguidamente ya puedes acceder a todo el material disponible en la plataforma de formación y nos tendrás a tu disposición para cualquier duda que te pueda surgir, tanto de contenido como de manejo y utilización de la plataforma.

6. CRONOGRAMA

La duración del curso es de **30 horas**, podrás distribuir tu tiempo según tus necesidades.

Contarás con un **periodo de 20 días** para la realización y finalización del mismo.

7. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Al final del curso encontrarás un apartado de evaluación donde encontrarás un cuestionario. El cuestionario de evaluación consta de 40 preguntas.

Podrás realizar el cuestionario tantas veces como lo desees hasta obtener la calificación deseada. El cuestionario está configurado para que independientemente del número de intentos que realices, la calificación final sea la más alta que hayas obtenido.

La calificación necesaria para la finalizar con éxito el curso será de un 5.

Una vez que finalices el curso con éxito, superando las pruebas de evaluación, recibirás el diploma acreditativo.

8. EQUIPO DOCENTE

En el curso contarás con el siguiente equipo docente:

FUNCIÓN	PERSONA DE CONTACTO
<p style="text-align: center;">TUTORA ACADÉMICA</p> <p>Resolución de dudas sobre el contenido objeto del curso.</p>	<p style="text-align: center;">CARMEN GARCÍA ANGLADA (Directora de Microbac y Licenciada en Biología)</p> <p>Formas de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico: <u>carmen.garcia@labmicrobac.es</u>• Foro de dudas de la plataforma• 93.4401766
<p style="text-align: center;">COORDINADORA ACADÉMICA</p> <ul style="list-style-type: none">• Resolución de dudas relativas al funcionamiento y/o manejo de la plataforma.• Dudas sobre el funcionamiento del curso, diploma acreditativo, etc.	<p style="text-align: center;">YANIDA OLIVÉ (Licenciada en Biología)</p> <p>Formas de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico: <u>yanida.olive@labmicrobac.es</u>• Foro de dudas de la plataforma <p style="text-align: center;">LOURDES PETITPIERRE (Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos)</p> <p>Formas de contacto:</p> <ul style="list-style-type: none">• Correo electrónico: <u>lourdes@labmicrobac.es</u>• Foro de dudas de la plataforma