

**MANIPULADOR D'ALIMENTS  
SECTOR PRODUCTES DE LA PESCA  
(Català) (Codi 012)**

**TEMA 1: INTRODUCCIÓ A LA  
SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

- 1.1. La seguretat alimentària i la formació dels manipuladors d'aliments
- 1.2. El paper de l'administració, els productors i els consumidors
- 1.3. Normativa aplicable

**TEMA 2: LA CONTAMINACIÓ DELS  
PRODUCTES DE LA PESCA**

- 2.1. Naturalesa de la contaminació
- 2.2. Origen de la contaminació
- 2.3. Requeriments dels microorganismes
- 2.4. Mecanismes d'atac dels microorganismes
- 2.5. Mecanismes de defensa davant dels microorganismes
- 2.6. Malalties transmeses pels aliments. Toxiinfeccions alimentàries, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

**TEMA 3: HÀBITS HIGIÈNICS**

- 3.1. Higiene personal i vestimenta
- 3.2. Hàbits higièncs
- 3.3. Estat de salut del manipulador/a

**TEMA 4: PRÀCTIQUES CORRECTES  
D'HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ DELS  
PRODUCTES DE LA PESCA**

- 4.1. Refredament a bord de les barques de pesca
- 4.2. Estiba a bord i descàrrega a la llotja
- 4.3. Transport
- 4.4. Recepció de la matèria prima
- 4.5. Emmagatzematge
- 4.6. Manipulació/Preparació per al client: pesar, tallar, embolicar,...
- 4.7. Envasat
- 4.8. Neteja i desinfecció instal·lacions

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS  
SECTOR PRODUCTOS DE LA PESCA  
(Castellano) (Código 013)**

**TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA  
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 1.1. La seguridad alimentaria y la formación de los manipuladores de alimentos
- 1.2. El papel de la administración, los productores y los consumidores
- 1.3. Normativa aplicable

**TEMA 2: LA CONTAMINACIÓN DE LOS  
PRODUCTOS DE LA PESCA**

- 2.1. Naturaleza de la contaminación
- 2.2. Origen de la contaminación
- 2.3. Requerimientos de los microorganismos
- 2.4. Mecanismos de ataque de los microorganismos
- 2.5. Mecanismos de defensa frente los microorganismos
- 2.6. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias, alergias e intolerancias alimentarias

**TEMA 3: HÁBITOS HIGIÉNICOS**

- 3.1. Higiene personal y vestimenta
- 3.2. Hábitos de higiene
- 3.3. Estado de salud del manipulador/a

**TEMA 4: PRÁCTICAS CORRECTAS DE  
HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE  
LOS PRODUCTOS DE LA PESCA**

- 4.1. Enfriamiento a bordo de las barcas de pesca
- 4.2. Estiba a bordo y descarga en la lonja
- 4.3. Transporte
- 4.4. Recepción de la materia prima
- 4.5. Almacenaje
- 4.6. Manipulación/Preparación para el cliente: pesar, cortar, envolver, ...
- 4.7. Envasado
- 4.8. Limpieza y desinfección de las instalaciones