



Manipulador de Alimentos - Panaderías y Pastelerías

 Duración: 10.00 horas

Descripción

Este curso, elaborado por formadores altamente cualificados y con amplia experiencia formando manipuladores, está dirigido a todos aquellas profesionales que son manipulador de alimentos y que por su actividad laboral, tienen o tendrán contacto directo con pan, pastelería, confitería y repostería durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, que requieran certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías de higiene y seguridad, evitando así la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades alimentarias.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y en especial de los huevos y sus derivados.
- Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos.
- Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.
- Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Contenidos

UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Conceptos Básicos

Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación

Enfermedad de transmisión alimentaria

Principales causas de contaminación de los alimentos

Tipos de contaminantes

Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos

Grado de contaminación de los alimentos según sus fases

Requisitos de seguridad en el envasado

Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos

Principales causas de la aparición de brotes de ETA's

Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos

La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol

Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE PANADERÍA Y
PASTELERÍA
Conceptos y definiciones
Cereales y sus productos derivados
El Pan
Las pastas
Condiciones higiénicas de elaboración
Productos de pastelería y repostería
Leche
Nata
Huevos
Derivados Huevos
Cacao
Medidas higiénicas
Anexo: Normativa de Aplicación