



Manipulador de Alimentos - Panaderías y Pastelerías

Código: 500398

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

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.

UNIDAD.- 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
- Contaminantes biológicos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Bacterias
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Hongos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Parásitos
- Contaminantes bióticos según su naturaleza: Virus
- Contaminantes no biológicos
- Clasificación de los contaminantes no biológicos
- 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
- Temperatura
- Acidez y pH
- Actividad de agua (aw)
- Potencial de oxidación-reducción
- Nutrientes y sustancias inhibidoras
- Tiempo
- Principales causas de la aparición de brotes de ETA's
- Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos
- Importancia de la higiene personal: Prácticas correctas e incorrectas
- Limpieza y desinfección
- Desinsectación y desratización
- Desinsectación y desratización: Medidas preventivas
- Higiene de locales
- Higiene de los equipos y utensilios
- Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos
- La Cadena de frío
- Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad del manipulador
- Recuerda que...
- Higiene de la nariz, la boca y los oídos
- Higiene de las manos
- Cortes y heridas
- Ropa de trabajo, joyas y objetos personales
- El tabaco
- La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol

- Responsabilidad de la empresa
- El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: APPCC
- Evolución del sistema APPCC
- Justificación de la implantación del sistema APPCC
- Ventajas del APPCC frente a los sistemas tradicionales
- Características fundamentales del sistema APPCC
- Principios y fases de aplicación del sistema APPCC
- Plan APPCC
- Planes Generales de Higiene: PGH
- Anexo: Normativa de Aplicación

UNIDAD.- FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

- Introducción
- 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