



Manipulador de Alimentos - Panaderías y Pastelerías

Código: 205140

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.

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 PASTELERÍAS

- 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