
Curso: Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Horas: 60

Objetivos:

Conocer y aplicar las medidas de higiene necesarias, para asegurar la calidad higiénico-sanitarias de los productos de panadería-bollería.

Examinar la problemática sobre medio ambiente originada en la actividad de panadería-bollería y controlar los residuos producidos.

Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo en un obrador de panadería-bollería.

Dirigido a:

Panadero.

Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.

Operador de hornos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.

Elaborador de bollería

Elaborador de masas y bases de pizzas

Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos

Capacita para:

Para conocer y aplicar la legislación en cuanto a seguridad e higiene laboral, medio ambiente y métodos de control de la higiene alimentaria en los obradores de panadería y bollería.

Otros datos:

La legislación está actualizada.

Conocimiento de las normas de actuación en la manipulación y seguridad alimentaria, medidas de control de intoxicaciones y toxiinfecciones.

Manual estructurado en capítulos con desarrollo de los temas de manera clara y precisa, con

FICHA TÉCNICA

legislación actualizada en cuanto a seguridad e higiene en los obradores.

Incluye introducción y resumen de cada uno de los capítulos.

Imágenes y esquemas que expresan claramente los conceptos y acciones a realizar en situaciones reales que se pueden presentar.

Aplicaciones prácticas reales, realizables y renovadas para situaciones que se pueden presentar en los trabajos en los obradores de panadería y bollería.

Ejercicios de autoevaluación para comprobar que los conocimientos se han adquirido.

Contenido Formativo:

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje

- 1.1. Introducción
- 1.2. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.3. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos
- 1.4. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
- 1.5. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
- 1.6. Área de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
- 1.7. Materiales de construcción higiénica de los equipos
- 1.8. Higiene
- 1.9. Limpieza y desinfección. Conceptos
- 1.10. Tratamientos DDD
- 1.11. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación
- 1.12. Resumen

2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1. Introducción
- 2.2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores
- 2.3. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- 2.4. Resumen

3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Normativa general de manipulación de alimentos
- 3.3. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas
- 3.4. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias
- 3.5. Métodos de conservación de los alimentos
- 3.6. Alergias e intolerancias alimentarias. Características.

FICHA TÉCNICA

- 3.7. Procedimientos de eliminación de alérgenos. Implicaciones
- 3.8. Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias
- 3.9. Resumen

4. Aplicación de sistemas de autocontrol

- 4.1. Introducción
- 4.2. Sistemas de autocontrol APPCC
- 4.3. Trazabilidad y seguridad alimentaria
- 4.4. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- 4.5. Análisis e interpretación
- 4.6. Resumen

5. Incidencia ambiental de la industria alimentaria

- 5.1. Introducción
- 5.2. Legislación ambiental en la industria alimentaria
- 5.3. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- 5.4. Ahorro y alternativas energéticas
- 5.5. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos
- 5.6. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos
- 5.7. Conceptos de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- 5.8. Influencia en el medio ambiente
- 5.9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos
- 5.10. Resumen

6. Prevención y protección de riesgos laborales

- 6.1. Introducción
- 6.2. Normativa aplicable al sector
- 6.3. Medidas de prevención y protección
- 6.4. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de
- 6.5. Prevención de Riesgos Laborales
- 6.6. Plan de prevención
- 6.7. Plan de emergencia y evacuación
- 6.8. Resumen