



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

MANIPULADOR DE ALIMENTOS PANADERIA Y PASTELERIAS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

El objetivo de este curso es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector panadero.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria

- La cadena alimentaria
- Definición de manipulador de alimentos
- Obligaciones del manipulador de alimentos

Concepto de alimento

- Características de los alimentos de calidad
- Tipos de alimentos

Nociones del valor nutricional

- Concepto de nutriente
- La composición de los alimentos
- Proceso de nutrición

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

- Factores que contribuyen a la transmisión
- Principales tipos de bacterias patógenas

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

- Clasificación de las ETA
- Prevención de enfermedades transmisibles

- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

- Métodos de conservación físicos
- Métodos de conservación químicos

El envasado y la presentación de los alimentos

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
- Requisitos en la recepción y el transporte

- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- Higiene del manipulador
 - Hábitos del manipulador
 - Estado de salud del manipulador
- Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- Limpieza, desinfección y control de plagas
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas
 - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Principios del control de alérgenos
- Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
- Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
- Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTERERÍA

- El pan y los productos de pastelería
 - Diagrama general de flujo
- Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
 - Contaminación Inicial
 - Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
- La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
- Proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería
 - Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
 - Rebanado, relleno y decoración después del horneado
 - Envasado y Distribución
 - Exposición y Venta
- Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería
 - Limpieza
 - Desinfección
 - Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
- Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías
 - Conceptos básicos del APPCC
 - Objetivos y ventajas del APPCC
 - Fases del APPCC
- Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
 - La trazabilidad en la cadena alimentaria