

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

SKU: EVOL-4612-iNO-B | Categorías: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Manipulación de Alimentos y alergias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulador de Alimentos. Panaderías y Pastelerías

Objetivos

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, 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

- 1. El manipulador en la cadena alimentaria
- 2. La cadena alimentaria
- 3. Definición de manipulador de alimentos
- 4. Obligaciones del manipulador de alimentos
- 5. Concepto de alimento
- 6. Características de los alimentos de calidad
- 7. Tipos de alimentos
- 8. Nociones del valor nutricional
- 9. Concepto de nutriente
- 10. La composición de los alimentos
- 11. Proceso de nutrición
- 12. Recomendaciones alimentarias
- 13. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos





Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- 3. Origen de la contaminación de los alimentos
- 4. Los microorganismos y su transmisión
- 5. Factores que contribuyen a la transmisión
- 6. Principales tipos de bacterias patógenas
- 7. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
- 8. Clasificación de las ETA
- 9. Prevención de enfermedades transmisibles
- 10. Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 1. Los métodos de conservación de los alimentos
- 2. Métodos de conservación físicos
- 3. Métodos de conservación químicos
- 4. El envasado y la presentación de los alimentos
- 5. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
- 6. Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
- 7. Requisitos en la recepción y el transporte
- 8. Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- 9. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 10. Higiene del manipulador
- 11. Hábitos del manipulador
- 12. Estado de salud del manipulador
- 13. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 14. Limpieza, desinfección y control de plagas
- 15. Limpieza y desinfección
- 16. Control de plagas
- 17. Desinsectación y desratización

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

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

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

- 1. El pan y los productos de pastelería
- 2. Diagrama general de flujo







Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 3. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
- 4. Contaminación Inicial
- 5. Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
- 6. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
- 7. Proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería
- 8. Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
- 9. Rebanado, relleno y decoración después del horneado
- 10. Envasado y Distribución
- 11. Exposición y Venta
- 12. Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería
- 13. Limpieza
- 14. Desinfección
- 15. Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
- 16. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías
- 17. Conceptos básicos del APPCC
- 18. Objetivos y ventajas del APPCC
- 19. Fases del APPCC
- 20. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
- 21. La trazabilidad en la cadena alimentaria

Creemos que te puede interesar este curso: Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo

o este otro: Manipulador de Alimentos. Bares y Restaurantes

Síguenos en: Instagram

