

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



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



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](#)

