

Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

Para desempeñar las actividades relacionadas con la panadería y bollería de forma adecuada, es de suma importancia conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnica-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo. Por ello, el presente curso trata de aportar los conocimientos necesarios para aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Contenidos:

MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos.

Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.

Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.

Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.

Materiales y construcción higiénica de los equipos.

Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.

Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):



- Medidas de higiene personal.
- Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Normativa general de manipulación de alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas:

- Concepto de alteración y de contaminación.
- Tipos de contaminación.
- Principales agentes causantes.
- Mecanismos de transmisión.
- Contaminación cruzada.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.

Métodos de conservación de los alimentos.

Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.

Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

Sistema de autocontrol APPCC.:

- Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras.

Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Legislación ambiental en la industria alimentaria.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.

Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:

- Emisiones a la atmósfera.
- Vertidos líquidos.
- Residuos sólidos y envases.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.



UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Normativa aplicable al sector.

Evaluación de riesgos profesionales:

- Condiciones de trabajo y salud.
- Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
- Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.

Medidas de prevención y protección:

- Diseño de locales e instalaciones.
- Condiciones ambientales.
- Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
- Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.
- Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.
- Medidas de prevención colectivas e individuales.
- Señalización de seguridad.
- Protocolo de actuación en caso de emergencia.
- Clasificación de emergencias.
- Equipos de emergencia.
- Procedimientos de avisos y alarmas.
- Técnicas de clasificación de heridas.
- Técnicas básicas de primeros auxilios.
- Controles del estado de salud del trabajador.

Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

Plan de prevención.

Plan de emergencia y evacuación.

