
PROGRAMA FORMATIVO

Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería

Código: 4814

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer y aplicar las medidas de higiene necesarias, para asegurar la calidad de higiene y sanitarias de los productos de panadería y bollería. Conocer los métodos y medidas de control. Aplicar las normas para la seguridad alimentaria. Examinar la problemática sobre medio ambiente originada en la actividad de panadería y bollería y controlar los residuos que se producen. Conocer la normativa que afecta a las relaciones laborales, derechos y obligaciones de los trabajadores. Conocer y adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo en un obrador de panadería y bollería. Conocer los métodos de actuación en los casos de emergencia y evacuación por accidente.

➤ **Contenidos:**

Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje

Normativa de higiene y requerimientos de los locales de manipulación de alimentos.

Sistemas de desagüe y evacuación de residuos, construcción higiénica y mecanismos de limpieza.

Peligros asociados a los tratamientos DDD y a la manipulación de productos de limpieza.

Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

Alteración, contaminación de los alimentos y prácticas correctas de higiene.

Prácticas inadecuadas en la manipulación de los alimentos.

Enfermedades de obligada declaración y vestimenta de trabajo.

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Normativa de manipulación de los alimentos, alteración y contaminación.

Peligros de infección, intoxicación y toxiinfecciones alimentarias.

Métodos de conservación, alergias e intoxicaciones. Actuación frente a alertas alimentarias.

Aplicación de sistemas de autocontrol

Sistemas APPCC, puntos y límites críticos, medidas correctoras y de control.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Normas voluntarias en el sector alimentario.

Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Legislación ambiental, ahorro y alternativas energéticas.

Efectos ambientales que producen los residuos. Recogida, clasificación y vertido.

Reducción, reutilización y reciclado. Control ambiental en la producción de alimentos.

Prevención y protección de riesgos laborales

Normativa y evaluación de riesgos profesionales. Accidente de trabajo y enfermedad profesional.

Prevención y protección en instalaciones, maquinaria y personales de tipo colectivo e individual.

Señalización, emergencias, primeros auxilios, estado de salud del trabajador.

Derechos y deberes de los trabajadores. Planes de prevención, emergencia y evacuación.