ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

# LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

# Guía del Curso
# MF0036_2 Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

---

## OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0036_3 Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería, regulado en el Real Decreto correspondiente, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para desarrollar las actividades laborales dentro de los estándares de calidad e higiene requeridos para en las mismas.

## CONTENIDOS

### MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
2. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación

de alimentos

3. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
4. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
5. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
6. Materiales y construcción higiénica de los equipos
7. 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
8. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo
9. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores
2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
3. - Medidas de higiene personal
4. - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos
5. - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador
6. - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención
7. - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza

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

1. Normativa general de manipulación de alimentos
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas:
3. - Concepto de alteración y de contaminación

4. - Tipos de contaminación
5. - Principales agentes causantes
6. - Mecanismos de transmisión
7. - Contaminación cruzada
8. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias
9. Métodos de conservación de los alimentos
10. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones
11. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

1. Sistema de autocontrol APPCC.:
2. - Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC
3. - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC
4. - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación
5. Trazabilidad y seguridad alimentaria
6. 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

1. Legislación ambiental en la industria alimentaria
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas
3. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:
4. - Emisiones a la atmósfera
5. - Vertidos líquidos

6. - Residuos sólidos y envases
7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos
8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente
9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Normativa aplicable al sector
2. Evaluación de riesgos profesionales:
3. - Condiciones de trabajo y salud
4. - Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional
5. - Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería
6. Medidas de prevención y protección
7. - Diseño de locales e instalaciones
8. - Condiciones ambientales
9. - Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres
10. - Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias
11. - Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos
12. - Medidas de prevención colectivas e individuales
13. - Señalización de seguridad
14. - Protocolo de actuación en caso de emergencia
15. - Clasificación de emergencias
16. - Equipos de emergencia
17. - Procedimientos de avisos y alarmas
18. - Técnicas de clasificación de heridos
19. - Técnicas básicas de primeros auxilios
20. - Controles del estado de salud del trabajador
21. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales
22. Plan de prevención
23. Plan de emergencia y evacuación

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS