

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0310_2 Seguridad e Higiene en Pastelería y Confitería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos de la pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería. Así, con el presente curso, se pretende aportar los conocimientos necesarios para la seguridad e higiene en pastelería y confitería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN PASTELERÍA Y CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

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 EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

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. Principales alergias e intolerancias alimentarias relacionadas con los productos de pastelería y confitería
3. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas
4. ? Concepto de alteración y de contaminación
5. ? Tipos de contaminación

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

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 pastelería y confitería
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