

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Manipulador de Alimentos. Panaderías

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

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

OBJETIVOS

Este curso de materiales capacitan al alumno para facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de (los manipuladores de alimentos) todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

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

1. El pan
2. - Diagrama general de flujo
3. Importancia del pan
4. Propiedades del pan
5. Clasificación de los productos de panadería
6. - Otros tipos de pan
7. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
8. - Contaminación Inicial
9. - Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
10. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
11. Proceso de elaboración de productos de panadería
12. - Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
13. - Rebanado, relleno y decoración después del horneado
14. - Envasado y Distribución

15. - Exposición y Venta
16. Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería
17. - Limpieza
18. - Desinfección
19. - Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
20. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías
21. - Conceptos básicos del APPCC
22. - Objetivos y ventajas del APPCC
23. - Fases del APPCC
24. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol:
trazabilidad
25. - La trazabilidad en la cadena alimentaria



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