

## MF0036\_2 SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA (ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

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.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	60 h
<b>Modalidad</b>	Online

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 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):

1. - Medidas de higiene personal.
2. - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
3. - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
4. - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
5. - 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:
  1. - Concepto de alteración y de contaminación.
  2. - Tipos de contaminación.
  3. - Principales agentes causantes.
  4. - Mecanismos de transmisión.
  5. - Contaminación cruzada.
3. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
4. Métodos de conservación de los alimentos.
5. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
6. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.**

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

1. - Emisiones a la atmósfera.
2. - Vertidos líquidos.
3. - Residuos sólidos y envases.
4. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
5. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
6. 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:
  1. - Condiciones de trabajo y salud.
  2. - Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
  3. - Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
3. Medidas de prevención y protección:
  1. - Diseño de locales e instalaciones.
  2. - Condiciones ambientales.
  3. - Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
  4. - Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.
  5. - Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.
  6. - Medidas de prevención colectivas e individuales.
  7. - Señalización de seguridad.
  8. - Protocolo de actuación en caso de emergencia.
  9. - Clasificación de emergencias.
  10. - Equipos de emergencia.
  11. - Procedimientos de avisos y alarmas.
  12. - Técnicas de clasificación de heridos.
  13. - Técnicas básicas de primeros auxilios.
  14. - Controles del estado de salud del trabajador.
4. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
5. Plan de prevención.
6. Plan de emergencia y evacuación.

