

Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería.

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Conocer y aplicar las medidas de higiene necesarias, para asegurar la calidad higiénico-sanitarias de los productos de panadería-bollería.
- Examinar la problemática sobre medio ambiente originada en la actividad de panadería-bollería y controlar los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo en un obrador de panadería-bollería.

Contenidos:

MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos.

Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.

Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.

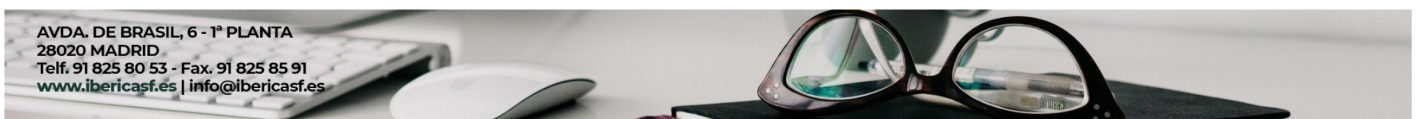
Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.

Materiales y construcción higiénica de los equipos.

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.

Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):

2.1.- Medidas de higiene personal.

2.2.- Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.

2.3.- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.

2.4.- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.

2.5.- Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

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

Normativa general de manipulación de alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas:

2.1.- Concepto de alteración y de contaminación.

2.2.- Tipos de contaminación.

2.3.- Principales agentes causantes.

2.4.- Mecanismos de transmisión.

2.5.- Contaminación cruzada.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.

Métodos de conservación de los alimentos.

Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos.

Implicaciones.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

Sistema de autocontrol APPCC.:

1.1.- Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.

1.2.- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

1.3.- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

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.

Legislación ambiental en la industria alimentaria.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.

Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:

3.1.- Emisiones a la atmósfera.

3.2.- Vertidos líquidos.

3.3.- Residuos sólidos y envases.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Normativa aplicable al sector.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Evaluación de riesgos profesionales:

2.1.- Condiciones de trabajo y salud.

2.2.- Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.

2.3.- Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.

Medidas de prevención y protección

3.1.- Diseño de locales e instalaciones.

3.2.- Condiciones ambientales.

3.3.- Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.

3.4.- Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.

3.5.- Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.

3.6.- Medidas de prevención colectivas e individuales.

3.7.- Señalización de seguridad.

3.8.- Protocolo de actuación en caso de emergencia.

3.9.- Clasificación de emergencias.

3.10.- Equipos de emergencia.

3.11.- Procedimientos de avisos y alarmas.

3.12.- Técnicas de clasificación de heridos.

3.13.- Técnicas básicas de primeros auxilios.

3.14.- Controles del estado de salud del trabajador.

Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

Plan de prevención.

Plan de emergencia y evacuación.

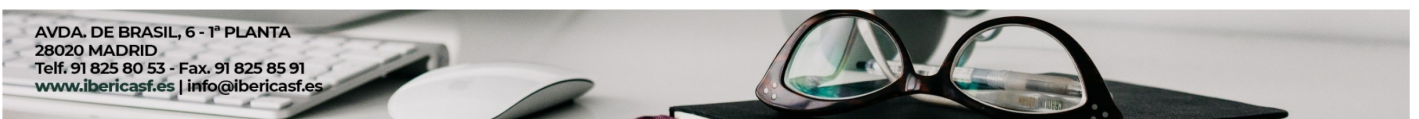
MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA

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):



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**

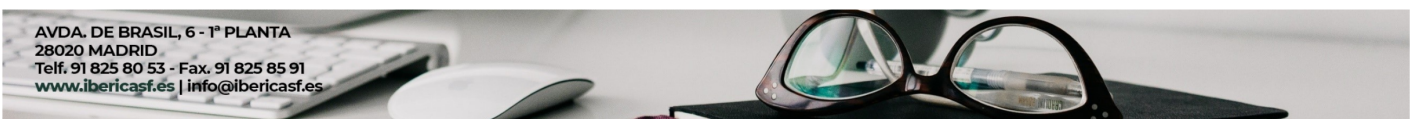


- 2.1. Medidas de higiene personal.
- 2.2. Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
- 2.3. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- 2.4. Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- 2.5. Vestimenta de trabajo. Requisitos 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:
 - 2.1. Concepto de alteración y de contaminación.
 - 2.2. Tipos de contaminación.
 - 2.3. Principales agentes causantes.
 - 2.4. Mecanismos de transmisión.
 - 2.5. 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.:

1.1. Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.

1.2. Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

1.3. 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:

3.1. Emisiones a la atmósfera.

3.2. Vertidos líquidos.

3.3. 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.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2. Evaluación de riesgos profesionales:
 - 2.1. Condiciones de trabajo y salud.
 - 2.2. Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
 - 2.3. Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
3. Medidas de prevención y protección
 - 3.1. Diseño de locales e instalaciones.
 - 3.2. Condiciones ambientales.
 - 3.3. Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
 - 3.4. Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.
 - 3.5. Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.
 - 3.6. Medidas de prevención colectivas e individuales.
 - 3.7. Señalización de seguridad.
 - 3.8. Protocolo de actuación en caso de emergencia.
 - 3.9. Clasificación de emergencias.
 - 3.10. Equipos de emergencia.
 - 3.11. Procedimientos de avisos y alarmas.
 - 3.12. Técnicas de clasificación de heridos.
 - 3.13. Técnicas básicas de primeros auxilios.
 - 3.14. Controles del estado de salud del trabajador.
4. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



5. Plan de prevención.
6. Plan de emergencia y evacuación.