Código: 30017

Unidad Formativa:
MF0036_2 - Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería

Módulo: MF0036_2 - SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para aplicar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos propias del trabajo en un obrador de panadería y bollería, y está dirigido a profesionales y personas en formación que manipulan alimentos y utilizan instalaciones, maquinaria y utillaje en este tipo de establecimientos. A lo largo del recorrido se abordan el mantenimiento higiénico de las instalaciones y los equipos, las buenas prácticas de higiene personal y de manipulación, la prevención de la contaminación y de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la gestión de alérgenos y la conservación de los productos. La parte aplicada ocupa un lugar central: el alumnado aprende a implantar sistemas de autocontrol y trazabilidad, a controlar los peligros sanitarios, a reducir el impacto ambiental de la actividad y a organizar la prevención de riesgos laborales y la respuesta ante emergencias. Al finalizar, el alumnado será capaz de desempeñar su trabajo en el obrador cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, aplicando procedimientos de autocontrol y adoptando medidas seguras de prevención, protección y actuación ante incidentes.

Contenidos

Módulo 1: Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje
1.1 - Marco normativo general de higiene aplicable a la actividad alimentaria
1.2 - Ubicación, distribución y requisitos estructurales de los locales de manipulación
1.3 - Superficies, cerramientos, ventilación, iluminación y servicios higiénicos
1.4 - Desagües, evacuación de residuos y zonas de contacto con el exterior
1.5 - Materiales y construcción higiénica de maquinaria y utillaje
1.6 - Limpieza y desinfección: conceptos, sistemas, productos y parámetros de control
1.7 - Tratamientos DDD y peligros sanitarios de los productos químicos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Buenas prácticas higiénicas del personal manipulador
2.1 - Alteración y contaminación de los alimentos por hábitos inadecuados
2.2 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene y su implantación en el obrador
2.3 - Higiene personal y gestos que evitan la contaminación
2.4 - Protección de cortes, quemaduras y heridas del manipulador
2.5 - Enfermedades de obligada declaración y medidas de prevención
2.6 - Vestimenta de trabajo: requisitos de limpieza y uso correcto
2.7 - Supervisión y registro del cumplimiento de las prácticas higiénicas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Buenas prácticas de manipulación de alimentos
3.1 - Marco normativo general sobre manipulación de alimentos
3.2 - Concepto de alteración y de contaminación de los alimentos
3.3 - Tipos de contaminación, agentes causantes y mecanismos de transmisión
3.4 - Contaminación cruzada: origen y medidas de prevención
3.5 - Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias
3.6 - Métodos de conservación de los alimentos
3.7 - Alergias e intolerancias alimentarias: control y eliminación de alérgenos
3.8 - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Sistemas de autocontrol y trazabilidad en el obrador
4.1 - El sistema APPCC: pasos previos a su implantación
4.2 - Los siete principios del sistema de autocontrol
4.3 - Puntos críticos de control, límites críticos y medidas correctoras
4.4 - Trazabilidad y seguridad alimentaria
4.5 - Normas voluntarias del sector alimentario: BRC, IFS, ISO 9001 e ISO 22000
4.6 - Verificación, validación y revisión del plan de autocontrol
4.7 - Documentación y registros del sistema de autocontrol
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Gestión ambiental de la industria alimentaria
5.1 - Legislación ambiental aplicable a la industria alimentaria
5.2 - Ahorro de recursos y alternativas energéticas en la producción
5.3 - Residuos generados y sus efectos ambientales: emisiones, vertidos y residuos sólidos
5.4 - Recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos y envases

5.5 - Las 3 R: reducción, reutilización y reciclado
5.6 - Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Prevención y protección de riesgos laborales
6.1 - Normativa aplicable y obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales
6.2 - Evaluación de riesgos: condiciones de trabajo, accidente laboral y enfermedad profesional
6.3 - Riesgos específicos del obrador de panadería y bollería
6.4 - Prevención en locales, condiciones ambientales y puestos de trabajo
6.5 - Seguridad de la maquinaria y manejo de productos tóxicos o peligrosos
6.6 - Protecciones colectivas e individuales y señalización de seguridad
6.7 - Derechos, deberes y vigilancia de la salud: el plan de prevención
6.8 - Emergencias: clasificación, equipos, avisos, primeros auxilios y evacuación
Resumen del módulo 6