

MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- * Promover que la empresa vigile y garantice la higiene del manipulador de alimentos, tanto a nivel personal como la referente al espacio de trabajo. El pan es un alimento básico en nuestra dieta y que se encuentra en las mesas de la mayoría de los hogares.
- * Salvaguardar la seguridad e higiene alimentaria en la preparación, así como en la venta de un producto como el pan es prioritario para prevenir posibles riesgos alimentarios para la población, lo que facilitará que el procedimiento tenga lugar en un entorno seguro y que se pueda garantizar la calidad del producto.
- * Aplicarlo tanto a las panaderías artesanales como a aquellas que elaboren o vendan pan industrial. Actualmente, se hace evidente una doble tendencia. Por una parte, el aumento de locales con hornos eléctricos que venden pan congelado y precocinado, lo que conlleva que el producto sea más económico. Y en segundo lugar, existe otra vertiente que fomenta la panadería artesanal en la que se usan métodos tradicionales como el horno de leña, se trabaja con masa madre para evitar la levadura y se cuida el uso de ingredientes ecológicos frente al uso de harinas refinadas del pan industrial. Existe una gran controversia entre las ventajas del proceso de industrialización y los beneficios de una mayor calidad en productos como el pan artesanal.
- * Promover buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en los establecimientos muy ligados a la venta y fabricación de pan, esto es, la repostería, que se basa en la preparación, cocción y decoración de alimentos y productos dulces como tartas, pasteles, galletas y un largo etcétera.
- * Tratar con una especial atención la gran mayoría de los productos que se elaboran en este sector, debido a que incorporan ingredientes como el azúcar, los huevos, la mantequilla, el chocolate, etc. Algunos de estos alimentos son especialmente sensibles a la contaminación y para evitar todos aquellos posibles riesgos que puedan producir enfermedades de transmisión alimentaria.
- * Concienciar acerca de que este tipo de actividades requieren los máximos niveles de higiene tanto en los propios empleados que realizan las tareas como en los utensilios con los que hacen sus elaboraciones y en los espacios de trabajo en los que desarrollan sus funciones.
- * Es importante señalar que desde la entrada en vigor de la normativa sobre alergias e intolerancias alimentarias, también estos productos deben facilitar a los consumidores la información sobre si contienen alguno de los 14 alérgenos que establece la legislación.
- * Las empresas que pertenezcan al sector, realizan actividades de elaboración, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, etc, y entre las empresas podemos citar las siguientes:
 - * Panaderías y panaderos ambulantes.
 - * Hornos de pan.
 - * Pastelerías.
 - * Confiterías.
 - * Panaderías.

- * Obradores.
- * Molinerías.
- * Venta de dulces y pasteles.

CONTENIDOS

- Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto
 - * Definición de alimentos.
 - * Clasificación y características de las materias primas y auxiliares del sector.
 - * Criterios de calidad de los alimentos.
- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos en el sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos en el sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 4.- Conservación de los alimentos en el sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 5.- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.
- Módulo 6.- Alergias alimentarias en sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 7.- Prácticas generales de higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles.
- Módulo 8.- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 9.- Manipulación higiénica de los alimentos:
 - * Cadena alimentaria: Origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos.
 - * El papel del manipulador de alimentos.
 - * Manipulación de los alimentos específicos del curso.
- Módulo 10.- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- Módulo 11.- Locales e instalaciones:
 - * Distribución y mantenimiento de las instalaciones, iluminación, ventilación, etc.
 - * Maquinaria, herramientas y utillaje, planes y procedimientos de limpieza y desinfección.
 - * Aplicación de las normas de higiene alimentaria y buenas prácticas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos en el punto de venta (C.M.A.).
 - * Eliminación de basuras y residuos.
- Módulo 12.- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería: Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: Concepto, tipos, características, elaboraciones de productos, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Operaciones y control de almacén. Variables de control:
 - * Diagrama de flujo del sector panadería, pastelería y confitería.
 - * Diagrama de flujo del sector molinería.
- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 14.- Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector panadería, pastelería, confitería y molinería.
- Módulo 15.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector panadería, pastelería, confitería y molinería:
 - * Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.
 - Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización. Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo. Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y competencias profesionales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

* Innovación y desarrollo económico en la empresa. Principales características de la innovación en la actividad del sector panadería, pastelería, confitería y molinería (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).