

Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería

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

Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje

Introducción

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

Área de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación

Materiales de construcción higiénica de los equipos

Higiene

Limpieza y desinfección. Conceptos

Tratamientos DDD

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

Resumen

Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

Introducción

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Resumen

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Introducción

Normativa general de manipulación de alimentos

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

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 alérgenos. Implicaciones

Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

Resumen

Aplicación de sistemas de autocontrol

Introducción

Sistemas de autocontrol APPCC

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

Resumen

Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Introducción

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

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos

Conceptos 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

Resumen

Prevención y protección de riesgos laborales

Introducción

Normativa aplicable al sector

Medidas de prevención y protección

Derechos y deberes de los trabajadores en materia de

Prevención de Riesgos Laborales

Plan de prevención

Plan de emergencia y evacuación

Resumen

