Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Conocer y aplicar las medidas de higiene necesarias, para asegurar la calidad de higiene y sanitarias de los productos de panadería y bollería. Conocer los métodos y medidas de control. Aplicar las normas para la seguridad alimentaria. Examinar la problemática sobre medio ambiente originada en la actividad de panadería y bollería y controlar los residuos que se producen. Conocer la normativa que afecta a las relaciones laborales, derechos y obligaciones de los trabajadores. Conocer y adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo en un obrador de panadería y bollería. Conocer los métodos de actuación en los casos de emergencia y evacuación por accidente.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje

- Normativa de higiene y requerimientos de los locales de manipulación de alimentos.
- Sistemas de desagüe y evacuación de residuos, construcción higiénica y mecanismos de limpieza.
- Peligros asociados a los tratamientos DDD y a la manipulación de productos de limpieza.

Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- Alteración, contaminación de los alimentos y prácticas correctas de higiene.
- Prácticas inadecuadas en la manipulación de los alimentos.
- Enfermedades de obligada declaración y vestimenta de trabajo.

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- Normativa de manipulación de los alimentos, alteración y contaminación.

© icaformación2025

Peligros de infección, intoxicación y toxiinfecciones alimentarias.

Métodos de conservación, alergias e intoxicaciones. Actuación frente a alertas alimentarias.

Aplicación de sistemas de autocontrol

Sistemas APPCC, puntos y límites críticos, medidas correctoras y de control.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Normas voluntarias en el sector alimentario.

Incidencia ambiental de la industria alimentaria

Legislación ambiental, ahorro y alternativas energéticas.

Efectos ambientales que producen los residuos. Recogida, clasificación y vertido.

Reducción, reutilización y reciclado. Control ambiental en la producción de alimentos.

Prevención y protección de riesgos laborales

Normativa y evaluación de riesgos profesionales. Accidente de trabajo y enfermedad profesional.

Prevención y protección en instalaciones, maquinaria y personales de tipo colectivo e individual.

Señalización, emergencias, primeros auxilios, estado de salud del trabajador.

Derechos y deberes de los trabajadores. Planes de prevención, emergencia y evacuación.

© icaformación2025