

MF0036_2

Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería

Descripción:

Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Nº de horas:

60 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.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos específicos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable tener nociones básicas de matemáticas, ciencias y tecnología así como una buena comprensión lectora para asimilar con mayor facilidad estos contenidos.

Se recomienda contar con aptitudes como habilidades manuales y organizativas, perseverancia, constancia, creatividad y atención.

Dirigido a empresas y particulares que quieran formarse en el Oficio de la Panadería y Pastelería.

Contenido MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería**Unidad didáctica 1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje.**

- 1.1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- 1.2. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos.
- 1.3. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
- 1.4. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
- 1.5. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
- 1.6. Materiales y construcción higiénica de los equipos. Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería
- 1.7. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección.
- 1.8. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
- 1.9. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- 1.10. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación.

Unidad didáctica 2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.

- 2.1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- 2.2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)
- 2.3. Medidas de higiene personal.
- 2.4. Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
- 2.5. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- 2.6. Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- 2.7. Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

Unidad didáctica 3. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

- 3.1. Normativa general de manipulación de alimentos.
- 3.2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- 3.3. Concepto de alteración y de contaminación.
- 3.4. Tipos de contaminación.
- 3.5. Principales agentes causantes.
- 3.6. Mecanismos de transmisión.
- 3.7. Contaminación cruzada.

- 3.8. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
- 3.9. Métodos de conservación de los alimentos.
- 3.10. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- 3.11. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

Unidad didáctica 4. Aplicación de sistemas de autocontrol.

- 4.1. Sistema de autocontrol APPCC.:
- 4.2. Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.
- 4.3. Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- 4.4. Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.
- 4.5. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
- 4.6. 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.

- 5.1. Legislación ambiental en la industria alimentaria.
- 5.2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
- 5.3. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.
- 5.4. Emisiones a la atmósfera.
- 5.5. Vertidos líquidos.
- 5.6. Residuos sólidos y envases.
- 5.7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 5.8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- 5.9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Unidad didáctica 6. Prevención y protección de riesgos laborales.

- 6.1. Normativa aplicable al sector.
- 6.2. Evaluación de riesgos profesionales:
- 6.3. Condiciones de trabajo y salud.
- 6.4. Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
- 6.5. Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
- 6.6. Medidas de prevención y protección:
- 6.7. Diseño de locales e instalaciones.
- 6.8. Condiciones ambientales.
- 6.9. Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.
- 6.10. Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.
- 6.11. Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.
- 6.12. Medidas de prevención colectivas e individuales.
- 6.13. Señalización de seguridad.
- 6.14. Protocolo de actuación en caso de emergencia.
- 6.15. Clasificación de emergencias.
- 6.16. Equipos de emergencia.
- 6.17. Procedimientos de avisos y alarmas.
- 6.18. Técnicas de clasificación de heridos.
- 6.19. Técnicas básicas de primeros auxilios.
- 6.20. Controles del estado de salud del trabajador.
- 6.21. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
- 6.22. Plan de prevención.
- 6.23. Plan de emergencia y evacuación.

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Panadería y bollería (INAF0108)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, B.O.E. número 233 de 26 de septiembre 2009, por el que se establecen tres certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.

