

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PANADERIAS Y PASTELERIAS

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector panadero.

CONTENIDO DEL CURSO:

TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El manipulador en la cadena alimentaria

Concepto de alimento

Nociones del valor nutricional

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

TEMA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

TEMA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

El envasado y la presentación de los alimentos

El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas

TEMA 4. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

El pan y los productos de pastelería

Recepción y Almacenamiento de Materias Primas

La mezcla de ingredientes, su amasado y modelado

Fermentación y cocción

Enfriamiento

Rebanado, relleno y decoración después del horneado

Envasado y Distribución

Exposición y Venta

Programa de Limpieza, desinfección y Control de Vectores en locales de Panadería

Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de las panaderías

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: La trazabilidad