

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS - PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

10  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

Este curso, elaborado por formadores altamente cualificados y con amplia experiencia formando manipuladores, está dirigido a todas aquellas profesionales que son manipulador de alimentos y que por su actividad laboral, tienen o tendrán contacto directo con pan, pastelería, confitería y repostería durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, que requieran certificar formación en Higiene y Seguridad Alimentaria para llevar a cabo la manipulación con las máximas garantías de higiene y seguridad, evitando así la contaminación de los mismos y la aparición de posibles enfermedades alimentarias.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1: FORMACIÓN GENÉRICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Conceptos Básicos - Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación - Enfermedad de transmisión alimentaria - Principales causas de contaminación de los alimentos - Tipos de contaminantes - Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos - Grado de contaminación de los alimentos según sus fases - Requisitos de seguridad en el envasado - Factores de crecimiento y desarrollo de los microorganismos - Principales causas de la aparición de brotes de ETA's - Medidas para la prevención de la contaminación de los alimentos - La responsabilidad de la empresa en la prevención de ETA's: Sistemas de Autocontrol - Anexo: Normativa de Aplicación.

UNIDAD 2: FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍAS: Conceptos y definiciones - Cereales y sus productos derivados - El Pan - Las pastas - Condiciones higiénicas de elaboración - Productos de pastelería y repostería - Leche - Nata - Huevos - Derivados Huevos - Cacao - Medidas higiénicas - Anexo: Normativa de Aplicación.