

**Unavia Formación S.L.**  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



**FORMACIÓN**

**Catálogo de Cursos**



## **SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERIA Y BOLLERÍA. ACRILAMIDA**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 70.00 horas

### Objetivos:

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

Obtener todos los conocimientos sobre Acrilamida: peligrosidad intrínseca, origen de la alteración y contaminación de los preparados, medidas preventivas para evitar esta.

### Contenidos:

#### 1 Requisitos higiénico-sanitarios

- 1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2 Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- 1.3 Materiales y construcción higiénica de los equipos
- 1.4 Higiene
- 1.5 Responsabilidades y competencias

#### 2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1 Personal de fabricación
- 2.2 Personal manipulador
- 2.3 Salud e higiene personal
- 2.4 Actividades: mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

#### 3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1 Alimentación y salud
- 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos
- 3.3 Acrilamida: peligrosidad intrínseca, origen de la alteración y contaminación de los preparados, medidas preventivas para evitar esta.
- 3.4 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.5 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

#### 4 Aplicación de sistemas de autocontrol

- 4.1 Autocontrol
- 4.2 Responsabilidad de la empresa
- 4.3 Actividades: aplicación de sistemas de autocontrol

## 5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria

- 5.1 Agentes y factores de impacto
- 5.2 Tratamiento de residuos
- 5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 5.4 Otras técnicas de prevención o protección
- 5.5 Consumo de agua

## 6 Prevención y protección de riesgos laborales

- 6.1 Evaluación de riesgos profesionales
- 6.2 Condiciones específicas de seguridad
- 6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
- 6.4 Tipos de planes de emergencia
- 6.5 Señalización
- 6.6 Medios de protección colectiva y equipos de protección individual
- 6.7 Materiales y locales de primeros auxilios
- 6.8 Primeros auxilios