

## Seguridad e higiene en pastelería y confitería



**Área:** PASTELERIA Y CONFITERIA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 40 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

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

### 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 - 1.6 actividades: requisitos higiénico-sanitarios - 2 mantenimiento de buenas prácticas higiénicas - 2.1 personal de fabricación, distribución y venta de panes y bollería - 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 fuentes de contaminación de los alimentos - 3.4 principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 3.5 actividades: aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos - 4 aplicación de sistemas de autocontrol - 4.1 autocontrol - 4.2 responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades - 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 consumo de agua - 5.5 actividades: incidencia ambiental de la industria alimentaria - 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 - 6.9 actividades: prevención y protección de riesgos laborales - 6.10 cuestionario: cuestionario módulo 6 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.