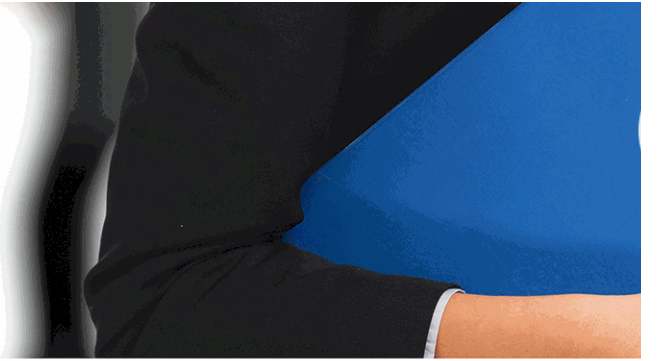
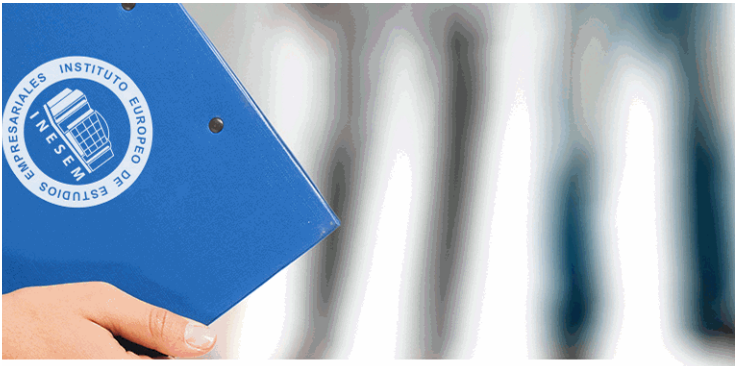


INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

Seguridad e Higiene en u
Bollería



NESEM

SINESS SCHOOL

ın Obrador de Panadería y
ı (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Seguridad e Higiene en u
Bollería

duración total: 60 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Para desempeñar las actividades relacionadas con la pa
de suma importancia conducir y realizar las operaciones
y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y ca
momento la normativa vigente técnicosanitaria, ambient
ello, el presente curso trata de aportar los conocimientos
seguridad, higiene y protección del medio ambiente en l

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Conocer y aplicar las medidas de higiene necesarias, p
de los productos de panadería-bollería.
- Examinar la problemática sobre medio ambiente origin
controlar los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cump
en un obrador de panadería-bollería.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería, certifica
Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a
Profesionales adquiridas a través de la experiencia labo
que va a optar a la obtención del correspondiente Certifi
respectivas convocatorias que vayan publicando las dist
propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 c
profesionales adquiridas por experiencia laboral)

salidas laborales

El profesional cualificado en «Panadería-bollería» actua
aunque en constante relación con los departamentos de
empresas de panadería y bollería semiindustriales o ind
Asimismo, este profesional podrá desempeñar su labor
obradores artesanales, como trabajador autónomo (due

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

'UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0036_2 Seguridad e Higiene en u

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

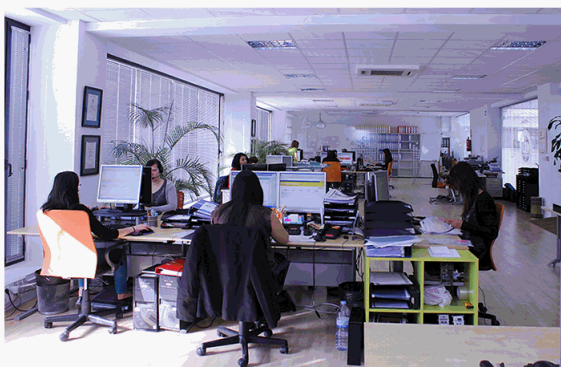
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. SEGURIDAD E HIGIEN PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANI

1.Normativa general de higiene aplicable a la actividad

+ Información Gratis

2.Ubicación, distribución y requerimientos estructurale
3.Características de superficies, paredes, techos, suel
4.Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
5.Áreas de contacto con el exterior, elementos de aisl
6.Materiales y construcción higiénica de los equipos.
7.Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles
limpieza y desinfección. Características, fases y secuen
8.Tratamientos DDD. Características. Productos utiliza
9.Peligros sanitarios asociados a la manipulación de p
desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS

1.Alteración y contaminación de los alimentos debido
2.Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
1.- Medidas de higiene personal.
2.- Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la
3.- Medios de protección de cortes, quemaduras y
4.- Enfermedades de obligada declaración. Medida
5.- Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE BUENAS PR

1.Normativa general de manipulación de alimentos.

+ Información Gratis

2.Alteración y contaminación de los alimentos debido a

1.- Concepto de alteración y de contaminación.

2.- Tipos de contaminación.

3.- Principales agentes causantes.

4.- Mecanismos de transmisión.

5.- Contaminación cruzada.

3.Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipul toxiinfecciones alimentarias.

4.Métodos de conservación de los alimentos.

5.Alergias e intolerancias alimentarias. Características Implicaciones.

6.Procedimientos de actuación frente alertas alimenta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS D

1.Sistema de autocontrol APPCC.:

1.- Pasos previos a los siete principios del sistema

2.- Los siete principios del sistema de autocontrol A

3.- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas prácticos de aplicación.

2.Trazabilidad y seguridad alimentaria.

3.Principales normas voluntarias en el sector alimenta

+ Información Gratis

22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL DE L

1. Legislación ambiental en la industria alimentaria.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los
3. Descripción de los residuos generados en la produc
   1.- Emisiones a la atmósfera.
   2.- Vertidos líquidos.
   3.- Residuos sólidos y envases.
4. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o v
5. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y R
6. Parámetros para el control ambiental en los proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN

1. Normativa aplicable al sector.
2. Evaluación de riesgos profesionales:
   1.- Condiciones de trabajo y salud.
   2.- Daños para la salud: Accidente laboral y enferm
   3.- Riesgos específicos de la industria de panaderí
3. Medidas de prevención y protección:
   1.- Diseño de locales e instalaciones.
   2.- Condiciones ambientales.

+ Información Gratis

3.- Estado del puesto de trabajo, entorno y servidu
4.- Medidas de seguridad y protecciones de maqui
5.- Medidas de prevención en el manejo de produc
6.- Medidas de prevención colectivas e individuales
7.- Señalización de seguridad.
8.- Protocolo de actuación en caso de emergencia.
9.- Clasificación de emergencias.
10.- Equipos de emergencia.
11.- Procedimientos de avisos y alarmas.
12.- Técnicas de clasificación de heridos.
13.- Técnicas básicas de primeros auxilios.
14.- Controles del estado de salud del trabajador.

4.Derechos y deberes de los trabajadores en materia
5.Plan de prevención.
6.Plan de emergencia y evacuación.

+ Información Gratis

+ Información Gratis