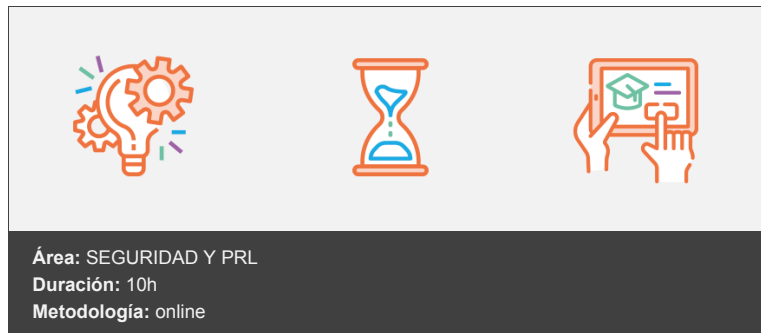


Manipulador de alimentos panadería y pastelería



Objetivos

Capacitar a las personas que desarrollen actividades relacionadas con la manipulación de alimentos para que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos que estén bajo su control se cumplen los requisitos de higiene contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Según este Reglamento, los manipuladores de productos alimenticios deben acreditar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Capacitar a las personas que desarrollan actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en el sector de panadería, dándoles a conocer los requisitos técnicos y sanitarios exigibles para la instalación y funcionamiento de dichas empresas.

En caso de inspección, deberás presentar el diploma que se emite una vez finalizado el curso, en el que se incluyen los contenidos del programa.

Contenidos y estructura del curso

1. Importancia de la Manipulación y Definiciones.
2. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos.
3. Manipulación higiénica de los alimentos.
4. Programas generales de higiene en la industria alimentaria.
5. Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos.
6. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
7. Legislación Aplicable, Ámbito de Aplicación, Definiciones y Denominaciones. Materias primas y características del producto.
8. Condiciones Especiales de los Establecimientos.
9. Productos de Confeitería, Pastelería, Bollería y Repostería.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

Blog de Critería

