

The logo for HTS (Hotel Training School) consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a black rectangular background.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

The background of the entire page is a close-up photograph of a bakery. It shows a wooden rolling pin resting on a surface of flour, a piece of bread, and some wheat stalks. The lighting is soft, highlighting the textures of the flour and the wood.

curso de
MANIPULADOR DE
ALIMENTOS: PASTELE-
RÍAS Y PANADERÍAS

30 HORAS 
duración

Los manipuladores de alimentos tienen una responsabilidad a la hora de tener contacto directo con los alimentos en las fases de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. En este curso aprenderás los hábitos correctos y las competencias necesarias para modificar los posibles malos hábitos y comportamientos inadecuados que se puedan ejercer, por parte de las empresas del sector alimentario de panaderías/pastelerías, sobre los alimentos. Todo ello cumpliendo la normativa que regula tal ámbito.

OBJETIVOS

generales

- Adquirir y conocer conceptos básicos sobre la seguridad alimentaria, además de sus repercusiones.
- Conocer las propiedades de los alimentos y las causas que provocan su modificación debido a la alteración o contaminación de los mismos.
- Conocer y adquirir buenas prácticas, tanto en el ámbito profesional como personal, para conseguir una correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer y adquirir los conocimientos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos en cada una de las fases de la cadena alimentaria. Todo ello, a través del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).



específicos

- Adquirir responsabilidad y concienciación respecto a las repercusiones de la seguridad alimentaria.
- Conocer los tipos de toxiinfecciones así como sus efectos, modos de aparición, control, etc.
- Adquirir conocimiento acerca de los factores que influyen sobre los alimentos.
- Conocer los mecanismos de conservación de los alimentos.
- Adquirir medidas básicas para prevenir la contaminación de los alimentos.
- Reflexionar acerca de la importancia de tomar medidas preventivas en el momento de la manipulación de los alimentos.
- Conocer las normas generales y específicas de higiene en la manipulación de alimentos. Así como las específicas en panaderías y pastelerías.
- Adquirir pautas de actuación frente a los alimentos específicos de uso en panaderías y pastelerías.

CONTENIDO

1 *la seguridad alimentaria*

- 1.1 Definiciones y consideraciones previas.
- 1.2 Repercusiones de la seguridad alimentaria.

2 *alteración y contaminación de los alimentos*

- 2.1 Alteración de los alimentos.
- 2.2 Contaminación de los alimentos.
- 2.3 Contaminación química y física.
- 2.4 Contaminación biológica.
- 2.5 Conservación de los alimentos.
- 2.6 Medidas básicas en la prevención de la contaminación.

3 *prácticas correctas de higiene*

- 3.1 Higiene del manipulador.
- 3.2 Higiene de los locales, instalaciones, enseres y equipos.
- 3.3 Control de plagas: desratización y desinsectación.
- 3.4 Control del agua potable.
- 3.5 Control de desperdicios.
- 3.6 Mantenimiento de instalaciones.
- 3.7 Trazabilidad y proveedores.

4 *los sistemas de autocontrol. el APPCC*

- 4.1 Sistemas de autocontrol. Exigencias legales.
- 4.2 Conceptos de buenas prácticas y prerrequisitos/Planes de Control.
- 4.3 Estructura de los sistemas de autocontrol.

5 *sector pastelerías y panaderías*

- 5.1 Prácticas correctas de higiene.
- 5.2 Prácticas de higiene en panaderías y pastelerías.
- 5.3 Características específicas de los alimentos.

