

Prevención de Riesgos en Labores de Panadería

Código Sence: 1238033077

MODALIDAD
A DISTANCIA



Visita Nuestra Web
www.EducARAcademy.cl

Módulo 1

Peligros De Los Alimentos. Contenidos: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA: Hongos y bacterias. Factores involucrados en el desarrollo multiplicación de los hongos y bacterias. Tipos de bacterias. FORMAS DE CONTAMINACIÓN: Definición de contaminación. Tipos de contaminación. Falta de mantenimiento de equipos y utensilios. Contaminación cruzada. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Definición. Síntomas.

Objetivos

Identificar los factores que inciden en la contaminación de los alimentos según lo establecido en el marco de las buenas prácticas de manufactura (bpm)



Módulo 2

Higiene en los procesos de panificación.
Contenidos: La salud: ¿Qué debemos comunicar al responsable del establecimiento? ¿Por qué se debe comunicar? ¿Cómo se debe resolver?. Higiene del personal: ¿Qué debemos hacer para mantener nuestra higiene? ¿Por qué debe hacerse? ¿Cómo debe hacerse? ¿Cuándo debemos lavarnos las manos?. Hábitos higiénicos: ¿Qué debemos evitar mientras trabajamos? ¿Por qué se debe evitar? ¿Cómo se debe evitar? Regla de higiene en la vestimenta. El material. El local

Objetivos

Reconocer Los protocolos de Higiene en los procesos de panificación de acuerdo a buenas prácticas de manufactura.



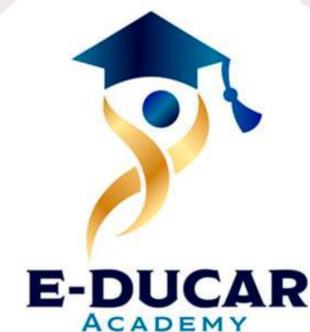
Módulo 3

Seguridad en la operación de maquinaria y equipos de panificación.

Contenidos: RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO DE PANIFICACIÓN: Maquinaria de panificación. Equipo de panificación. Mesa de trabajo. Balanza. La amasadora y sobadora. Tipos y modelos de amasadoras. Las divisoras de masas. La Cámara de Fermentación. El Horno Eléctrico. Rebanadora de Pan. - Reconocimiento de implementos de panificación: Bandejas. Moldes. Brochas. Rodillos. Cortadores de masa. Otros implementos. - Hornos rotativos: solución de problemas. - Amasadora/sobadora: solución de problemas. - Cámaras de fermentación - Mantenimiento básico de de maquinaria y equipos de panificación. Elementos de seguridad industrial en el uso de equipos. Prácticas básicas frente a emergencia por incendio.

Objetivos

Analizar Los Procedimientos De seguridad asociados a la operación de maquinaria y equipos de panificación de acuerdo a estándares establecidos.



Módulo 4

Seguridad en la manipulación de materias primas. Contenidos: Componentes del Taller de Panificación. - Panificación: Introducción. El trigo y sus partes. - Materias primas en panadería: Ingredientes básicos. La harina. Levadura. La sal. Ingredientes secundarios: el azúcar. Materias grasas. La Leche. El agua. Los mejoradores. El huevo. - Cantidades en panadería.

Objetivos

Interpretar protocolos de higiene y seguridad asociados a la manipulación de materias primas en panaderías de acuerdo a lineamientos de seguridad alimentaria establecidos por la empresa.



Módulo 5

Protocolos de higiene asociados a los procesos de elaboración de alimentos en panaderías. Contenidos: etapas y métodos de elaboración en panadería. Principales etapas de los procesos de elaboración realizados. Proceso de elaboración de pan precocido congelado. Flujo básico de proceso de elaboración de panes.

Objetivos

Aplicar protocolos de higiene asociados a los procesos de elaboración de alimentos en panaderías de acuerdo a lineamientos de seguridad alimentaria establecidos por la empresa.



Nuestros Contactos

Dirección

Avenida Manquehue Sur, 520, Oficina 205
Las Condes, Santiago

Email

contacto@educaracademy.cl

Teléfono Oficina

+56 26469 3263

Whatsapp

+569 8845 2205



Más
Información



Visita Nuestra Web
www.EducarAcademy.cl