

# Prevención de Riesgos en Labores de Panadería

Código Sence: 1238033077

**MODALIDAD**  
A DISTANCIA



Visita Nuestra Web  
[www.EducAcademy.cl](http://www.EducAcademy.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](http://www.EducarAcademy.cl)