

# Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería

---

Aula Virtual 2021





## PROGRAMA FORMATIVO

### ACCIÓN FORMATIVA:

SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

### DURACIÓN:

60 horas

### OBJETIVOS:

Facilitar la capacitación de los trabajadores para el ejercicio profesional en el sector de panadería y bollería. Mejorar los conocimientos en seguridad e higiene de los trabajadores del sector.

### CONTENIDOS:

- Unidad 1.- Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje.
- Unidad 2.- Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.
- Unidad 3.- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Unidad 4.- Aplicación de sistemas de autocontrol.
- Unidad 5.- Incidencia ambiental de la industria alimentaria.
- Unidad 6.- Prevención y protección de riesgos laborales.