

CURSILLO INTENSIVO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1^a LECCIÓN.- ALIMENTOS: GENERALIDADES.— Su clasificación.— Su compra.— Mercados mayoristas.— Mercados minoristas.— Tiendas.— Supermercados, etc.— Precauciones generales a tener en cuenta al adquirirlos.— Su transporte.— Recepción (comprobar cantidad y calidades).— Almacenamiento.— Conservación de productos animales y vegetales.— Refrigeración.— Congelación.— Como hay que descongelar.— Conservas por el calor.— Conservas en vacíos.—

2^a LECCIÓN.- CARACTERISTICAS DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS.—

Carnes y derivados.— Pescados y mariscos.— Leches y derivados.— Huevos y derivados.— Grasas animales y vegetales.— Verduras, hortalizas, frutas y setas.— Harinas, pan, pastelería y derivados.— Mayonesas.— Conservas y semiconservas.— Productos congelados.— El agua y otras bebidas.— Precintados y etiquetados de cada uno de los citados alimentos.

3^a LECCIÓN.- LOCALES E INSTALACIONES.—

Cecinas.— Despensas.— Comedores y afeas de servicios.— Cámaras frigoríficas.— Fregaderos, lavaderos y lavabos.— Basuras y su tratamiento.— Sanitarios.— Utillaje (picadoras, batidoras, baderia de cocina, etc.) su limpieza y conservación.

4^a LECCIÓN.- HIGIENE Y LIMPIEZA DEL PERSONAL.—

Actitudes y condiciones que debe reunir el personal manipulador de alimentos.— Normas higiénicas que debe seguir en todo momento y a lo largo de la jornada.— Restauración de alimentos.— Platos preparados (precocinados y cocinados).— Transporte y su conservación.

5^a.— LECCIÓN.- ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.— Enumeración de las principales.— Sus causas y orígenes más frecuentes.— Falta de calidad del alimento al comprarlo.— Falta de conservación adecuada.— Falta de higiene.— Alimento contaminado por enfermedad aparente o inaparente del manipulador de alimentos, etc.— Riesgos para la salud humana, derivados de la manipulación de los alimentos.— ¿Qué es una toxo-infección alimenticia?.— Los microorganismos patógenos.— Enfermedades que pueden producir los alimentos contaminados.

6^a.— LECCIÓN.- ¿QUE HAY QUE HACER PARA EVITAR TOXI-INFECCIONES ALIMENTARIAS?— Evitar la contaminación microbiana.— Evitar la multiplicación microbiana.— Destrucción de los microbios.— Sistemas de limpieza, higiene, desinfección, desinsectación y desratización.— Legislación básica sobre alimentos y su manipulación.— Carnet sanitario del Manipulador de alimentos.

Cada charla-coloquio debe durar de 60 a 75 minutos, y que comprende una lección. No alargar más.

Después descanso de 15-20 minutos y otra charla-coloquio.

En tres mañanas se pueden dar las seis lecciones. En una mañana no dar más de dos lecciones.

Es condición básica dar a los asistentes los textos resumidos (muy resumidos) de las citadas lecciones. O sea a base de resumirla en una cara de folio por lección. **ESTO ULTIMO ES LA BASE DEL EXITO.**

El conferenciente sabrá dar el tema si lo puede resumir en un folio.