

CURSILLO INTENSIVO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
=====

1ª 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-

2ª 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.

3ª LECCIÓN.- LOCALES E INSTALACIONES.-

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

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

Actitudes y condiciones que debe reunir el personal manipulador de alimentos.- Normas higienicas 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.

5ª.- 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.- ¿Que es una toxi-infección alimenticia?.- Los microorganismos patógenos.- Enfermedades que pueden producir los alimentos contaminados.

6ª. 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.

Despues 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 conferenciante sabrá dar el tema si lo puede resumir en un folio.