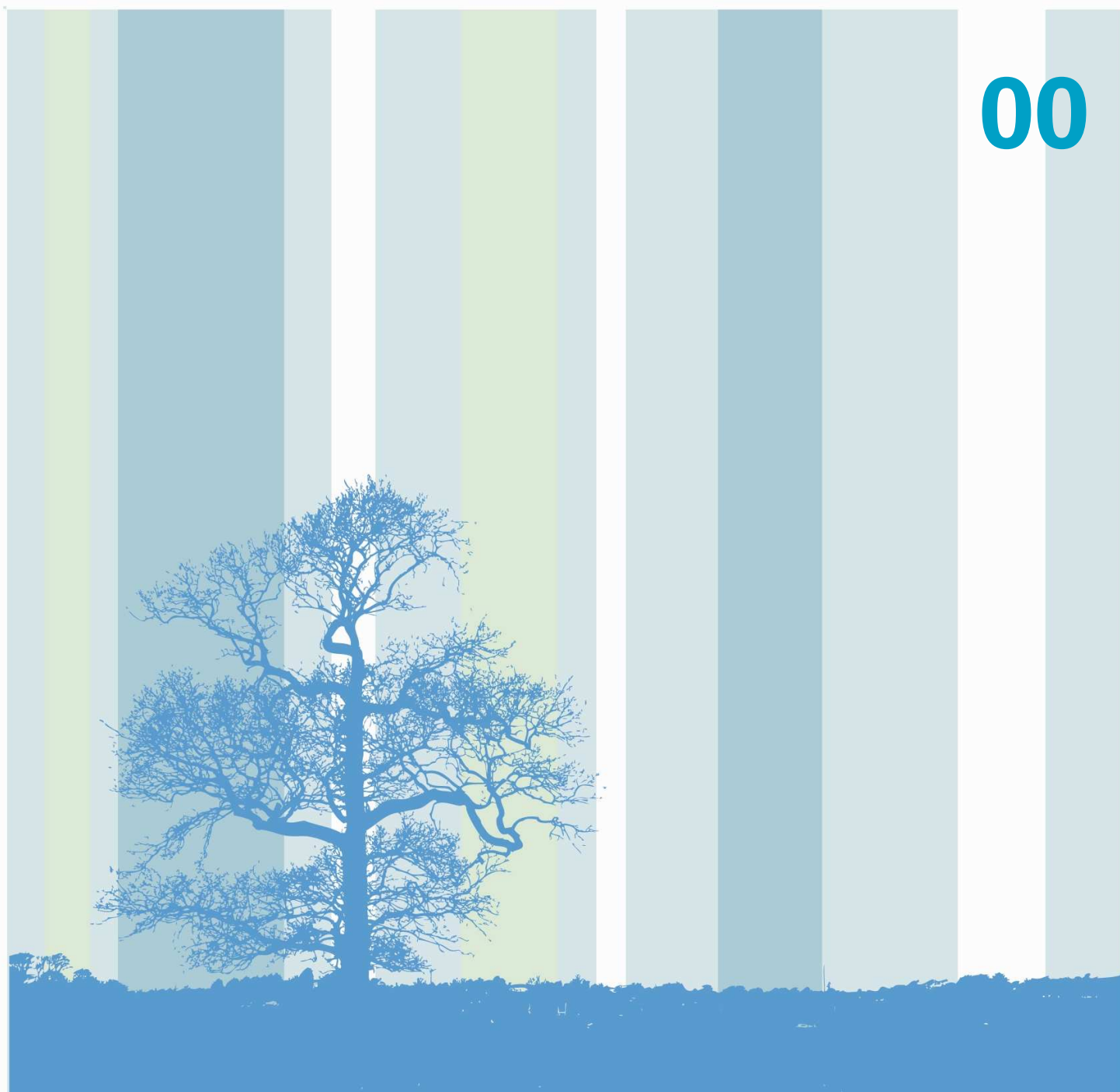


00



Manipulador de Alimentos

Descriptor

Número de Depósito Legal: Z-2056-09

PROGRAMA

<i>Hora</i>	<i>Contenido</i>	<i>Duración</i>
00:00	PRESENTACIÓN DE LA SESIÓN Presentación de la sesión	0:05
00:05	DEFINICIÓN DEL CONCEPTO DE MANIPULACIÓN Exposición: El concepto de manipulador. Dinámica: El anuncio.	0:10 0:60
01:15	DETECCIÓN DE PELIGROS EN LA CADENA ALIMENTARIA Ficha de trabajo 1 Ficha de trabajo 2 Exposición: Sistema de APPCC Exposición: Control de temperaturas	0:15 0:15 0:10 0:10
02:05	LIMPIEZA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Exposición: Limpieza y desinfección. Exposición: Desinsectación, desratización y lucha contra plagas. Dinámica: los 7 errores en la cocina	0:15 0:10 0:30
03:00	ENFERMEDADES METABÓLICAS Exposición: Enfermedad celiaca, alergias, intoxicaciones... Dinámica: Con gluten y sin gluten Dinámica: Pasa palabra	0:15 0:15 0:30
04:00	FIN SESIÓN	