

Paraninfo

Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería



Editorial: Paraninfo

Autor: CARLOS FELIPE TABLADO, JESUS FELIPE GALLEGO

Clasificación: Divulgación General > Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 776

ISBN 13: 9788428328852

ISBN 10: 8428328854

Precio sin IVA: \$ 930.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 930.00 Mxn

Fecha publicación: 01/07/2004

Sinopsis

La higiene y seguridad alimentaria se han convertido en una obligación para el hostelero que, en ningún caso, debe dejar de mantener y cuidar. El libro, que recopila gran parte de la normativa actual al respecto, pretende ser un estímulo para empresarios, directivos y trabajadores de la Hostelería para que interioricen y practiquen en el día a día lo que exigen las normas y lo que por ética en los negocios exige la actividad con la que están comprometidos.

Indice

Prólogo. 1. Introducción. 2. El Codex Alimentarius. 3. Principios generales del sistema APPCC. 4. La gestión de personal en la higiene alimentaria. 5. Las instalaciones. 6. Los equipos. 7. Proveedores. Recepción de mercancías. 8. Almacenamiento de mercancías. 9. Preparación y manipulación de alimentos. 10. Métodos de cocinado. Cocción y recalentamiento. 11. Infestaciones. Plagas y peligros. 12. La limpieza y desinfección. 13. El agua potable. 14. las intoxicaciones y emergencias. 15. Legislación básica de higiene alimentaria. 16. El libro blanco sobre la seguridad alimentaria. 17. Vocabulario de higiene alimentaria. 18. Bibliografía.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649