

# Paraninfo

## Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3.ª edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Ciclos Formativos >

Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 216

**ISBN 13:** 9788428334679

**ISBN 10:** 8428334676

**Precio sin IVA:** \$ 580.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 580.00 Mxn

**Fecha publicacion:** 05/06/2017

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo, así como de los Ciclos Formativos de grado medio de Aceites de Oliva y Vinos, de Panadería, Repostería y Confitería y de Elaboración de Productos Alimenticios, pertenecientes a la familia profesional de Industrias Alimentarias.

En esta nueva edición, se han recogido todas las novedades normativas relativas a los alérgenos, se ha implementado la parte dedicada al APPCC y se han incluido las normas necesarias para cocinar para personas celiacas. Además, se ha renovado la parte relativa a la información y el etiquetado de los alimentos, con especial atención a la nueva normativa sobre los alérgenos. Al mismo tiempo, se han reelaborado los contenidos dedicados a los sistemas de autocontrol para hacerlos más sencillos y accesibles para los alumnos y se han actualizado aquellos relacionados con la conservación de los alimentos. Además, se han añadido nuevas imágenes, exclusivas para esta obra.

El libro se organiza en ocho unidades, que desarrollan las siguientes áreas: seguridad alimentaria; limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, y control de plagas; mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; sistemas de autocontrol; utilización eficaz de los recursos; recogida selectiva de residuos; prevención de riesgos laborales

en la actividad hostelera.

El texto ha sido elaborado, por un lado, como apoyo al docente en la esquematización, la secuenciación y el desarrollo de las unidades; por otro, como una herramienta de ayuda para los estudiantes y los profesionales, que encontrarán en él explicaciones claras, imágenes exclusivas, esquemas y una serie de guías de prácticas correctas para los manipuladores de alimentos. Todo ello reforzado con cuadros de información importante y adicional, mapas conceptuales finales para el repaso de los conceptos clave de cada unidad y Cuestiones y Actividades finales que contribuyen a una efectiva asimilación de contenidos.

Todo ello hace de esta obra un compendio totalmente completo y actualizado sobre seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, pues incluye, además, una guía de primeros auxilios y prevención de riesgos laborales.

El autor es técnico en Empresas y Actividades Turísticas, técnico especialista en Hostelería y cuenta con una amplia formación en conservería vegetal, industrias cárnicas, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y en sistemas de gestión de calidad, entre otros. Además, cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado como asesor y colaborador en programas de radio, de televisión y en el cine. También es autor de otros títulos publicados por esta editorial.

## Indice

**1.** Seguridad alimentaria; **2.** Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas; **3.** Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; **4.** Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; **5.** Sistemas de autocontrol; **6.** Utilización eficaz de los recursos; **7.** Recogida selectiva de residuos; **8.** Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera.

## Comercial

### Prueba

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Comercial: Guadalupe Gallegos

Tf: 525524992649

E-MAIL: [ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)