

Paraninfo

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias 2ª edición



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 314

ISBN 13: 9788428340939

ISBN 10: 8428340935

Precio sin IVA: \$ 690.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 690.00 Mxn

Fecha publicación: 19/02/2019

Sinopsis

La calidad y la seguridad e higiene alimentarias han de ser no solo el objetivo sino la base de toda empresa y profesional de la hostelería.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias, de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina y de Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta nueva edición incluye: novedades normativas relativas a los alérgenos; implementación de la parte dedicada al APPCC; normas que regulan la cocina para personas celiacas; contenidos actualizados sobre el etiquetado y la información de los alimentos (con especial atención a la actual normativa sobre alérgenos); contenidos sobre los sistemas de autocontrol ahora más sencillos y accesibles para los alumnos; contenidos actualizados sobre la conservación de los alimentos, el ciclo de reciclado de los residuos y su gestión.

El libro se organiza en torno a dos bloques temáticos:

- La gestión de la calidad (Unidades 1 a 3): donde se analiza la calidad como uno de los objetivos principales de la empresa, su evolución histórica y la inclinación paulatina de la empresa hacia la calidad orientada al cliente. Asimismo, se analizan los modelos de calidad aplicados a las empresas turísticas.
- La seguridad e higiene alimentaria, medioambiental y laboral (Unidades 4 a 11): donde se estudia la seguridad alimentaria; la limpieza y la desinfección de equipos e instalaciones; el mantenimiento y la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; los sistemas de autocontrol; el empleo eficaz de los recursos; la recogida

selectiva de residuos; y laprevención de riesgos laborales.

Es una herramienta básica no solo para el profesorado y elalumnado en las tareas de enseñanza y aprendizaje, sino también para los profesionalesque quieran profundizar y desarrollar sus conocimientos.

El autor, técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnicoespecialista en Hostelería, posee una amplia formación en gestión de lalocalidad, conservería vegetal, industrias cárnicas y seguridad e higiene, entretotos. Además, cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado comocolaborador en programas de radio y de televisión y en el cine. También esautor de otros títulos publicados por esta editorial.

Indice

1. La calidad. Evoluciónhistórica de los sistemas de calidad; **2.** Identificación de los sistemas degestión de la calidad; **3.** Herramientas de la calidad; **4.** Seguridad alimentaria;**5.** Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas; **6.**Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; **7.** Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos; **8.** Sistemas deautocontrol; **9.** Utilización eficaz de los recursos; **10.** Recogida selectiva deresiduos; **11.** Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera.

-

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