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: $ 175631.00 COP
Precio con IVA: $ 175631.00 COP
Fecha publicacion: 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.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx