

Higiene y control de calidad de alimentos (Módulo 3)

Elvira Eva Moreno Campoy
Inmaculada Moraga Ropero
M^a Ángeles Ortega de la Torre

ic editorial

Higiene y control de calidad de alimentos (Módulo 3)

Autores: Elvira Eva Moreno Campoy
Inmaculada Moraga Ropero
M^a Ángeles Ortega de la Torre

Colaboradores: Eva María Valero Blanco
Balbina Roldán Rojas
Ignacio Javier Cruz Jáuregui Lobera

1^a Edición

© IC Editorial, 2014

Editado por: IC Editorial
Avda. El Romeral, 2. Polígono Industrial de Antequera
29200 ANTEQUERA, Málaga
Teléfono: 952 70 60 04
Fax: 952 84 55 03
Correo electrónico: iceditorial@iceditorial.com
Internet: www.iceditorial.com

IC Editorial ha puesto el máximo empeño en ofrecer una información completa y precisa. Sin embargo, no asume ninguna responsabilidad derivada de su uso, ni tampoco la violación de patentes ni otros derechos de terceras partes que pudieran ocurrir. Mediante esta publicación se pretende proporcionar unos conocimientos precisos y acreditados sobre el tema tratado. Su venta no supone para **IC Editorial** ninguna forma de asistencia legal, administrativa ni de ningún otro tipo.

Reservados todos los derechos de publicación en cualquier idioma.

Según el Código Penal vigente ninguna parte de este o cualquier otro libro puede ser reproducida, grabada en alguno de los sistemas de almacenamiento existentes o transmitida por cualquier procedimiento, ya sea electrónico, mecánico, reprográfico, magnético o cualquier otro, sin autorización previa y por escrito de INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S. L.; su contenido está protegido por la Ley vigente que establece penas de prisión y/o multas a quienes intencionadamente reprodujeran o plagiaran, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica.

ISBN: 978-84-16173-24-2
Depósito Legal: MA-722-2014

Impresión: PODiPrint
Impreso en Andalucía – España

Nota de la editorial: IC Editorial pertenece a Innovación y Cualificación S. L.

Módulo 1

Higiene y seguridad de los alimentos

1. Introducción	7
2. Seguridad e higiene alimentaria. Conceptos básicos	7
3. Inocuidad de los alimentos y cadena alimentaria	13
4. Alteración de los alimentos, contaminación y agentes causantes	18
5. Conservación de los alimentos	28
6. Legislación alimentaria básica y guías de prácticas seguras	36
7. Resumen	39

Módulo 2

Sistemas de Autocontrol y prácticas recomendadas.

Requisitos previos

1. Introducción	43
2. Generalidades de los sistemas de autocontrol	43
3. Datos básicos de identificación del sistema de autocontrol y actividad de la empresa	47
4. Prácticas correctas. Planes generales de higiene	53
5. Resumen	88

Módulo 3

Sistemas de autocontrol y prácticas recomendadas. Plan APPCC

1. Introducción	93
2. Plan de APPCC (HACCP)	93
3. Implantación del sistema de APPCC (HACCP)	98
4. Resumen	115

Módulo 4

El manipulador de alimentos y enfermedades alimentarias

1. Introducción	119
2. El manipulador de alimentos	119
3. Enfermedades transmitidas por los alimentos	127
4. Resumen	151
Bibliografía	153