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: $ 720.00 Mxn
Precio con IVA: $ 720.00 Mxn
Fecha publicacion: 19/02/2019

Sinopsis

-

La calidad y la seguridad e higienealimentarias han de ser no solo el objetivo sino la base de toda empresa yprofesional de la hostelería.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional deGestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias, de los CiclosFormativos de grado superior de Dirección de Cocina y de Dirección de Serviciosde Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería yTurismo.

Esta nueva edición incluye: novedades normativas relativas a losalérgenos; implementación de la parte dedicada al APPCC; normas que regulan lacocina para personas celiacas; contenidos actualizados sobre el etiquetado y lainformación de los alimentos (con especial atención a la actual normativa sobrealérgenos); contenidos sobre los sistemas de autocontrol ahora más sencillos yaccesibles para los alumnos; contenidos actualizados sobre la conservación delos 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 lacalidad como uno de los objetivos principales de la empresa, su evoluciónhistórica y la inclinación paulatina de la empresa hacia la calidad orientadaal cliente. Asimismo, se analizan los modelos de calidad aplicados a lasempresas turísticas.

• La seguridad e higiene alimentaria, medioambiental y laboral(Unidades 4 a 11): donde se estudia la seguridad alimentaria; la limpieza y ladesinfección de equipos e instalaciones; el mantenimiento y la aplicación delas 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 lacalidad, conservería vegetal, industrias cárnicas y seguridad e higiene, entreotros. 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