

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: 27,40 Eur

Precio con IVA: 28,50 Eur

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 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, entretros. 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.

-

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es