

# MANIPULACION DE ALIMENTOS



<b>Autor:</b>	VV.AA.
<b>Lengua:</b>	CASTELLANO
<b>Plaza de edición:</b>	MALAGA
<b>Nº de páginas:</b>	398 págs.
<b>Año edición:</b>	2012
<b>Categoría:</b>	Empresa
<b>ISBN:</b>	9788499315713
<b>Editorial:</b>	VERTICE

[MANIPULACION DE ALIMENTOS.pdf](#)

[MANIPULACION DE ALIMENTOS.epub](#)

Ud1: Higiene y seguridad alimentaria  
Ud2: Alteración y contaminación de los alimentos: fuentes de contaminación  
Ud3: Enfermedades transmitidas por los alimentos (eta) y otras enfermedades relacionadas con la dieta  
Ud4: Conservación de alimentos. Información y etiquetado de alimentos  
Ud5: Requisitos generales para la prevención de la contaminación de los alimentos  
Ud6: Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos  
Ud7: Normas de higiene de los manipuladores de alimentos  
Ud8: Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos  
Ud9: Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de autocontrol y trazabilidad  
Ud10: Descripción del sector y legislación aplicable a la manipulación de productos del comercio minorista de alimentación  
Ud11: Características y riesgos para la salud de los productos del comercio minorista de alimentación  
Ud12: Requisitos previos a la implantación de un plan APPCC en el comercio minorista de alimentación  
Ud13: Plan APPCC en el comercio minorista de alimentación