

Indice

Prefacio	v
Cómo utilizar esta guía	viii
<hr/>	
Capítulo 1 Introducción	1
<hr/>	
PARTE I CAUSAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	
Capítulo 2 Bacterias	9
Capítulo 3 Otros contaminantes de los alimentos	29
Capítulo 4 Incidentes de enfermedades transmitidas por los alimentos	37
Capítulo 5 Orígenes y transmisión de los contaminantes de los alimentos	51
Bibliografía	58
<hr/>	
PARTE II PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	
Capítulo 6 Estructura y planta de las instalaciones para la preparación de alimentos	61
Capítulo 7 Equipo	71
Capítulo 8 Limpieza	77
Capítulo 9 Personal	89
Bibliografía	99
<hr/>	
PARTE III MANIPULACION DE ALIMENTOS EN CONDICIONES DE SEGURIDAD	
Capítulo 10 Refrigeración	103
Capítulo 11 Preparación culinaria	111
Capítulo 12 Preservación de los alimentos	117
Capítulo 13 Autorreglamentación e inspección de la calidad	123
Capítulo 14 Resumen	135
Bibliografía	136
<hr/>	

PARTE IV CAPACITACION

Capítulo 15 Planificación y puesta en práctica de un programa de capacitación	139
Bibliografía	151
<hr/>	
Índice alfabético	153