



Autor: Ronald F. Cichy, Ph.D. **ISBN:** 978-0-86612-314-3

Respecto al Autor ix

1 El Programa De Control De Riesgos Sanitarios (HACCP) 3

Punto de control – reducción de riesgos- programa de responsabilidades- programa de beneficios.

El Sistema HACCP 11

Análisis de riegos- Punto crítico de control- medidas de prevención para el límite crítico- monitoreo del punto crítico de control- acción correctivo-verificación-mantenimiento de records.

Inspecciones A Establecimientos De Alimentos 25

Entrenamiento de personal- conducción de la inspección- documentación de la inspección- reporte de inspección- reporte de inspección del establecimiento- sistema de mantenimiento de records.

2 Contaminación Y Descomposición De Alimentos 41

Microorganismos Responsables De La Contaminación

De Alimentos 41

Bacterias- lombrices parasitarias- enfermedades por hongos-virus

Enfermedades Por Alimentos 45

Infecciones bacterianas-infecciones virales-envenenamiento- riesgos físicos en alimentos-la importancia de la salud e higiene.

Manejo De Quejas Por Enfermedades Producidas Por Alimentos 51

Descomposición De Alimentos 54

Conservación De Alimentos 55

Conservación a baja temperatura-conservación a alta temperatura-conservación por deshidratación-conservación con químicos-conservación por radiación

Métodos de conservación para diferentes tipos de alimentos 58

Apéndice A: resumen de microorganismos patógenos 61

Apéndice B: recomendaciones de condiciones de almacenamientos para carnes frescas y congeladas 64

Apéndice C: recomendaciones de condiciones de almacenamiento para aves frescas y congeladas 65

Apéndice D: recomendaciones de condiciones de almacenamiento para mariscos y pescados frescos y congelados 66

Apéndice E: recomendaciones de condiciones de almacenamiento para huevos frescos y congelados 67

Apéndice F: recomendaciones de condiciones de almacenamiento para productos lácteos 68

Apéndice G: recomendaciones de condiciones de almacenamiento para frutas 69

Apéndice H: recomendaciones de condiciones de almacenamiento para vegetales 70

Apéndice I: resumen de descomposición de alimentos 71

3 Planeación Del Menú Y Punto De Control De Compras 76

Punto De Control De La Planeación Del Menú 76
Planeación del menú e inventario-planeación del menú y la gente-planeación del menú y equipo- planeación del menú e instalaciones - planeación del menú y cambio- veracidad en el menú- planeación del menú y seguridad de alimentos.

Punto De Control De Compras 86
Compras e inventario-compras y gente-compras y equipo-compras e instalaciones - compras y cambio- compras y seguridad de alimentos.

Lista De Chequeo Para La Planeación Del Menú 104

Lista De Chequeo Para Compras 105

4 Recepción, Almacenamiento Y Punto De Control De Despacho 109

Recepción Y Punto De Control 109
Recepción e inventario-recepción y gente-recepción y equipo-recepción e instalaciones – recepción y cambio- recepción y seguridad de alimentos.



Autor: Ronald F. Cichy, Ph.D. **ISBN:** 978-0-86612-314-3

Almacenamiento Y Punto De Control 117	7 Punto De Control De Limpieza Y Mantenimiento .. 194
<i>Almacenamiento e inventario-almacenamiento y gente-almacenamiento y equipo-almacenamiento e instalaciones - almacenamiento y cambioalmacenamiento y seguridad de alimentos.</i>	Limpieza, Mantenimiento E Inventario 194
Despacho Y Punto De Control..... 128	<i>Agentes limpiadores-sanitizantes-apropiada manipulación de limpiadores y sanitizantes.</i>
<i>Despacho e inventario-despacho y gente - despacho y equipo-despacho e instalaciones- despacho y cambio- despacho y seguridad de alimentos.</i>	Limpieza, Mantenimiento Y Gente 198
Lista De Chequeo Para Recepción..... 133	Limpieza Mantenimiento Y Equipo. 199
Lista De Chequeo De Almacenamiento..... 135	<i>Sistema manual-sistema mecánico.</i>
Lista De Chequeo De Despacho..... 137	Control De Plagas 207
5 Punto De Control De Preparación, Cocción Y Retención..... 140	<i>Insectos- roedores-medidas de control</i>
Punto De Control De Preparación 140	Limpieza Mantenimiento Y Cambio..... 212
<i>Preparación e inventario-preparación y gente-preparación y equipo-preparación e instalaciones –preparación y cambio - preparación y seguridad de alimentos.</i>	Limpieza Mantenimiento Y Seguridad Alimenticia..... 212
Punto De Control De Cocción..... 153	Lista De Chequeo De Limpieza Y Mantenimiento 214
<i>Cocción e inventario-cocción y gente-cocción y equipo- cocción e instalaciones - cocción y cambio- cocción y seguridad de alimentos.</i>	8 Limpieza De Instalaciones Y Mantenimiento..... 218
Punto De Control Y Retención..... 161	Pisos 218
<i>Retención e inventario-retención y gente-retención y equipo-retención e instalaciones - retención y cambio- retención y seguridad de alimentos.</i>	<i>Pisos duros – Pisos recilantes – Pisos de madera – Alfombras – Recomendaciones de pisos para establecimientos.</i>
Lista De Chequeo De Preparación 170	Paredes Y Techos 225
Lista De Chequeo De Cocción..... 172	Iluminación Y Ventilación 227
Lista De Chequeo De Retención 174	Vestieres Y Lavandería En El Servicio De Alimentos 233
6 Servicio y punto de control 177	Sistema De Fontanería 233
Servicio Tradicional De Mesa..... 177	<i>Instalación de inodoros y lavamanos</i>
<i>Servicio e inventario- servicio y gente- servicio y equipo- servicio e instalaciones.</i>	Limpieza Y Mantenimiento De Muebles, Vidrios Y Artículos Decorativos..... 236
Otros Tipos De Servicios 184	Disposición Y Almacenamiento De Desperdicios..... 237
<i>Servicio temporal-servicio de banquete y buffet- servicio a domicilioservicio a habitaciones- servicio móvil- servicio y cambios y servicio y seguridad de alimentos.</i>	Limpieza Y Mantenimiento De Exteriores..... 238
Lista De Chequeo De Servicio..... 190	Limpieza Y Mantenimiento En La Operación De Alojamiento 239
	<i>El departamento de ama de llaves – recolección y disposición de basuras – lavandería local.</i>
	Instalaciones Y Seguridad Alimenticia 243
	Lista De Chequeo De Limpieza Y Mantenimiento 244