

INDICE

Prólogo.	5
Unidades didácticas:	
1.- Higiene y seguridad alimentaria.	7
2.- Peligros alimentarios.	15
3.- Conceptos básicos de microbiología.	23
4.- Enfermedades transmitidas por alimentos.	37
5.- Contaminación de los alimentos.	49
6.- Higiene del personal manipulador.	57
7.- Aspectos de la higiene alimentaria.	75
8.- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.	87
Glosario.	99
Anexos:	
Anexo 1: El etiquetado de los alimentos.	103
Anexo 2: El deterioro y la conservación de los alimentos.	105
Anexo 3: Legislación aplicable.	107
Anexo 4: Normas relativas a manipuladores de alimentos.	111
Anexo 5: Alimentación y Salud.....	115
Anexo 6: Registros del sistema APPCC.	117
Soluciones a las evaluaciones.	118
Bibliografía.	119