

TABLA DE CONTENIDO

I. LA HIGIENE EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES, HOTELES, RESORTS Y OTRAS INSTITUCIONES	1
II. FACTORES QUE AFECTAN EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS Y EL CRECIMIENTO MICROBIANO	5
Deterioro de los Alimentos.....	5
Factores que Afectan el Crecimiento Microbiano	6
III. CONTAMINACIÓN Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS	13
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)	13
Fuentes de Contaminación de los Alimentos	14
Crecimiento de Bacterias Patógenas en los Alimentos	15
Algunas Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y su Prevención	16
Salmonelosis.....	16
Intoxicación estafilocócica	17
Toxinfeción por Clostridium perfringens	18
Listeriosis	20
Escherichia coli	21
Botulismo.....	21
Campilobacteriosis	22
Otras Enfermedades de Origen Bacteriano.....	23
Otras Enfermedades no Bacterianas	24
Normas Generales para la Prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	24
IV. HÁBITOS PERSONALES DE HIGIENE	29
Exámenes y Certificado de Salud.....	29
Prácticas de Higiene Personal.....	29
Hábitos de higiene personal	30
Prácticas y Hábitos que se Deben Evitar	30
Prácticas y Hábitos que se Deben Adquirir.....	31
V. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE LAS MANOS.....	33
VI. PROCEDIMIENTOS HIGIÉNICOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	39
Temperaturas mínimas seguras de cocción para diversos productos alimenticios	39
VII. PROCEDIMIENTOS HIGIÉNICOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS.....	49
Higiene y Hábitos del Personal para el Servicio de Alimentos	49
Manejo del Equipo para el Servicio de Alimentos en Líneas de Servicio.....	50

El Agua y el Hielo	52
VIII. PROCEDIMIENTOS PARA EL LAVADO DE PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS	55
Procedimientos Sanitarios para el Lavado con Máquina.....	55
Almacenamiento y Manipulación del Material Lavado	58
Mantenimiento del Equipo de Lavado	59
IX. PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA.....	63
Equipo y utensilios de cocina.....	63
Procedimiento General de Lavado de Utensilios y Partes de Equipos	63
X. MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL EQUIPO DE COCINA	67
Cuidado del Acero Inoxidable.....	67
Cuidado del Aluminio	68
Limpieza de Equipos de Cocina	68
Actividades de Limpieza de Equipos de Cocina	68
XI. AGENTES DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO	73
El Sucio	73
El Agua para la Limpieza	74
Tipos de Detergente	74
Factores para la Selección de los Detergentes	75
Cálculos para Preparar una Solución de Detergente.....	76
Comprobación Práctica de la Efectividad de un Detergente	77
Agentes de Saneamiento de Uso Frecuente.....	77
Factores que Afectan la Efectividad de los Agentes de Saneamiento	78
Guía de Uso de Agentes de Saneamiento	79
Cálculo General para la Preparación de Soluciones de Saneamiento	81
XII. MANEJO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS.....	83
El Manejo de los Desechos Sólidos.....	83
XIII. CONTROL DE PLAGAS	87
Control de Plagas.....	87
Moscas.....	87
Cucarachas.....	89
Roedores.....	90
Precauciones de Uso de los Insecticidas y Otros Agentes Químicos	90
XIV. ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	93

Adquisición, Compra y Recepción de Alimentos	93
Almacenamiento de Productos Secos Envasados que no Requieren Refrigeración	95
Almacenamiento de Productos Perecederos y Sobrantes	96
XV. ANÁLISIS DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS).....	101
Componentes del Sistema HACCP	102
El Concepto HACCP para el Servicio de Alimentos	104
Aplicación del Concepto HACCP	105
Complementación del Sistema HACCP con Otras Medidas para Garantizar la Inocuidad de los Alimentos	112
XVI. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA Y CONSULTADA.....	115
XVII. RESPUESTAS A LOS CUESTIONARIOS DE REVISIÓN	117
ÍNDICE.....	133
ACERCA DE LOS AUTORES	137