ÍNDICE

GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL MANUAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS: 5

A MODO DE PRESENTACIÓN 15

1. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS GENERALES 17

2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA 21

3. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS MÁS COMUNES 31

4. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS PERECEDEROS MÁS IMPORTANTES DE ORIGEN ANIMAL: CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES NUTRITIVAS 39

5. CONDICIONES HIGIÉNICAS EN COCINAS, COMEDORES, BARES Y ALMACENES DE VÍVERES DEL MINISTERIO DE DEFENSA 53

6. NORMAS DE TIPO SANITARIO PARA EL SUMINISTRO (TRANSPORTE Y RECEPCIÓN) DE VÍVERES PERECEDEROS EN LAS COCINAS Y ALMACENES DE VÍVERES DEL MINISTERIO DE DEFENSA 63

7. NORMAS DE TIPO SANITARIO PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS EN LAS COCINAS Y ALMACENES DE VÍVERES DEL MINISTERIO DE DEFENSA 77

8. NORMAS DE TIPO SANITARIO PARA LA PREPARACIÓN Y COCINADO DE ALIMENTOS EN LAS COCINAS DEL MINISTERIO DE DEFENSA 81

9. SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 83

10. NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO EN COMEDORES COLECTIVOS DE DEFENSA 87

11. NORMAS DE TIPO SANTARIO EN ALIMENTACIÓN PARA UN DÍA EN MARCHAS O EJERCICIOS MILITARES Y COMIDAS PARA LLEVAR EN RESIDENCIAS MILITARES 89