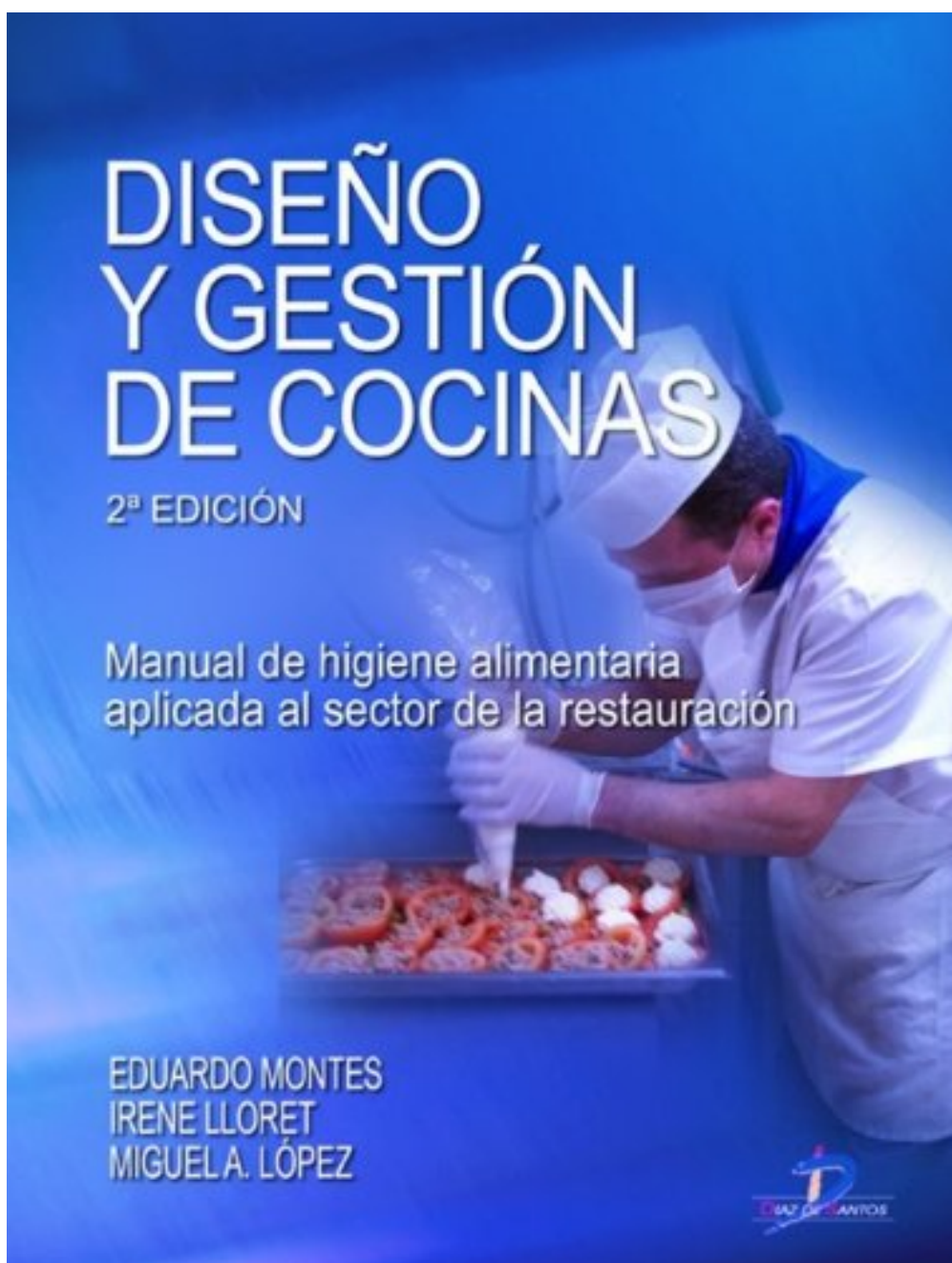


Diseño y gestión de cocinas: Manual de Higiene alimentaria  
aplicada al sector de la restauración



Editor: Ediciones Díaz de Santos, S.A.

Autor: Luis Eduardo Montes Ortega

Longitud de impresión: 912

Idioma: Español

PDF

Esta obra se ha convertido en pocos años en un referente para el sector de la restauración. Tras varias reimpressiones de la primera edición, esta segunda cuenta con el respaldo de las

más importantes asociaciones nacionales involucradas y comprometidas con el sector. Los autores a través de una vasta información complementada con un extenso soporte gráfico de planos, ilustraciones e imágenes de cocinas reales que duplican los contenidos de la edición anterior, aportan una valiosa información de insustituible ayuda para efectuar un adecuado diseño y gestión de cualquier tipo de cocina.

Ha sido concebida para satisfacer las necesidades de consulta práctica de todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector: arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración, consultores y responsables de calidad, formadores de trabajadores, agentes pertenecientes a entidades de certificación.

INDICE: La cocina. Los alimentos y la elaboración de comidas. Los peligros para la salud de los clientes. El control de los peligros a través de la higiene. Diseño de la cocina por medio de un plano. Descripción de las zonas de la cocina y enumeración de sus dotaciones básicas. Diseño de parámetros y otras estructuras. Ventilación, iluminación, suministro de agua y eliminación de aguas residuales. Mobiliario. Máquinas y utensilios. Capacidades de las instalaciones. El autocontrol aplicado a la gestión higiénica de la cocina. Control de entradas y trazabilidad. Ejecución de un plan de limpiezas y desinfección. Aplicación de un plan para el control de plagas. Instauración de un plan de mantenimiento. Control del agua. Gestión de las temperaturas en los alimentos. Educación en materia de higiene de los trabajadores, etc.

AUTORES. Los autores desempeñan su actividad profesional en el ámbito de control oficial de los establecimientos...

<https://k2s.cc/file/260b626a5969d/veBhsH55a.pdf.rar>