

# Índice

<b>1 La salud es responsabilidad de todos . . . . .</b>	<b>5</b>
1 Normas para la manipulación de los alimentos . . . . .	7
2 El manipulador de alimentos . . . . .	9
<b>2 La contaminación microbiana de los alimentos . . . . .</b>	<b>13</b>
1 Origen de la contaminación de los alimentos . . . . .	14
2 Características de las bacterias . . . . .	16
3 Otros agentes patógenos . . . . .	18
4 Sustancias químicas . . . . .	22
5 Enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados . . . . .	23
<b>3 Prácticas higiénicas para la manipulación de los alimentos . . . . .</b>	<b>27</b>
1 ¿Cómo puede contaminar el manipulador los alimentos? . . . . .	28
2 ¿Cómo puede el manipulador evitar la contaminación de los alimentos? . . . . .	29
3 Hábitos higiénicos: limpieza y desinfección . . . . .	35
4 La temperatura y el tiempo en los procedimientos culinarios . . . . .	38
5 La contaminación cruzada . . . . .	41

6	El aprovisionamiento de agua .....	43
7	El almacenamiento y conservación de los alimentos .....	45
8	La basura .....	56
9	El transporte y la distribución de los alimentos .....	57
<b>4</b>	<b>La preparación culinaria de los alimentos .....</b>	<b>61</b>
1	La verdura y la fruta .....	62
2	Los alimentos congelados .....	64
3	Las conservas y las semiconservas .....	65
4	Los alimentos sensibles .....	67
<b>5</b>	<b>La pastelería .....</b>	<b>77</b>
1	La nata .....	77
2	La crema .....	78
3	Las mangas y los pinceles .....	79
<b>6</b>	<b>Procedimiento ante una infección o intoxicación alimentaria .....</b>	<b>81</b>
<b>7</b>	<b>Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias .....</b>	<b>83</b>
<b>8</b>	<b>Las cinco claves de la Organización Mundial de la Salud para la inocuidad de los alimentos .....</b>	<b>91</b>
<b>9</b>	<b>Examen para la obtención del carné de manipulador de alimentos .....</b>	<b>103</b>
	<b>Glosario .....</b>	<b>111</b>