

Paraninfo

Control alimentario



Editorial: Paraninfo

Autor: ANA ESCRIVÁ GREGORI

Clasificación: Ciclos Formativos > Sanidad

Tamaño: 21 x 27 cm.

Páginas: 304

ISBN 13: 9788428368254

ISBN 10: 8428368252

Precio sin IVA: 770,00 MXN

Precio con IVA: 770,00 MXN

Fecha publicacion: 07/02/2025

Sinopsis

**Alimentamos nuestro cuerpo a diario:
confiar en la calidad de nuestros alimentos
nutre nuestro cuerpo, mente y espíritu.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Control Alimentario, del Ciclo Formativo de grado superior en Dietética, perteneciente a la familia profesional de Sanidad.

En *Control alimentario* se desarrollan los siguientes contenidos fundamentales para el futuro técnico superior en Dietética:

- Los tipos de contaminación de los alimentos.
- La realización de tomas de muestras para el análisis de alimentos.
- El control de los parámetros de calidad de los alimentos.
- El manejo del instrumental y el material de laboratorio.
- La actuación en las pruebas de laboratorio de control de calidad de los alimentos.

Este libro está diseñado para formar al estudiante de Dietética, para que pueda aplicar las técnicas de control de calidad y seguridad de los alimentos que son o serán puestos a disposición de los consumidores. Además, será una fuente de consulta totalmente actualizada para los profesionales ya en activo que deseen actualizarse y revisar las prácticas básicas de laboratorio de calidad, con protocolos accesibles y de realización sencilla, que se realizan de forma rutinaria en el laboratorio.

El contenido teórico se acompaña de numerosas fotografías, esquemas y tablas explicativas, así como **más de 450 actividades** (propuestas, de comprobación tipo test, de aplicación y de ampliación), además de casos

prácticos, prácticas de laboratorio, proyectos en cada unidad y un proyecto final por retos para realizar en equipo.

Ana Escrivá Gregori, con estudios relacionados con la tecnología alimentaria y un Máster en Gestión y Seguridad Alimentaria, cuenta con 10 años de experiencia en docencia en la rama sanitaria como profesora de la especialidad de Procedimientos Sanitarios y Asistenciales, impartiendo, entre otros, el Ciclo Formativo de grado superior en Dietética.

Índice

1. Iniciación al control alimentario; **2.** Reglamentación alimentaria; **3.** Sistema APPCC. Requisitos previos de higiene y trazabilidad; **4.** Alteración biótica y abiótica de los alimentos; **5.** Calidad higiénico-sanitaria. Manipulación en la cadena alimentaria; **6.** Toma de muestras de alimentos; **7.** Seguridad en el laboratorio. Material de uso común; **8.** Operaciones básicas en el laboratorio; **9.** Técnicas instrumentales básicas; **10.** Control de calidad en alimentos plásticos: leche y derivados; **11.** Control de calidad en alimentos plásticos: huevos y ovoproductos; **12.** Control de calidad en alimentos plásticos: carnes y derivados; **13.** Control de calidad en alimentos plásticos: pescados y mariscos; **14.** Control de calidad en alimentos energéticos: aceites y grasas; **15.** Control de calidad en alimentos energéticos: cereales, tubérculos y legumbres; **16.** Control de calidad en alimentos reguladores: frutas, verduras y hortalizas; **17.** Control de calidad en otros alimentos: conservas y semiconservas.

Trabajo en equipo. Proyecto final mediante la consecución de retos: «Alertas alimentarias».

Mundiprensa México S.A. de C.V.

Tel. 525524992649 Fax (+34) 91 445 62 18

ventas@paraninfo.mx www.mundiprensa.mx