

Índice

| | |
|--|------------|
| INTRODUCCION | Página 5 |
| CONCEPTOS PREVIOS | Página 7 |
| Las causas de las toxiinfecciones alimentarias. | |
| El hogar, la restauración, la granja. De la granja a la mesa. | |
| El papel de las administraciones. | |
| La trazabilidad. | |
| ¡Es la guerra! Las bacterias patógenas y las bacterias amigas. | |
| Otros enemigos. | |
| EN NUESTRA CASA | Página 40 |
| Capítulo 1 La compra | Página 42 |
| El huevo | |
| La carne | |
| El pescado | |
| Lácteos | |
| Frutas y Verduras | |
| Otros alimentos | |
| Capítulo 2 El Etiquetado | Página 69 |
| Capítulo 3 El almacenamiento | Página 75 |
| La despensa | |
| Frigorífico | |
| Congelador | |
| Capítulo 4 Manipulaciones previas | Página 82 |
| Lavar | |
| Cortar, trocear | |
| Descongelar | |
| Capítulo 5 Cocinar | Página 87 |
| Los materiales barro y aceros | |
| Horno | |
| Frituras | |
| Ebullición, olla Express y cazuelas | |
| El microondas | |
| Los platos fríos | |
| Emplatado | |
| La conservación de alimentos cocinados. | |
| Capítulo 6 La limpieza y la desinfección | Página 107 |