

ÍNDICE

CAPÍTULO 1	Normas Relativas a los manipuladores de alimentos	8
CAPÍTULO 2	Composición de los alimentos y bebidas	17
CAPÍTULO 3	Valor nutritivo de los alimentos	46
CAPÍTULO 4	El gasto energético de las personas	57
CAPÍTULO 5	Las dietas y las pirámides nutricionales	59
CAPÍTULO 6	Alimentos antioxidantes, funcionales y transgénicos.....	72
CAPÍTULO 7	Los aditivos en los alimentos y bebidas	81
CAPÍTULO 8	Seguridad alimentaria y nutricional. Intoxicaciones e infecciones de origen alimentario	95
CAPÍTULO 9	Higiene, limpieza y desinfección en la cadena alimentaria	134
CAPÍTULO 10	Las reglamentaciones técnico-sanitarias del sector alimentario.....	144
CAPÍTULO 11	La leche y los productos lácteos: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria.....	164
CAPÍTULO 12	Zumos, bebidas refrescantes, conservas y alimentos preparados: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria.....	187
CAPÍTULO 13	Carnes, pescados y huevos: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria	196
CAPÍTULO 14	Azúcares, harinas, panes, pastas y productos de confitería y bollería: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria.....	207
CAPÍTULO 15	Aceites, grasas y frutos secos: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria.....	219
CAPÍTULO 16	Café, te, cacao, chocolate, condimentos y especias: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria.....	226
CAPÍTULO 17	Bebidas alcohólicas: procesado y manipulación en la cadena agroalimentaria	237
	RESPUESTAS A LOS EJERCICIOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	259