

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** Manejo Higiénico de los Alimentos, El: Acorde Con la  
Nom-251-Ssa1 2010

**Autor:** Bravo Martínez, Francisco

**Precio:** \$170.00

**Editorial:**

**Año:** 2014

**Tema:**

**Edición:** 2ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9786070503825

El objetivo de este libro es ayudar a los profesionales de la industria de la alimentación facilitándoles el camino para obtener el certificado Distintivo H en su cocina. Este certificado, ofrecido a los restaurantes, cocinas y comedores, el cual es proporcionado por la Secretaría de Turismo verifica que los procedimientos en la elaboración de los alimentos cumplan con los requisitos de higienes establecidos en la norma mnx f 605 normex. La información que contiene este libro es una herramienta para el lector que requiere conocer cómo controlar la higiene en una cocina, sin importar el tamaño de ésta, y al mismo tiempo obtener la información para crearse una visión clara de la responsabilidad que implica tener la salud de otros en sus manos. Los consejos que se ofrecen en las siguientes páginas serán de gran utilidad para los cocineros, ayudantes de cocina, mayoras, chefs, gerentes de restaurantes, amas de casa y para toda persona interesada en proporcionar alimentos inocuos. El libro incluye ejemplos reales que le darán una visión amplia acerca de los riesgos en materia de salud que actualmente se corren, así como la forma de evitarlos. Además, cuenta con apéndices que le serán de gran ayuda, tales como la nom-251-ssa1-2009 y la nmx-605-normex-2004 y un formato para realizar una autoevaluación e implementar un programa de mejora en relación con la higiene. Sin duda, este es un magnífico manual actualizado que le será de gran utilidad para entrenar a su personal, ya que contiene toda la información que se requiere para ser un profesional calificado