

Paraninfo

# Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

José Luis Armendáriz Sanz

3.<sup>a</sup>  
EDICIÓN  
ACTUALIZADA



HOSTELERÍA Y TURISMO

COCINA Y GASTRONOMÍA  
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ACEITES DE OLIVA Y VINOS  
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA  
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

## Fe de erratas

Noviembre 2018

## FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el libro *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (3.ª ed.)* (9788428334679).

### Página 2

#### Punto 1.1.3.

Se ha corregido *lo* por *los*:

### Los riesgos o a la capacidad para

Las desigualdades entre los países ricos y los países pobres en alimentos para alimentar a toda la población y las diferencias entre ricos y pobres se acrecientan. Los

© Ediciones Paraninfo

### Página 18

#### Punto 4. Venta a distancia

Se ha corregido la tilde de *pagina* > *página*:

- 4. Venta a distancia.** Como, por ejemplo, en la efectuada mediante pedido telefónico a un establecimiento de comida para llevar, la información sobre alérgenos se debe proporcionar siempre sin coste adicional antes de que se realice la compra (por teléfono o en la página web); y de forma escrita en el momento de la entrega del alimento.

### Página 53

#### Lavado de las manos

Se ha corregido *elevada* por *elevado*:

#### ■ ■ Lavado de las manos

El número de veces que tiene que lavarse las manos un manipulador de alimentos es muy elevado. A continuación veremos las situaciones más comunes:

### Página 56

#### Enfermedades, procesos diarreicos, intoxicaciones alimentarias, etcétera

Se ha corregido la tilde de *diarréicos* > *diarreicos*:

- **Enfermedades, procesos diarreicos, intoxicaciones alimentarias, etcétera:** como indica la norma, las personas portadoras de alguna enfermedad infecciosa que pueda transmitirse a través de los alimentos no podrán estar en contacto

**Página 65****Epígrafe 3.4.**

Se ha corregido la tilde de *Clostridium perfringens* > *Clostridium perfringens*:

siguen el *Estafilococcus aureus* con un porcentaje cercano al 3,8 % y a continuación el *Clostridium perfringens* con el 2,3 %, seguido del *Campylobacter*.

**Página 68****Punto 3.4.4**

Se ha añadido el **que** faltaba, tal como se indica a continuación:

- **Transmisión.** Es por contaminación fecal o intestinal en los mataderos al eviscerar las canales, por lo **que** se puede encontrar en las carnes de ave y en la cáscara de los huevos.

**Página 71****Figura 3.22**

Se ha corregido el pie de la figura:



En la misma página, tercer párrafo: se ha corregido la tilde de **Rabdomiolisis**. > **Rabdomiólisis**:

**Rabdomiólisis.** Se manifiesta en forma de debilidad muscular progresiva y fiebre alta pasadas 24 a 72 horas desde la ingestión. Puede llegar a pro-

**Página 72****Sabías que...**

Se ha corregido el nombre de la seta *Suillus luteus* > *Suillus luteus*:

**SABÍAS QUE...**

No todo el mundo responde igual al consumo de setas. Para especies como el *Boletus granulatus* o el *Suillus luteus* se recomienda retirar la cutícula exterior del sombrero y también los poros o tubos que hay bajo el sombrero; aun así provocan ligeros trastornos gastrointestinales en muchas personas.

**Página 104****Actividad 12**

Se ha corregido **embasado** por **envasado**:

12. Coge un producto **envasado** y detalla todo lo relacionado con la comprobación de la calidad de dicho producto. Si el envase está en buen estado, fecha de caducidad, etcétera.

**Página 110****Último párrafo, última línea:**

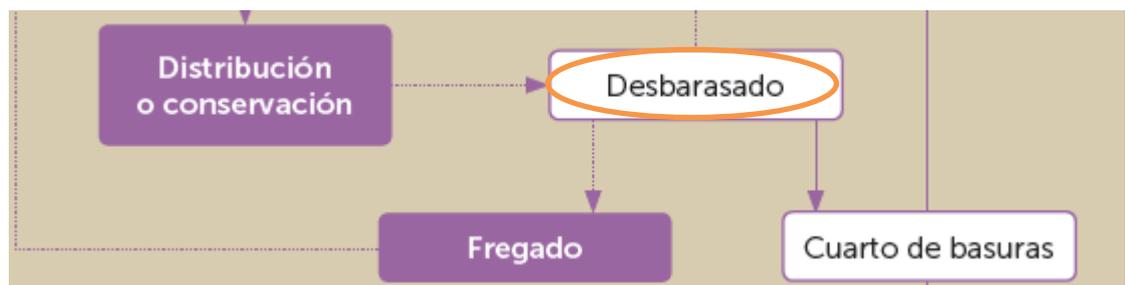
Se ha corregido la palabra *sietes* > *siete*:

Para establecer, aplicar y mantener un plan de APPCC son necesarias siete actividades distintas, que en las directrices del Codex Alimentarius (1997) se denominan los «siete principios»:

© Edicione

**Página 125****Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)**

Se ha corregido la palabra *Desbarrasado* > *Desbarasado*:

**Página 129****Almacenamiento y conservación**

Se ha corregido la palabra *firts* > *first*:

fecha de caducidad más cercana. Es lo que se conoce como método FIFO (*first in, first out*), lo primero que entra es lo que primero debe salir.

**Página 151****Epígrafe 6.3.**

Se ha corregido la palabra *bricks* > *briks*:

- **Materias primas y de consumo:** todo tipo de alimentos, papel de cocina, film, papel de aluminio, *briks*, botes de cristal, de plás-

**Página 153****Punto 6.4.5.**

Se ha corregido la palabra *deshechos* > *desechos*:

eran algún tipo de residuos y particularmente en los donde se generan la mayor parte de *desechos*. Es muy orrecta gestión de los mismos:

**Página 155****Recuerda que...**

Se ha corregido la tilde de específico > específico:

los desagües para la eliminación de residuos que precisen tratamiento **específico**, como los aceites de cocina, y realizar una correcta selección de residuos para su recogida selectiva por agentes autorizados.

**Página 156****Epígrafe 6.5. y punto 6.5.1**

Se ha corregido la palabra **deshecho, -s** > **desecho, -s**:

**6.5. Emisiones y residuos generados**

Además de las basuras, que deben ir a sus correspondientes contenedores, se generan otros **desechos** como humos, gases y todo tipo de líquidos que debemos evacuar de la manera correcta.

Son los procedentes de los residuos y materiales **de desecho** generados en nuestra actividad.

**Página 172****Epígrafe 7.4.**

Se ha corregido la palabra **deshechos** > **desechos**:

- Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros **desechos**. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libres de animales y

**Página 177****Residuos orgánicos<sup>1</sup>**

Se ha corregido el destacado: añadiendo una nota al pie de la figura, reemplazando la figura y actualizando los puntos de la columna izquierda, tal como se puede apreciar en la imagen:

Residuos orgánicos<sup>1</sup>



**Figura 7.9.** Contenedor de residuos orgánicos.

Sí	No
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restos de alimentos y comidas.</li> <li>• Productos no reciclables.</li> <li>• Loza.</li> <li>• Bombillas halógenas y de filamentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicinas.</li> <li>• Basuras reciclables.</li> <li>• Aceites.</li> </ul>

\* Nota. Las bombillas de filamentos y halógenas, junto con la loza, no se reciclan, por lo que se depositan en el contenedor de residuos orgánicos.

<sup>1</sup> Consulta la normativa vigente en tu comunidad autónoma relativa a los contenedores de residuos orgánicos.

## Página 196

### Tabla 8.16.

Se ha corregido la palabra *cardio-pulmonar* > *cardiopulmonar*:

- Reanimación **cardiopulmonar** s, fuera necesario, de forma ininterrumpida y duradera.
- Valorar otras posibles lesiones y actuar en consecuencia.

Figura 8.9. Peligro, corriente eléctrica.

## Página 202

### Actividades: 4

Se ha corregido la palabra *lipotímia* > *lipotimia*:

4. ¿Cómo actuarías en el caso de una **lipotimia**?
5. ¿Qué debes evitar en el caso de una quemadura?

## Páginas 204

### Bibliografía

Se ha corregido la palabra *CONSEJERIA* > *CONSEJERÍA*:

JUNTA DE ANDALUCÍA: **CONSEJERÍA** DE SALUD. *Requisitos simplificados de higiene. «Guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios».*