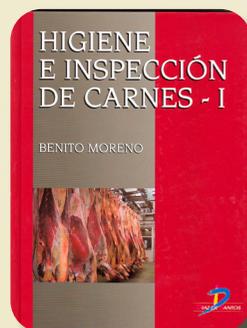


OTRAS OBRAS DE INTERÉS EN SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS



HIGIENE E INSPECCIÓN DE CARNES VOL. I

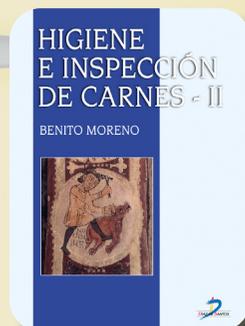
Autor: **Benito Moreno García**
Fecha de publicación: 2006
Formato: 170 x 240 mm
Encuadernación: Rústica
Págs. 670
ISBN: 978-84-7978-764-6
ISBN ebook: 978-84-9969-930-1
PVP: 98 € (IVA incluido)
PVP ebook: 39,00 € (IVA incluido)



LUIS COUTO LORENZO

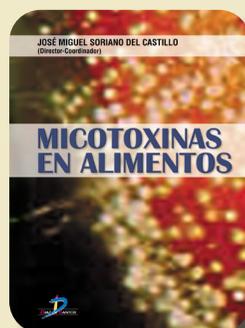
AUDITORÍA del sistema APPCC

2ª ed. corregida y aumentada



HIGIENE E INSPECCIÓN DE CARNES VOL. II

Autor: **Benito Moreno García**
Fecha de publicación: 2003
Formato: 170 x 240 mm
Encuadernación: Rústica
Págs. 624
ISBN: 978-84-7978-573-4
ISBN ebook: 978-84-9969-931-8
PVP: 89 € (IVA incluido)
PVP ebook: 39,00 € (IVA incluido)



MICOTOXINAS EN ALIMENTOS

Autor: **José Miguel Soriano del Castillo**
Fecha de publicación: 2007
Formato: 170 x 240 mm
Encuadernación: Rústica
Págs. 424
ISBN: 978-84-7978-808-7
ISBN ebook: 978-84-9969-962-2
PVP: 35 € (IVA incluido)
PVP ebook: 24,01 € (IVA incluido)



Novedad 2019



www.editdiazdesantos.com
ediciones@editdiazdesantos.com
Tfno: 912900105



AUDITORÍA del sistema APPCC

- LUIS COUTO LORENZO -

El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) es el instrumento más valioso con el que cuentan los operadores alimentarios para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios. Además, en los países de la Unión Europea y en otros muchos distribuidos por los cinco continentes, el sistema APPCC es un requisito legal.

Una vez que se ha desarrollado el plan APPCC, aplicando los principios del Codex, y se ha procedido a su implantación en la industria alimentaria, es necesario realizar verificaciones periódicas del sistema con objeto de comprobar si se está aplicando correctamente y si es eficaz. Está ampliamente contrastado que la mejor herramienta de gestión que disponen tanto las empresas como lo organismos encargados del control oficial de alimentos para llevar a cabo esta tarea son las auditorías.

Este libro pretende servir de introducción a los principios básicos y a la metodología utilizada en las auditorías de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, tomando como referencia la Norma ISO 19011:2011, que en virtud de su carácter flexible y orientativo, contiene directrices perfectamente aplicables a las auditorías del sistema APPCC.



Luis Couto Lorenzo es licenciado en Veterinaria por la Facultad de Veterinaria de León, en la especialidad de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Ha desarrollado prácticamente toda su carrera profesional en el campo de la Higiene Alimentaria, siendo en la actualidad inspector veterinario de Salud Pública, auditor de industrias alimentarias y auditor jefe de la Dirección Xeral de Saúde Pública de la Xunta de Galicia. En esta segunda edición de la obra el autor recoge toda la doctrina que se ha ido generando con la aplicación del APPCC, así como la experiencia adquirida en su implantación y revisión, teniendo en cuenta la evolución que han sufrido los sistemas de autocontrol en los últimos años.

ISBN: 978-84-9052-248-6
Fecha de publicación: Septiembre 2019
Formato: 170 x 240 mm
Encuadernación rústica
384 páginas
PVP 32,00 (IVA incluido)

CONTENIDO

Dedicatoria Abreviaturas

1. Una evolución necesaria
2. Auditoría: concepto, tipos y personal
3. El auditor de seguridad alimentaria
4. La auditoría en el control oficial
5. El sistema APPCC
6. Los siete principios del APPCC
7. Los prerrequisitos del sistema APPCC
8. APPCC como sistema de gestión
9. El proceso de la auditoría

Bibliografía

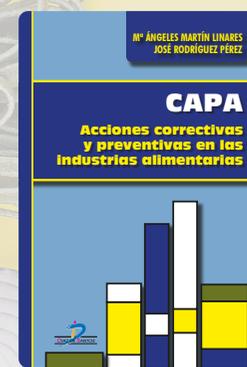
Índice temático

OTRAS OBRAS DE INTERÉS EN SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS



DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS.
Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración
3ª ed.

Autores: **Luis Eduardo Montes Ortega, Irene Lloret Fernández, Miguel Ángel López Fernández-Santos**
Fecha de publicación: 2018
Formato: 210 x 270 mm
Encuadernación: Rústica
Págs. 1004
ISBN: 978-84-9052-129-8
PVP: 115 € (IVA incluido)



CAPA: ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Autores: **María Ángeles Martín Linares, José Pérez Rodríguez**
Fecha de publicación: 2019
Formato: 150 x 215 mm
Encuadernación: Rústica
Págs. 186
ISBN: 978-84-9052-215-8
PVP: 23 € (IVA incluido)



ALIMENTOS SEGUROS:
Guía básica sobre seguridad alimentaria

Autor: **Isabel García Fajardo**
Fecha de publicación: 2008
Formato: 170 x 240 mm
Encuadernación: Rústica
Págs. 172
ISBN: 978-84-7978-861-2
ISBN ebook: 978-84-9969-050-6
PVP: 28 € (IVA incluido)
PVP ebook: 19,06 € (IVA incluido)

**Seguridad
alimentaria**