**LIBRO DE CURSO PARA ESTUDIANTES**

# Código de Alimentos de la FDA 2026

## Capítulo 1: Propósito, Definiciones e Introducción

**Una introducción al Código de Alimentos con Resúmenes de los Capítulos 2–8**

*Nota de capacitación: El Código de Alimentos de la FDA es un código modelo ofrecido para su adopción por las jurisdicciones regulatorias. Siempre sigue los requisitos adoptados por la autoridad reguladora correspondiente.*

Mark Bakos and Asssociates

# Bienvenido al Código de Alimentos de la FDA 2026

El Capítulo 1 proporciona la base para entender el resto del Código Alimentario de la FDA. Explica qué pretende lograr el Código, qué cubre y los términos definidos usados a lo largo del documento.

**Propósito del Código de Alimentos: proteger la salud pública y proporcionar a los consumidores alimentos seguros, sin adulterar y presentados con honestidad.**

## Objetivos de aprendizaje

- Explica el propósito y alcance del Código de Alimentos de la FDA.
- Reconoce los términos definidos importantes que se usan a lo largo de la capacitación en seguridad alimentaria.
- Entiende cómo los capítulos 2 al 8 funcionan juntos como un solo sistema de seguridad alimentaria.
- Identifica las principales responsabilidades de la gerencia, los empleados y la autoridad reguladora.
- Reconocer los principales controles utilizados para prevenir la contaminación, el crecimiento de patógenos, los riesgos químicos y las operaciones inseguras.
- Prepárate para el estudio posterior de los capítulos conectando las reglas clave con su capítulo.

# 1. ¿Qué es el Código de Alimentos de la FDA?

Mark Bakos and Asssociates

El Código de Alimentos de la FDA es un modelo de disposiciones uniformes para la seguridad minorista y de servicios de alimentos. Proporciona a las jurisdicciones regulatorias un marco científicamente basado para proteger a los consumidores y reducir enfermedades y lesiones transmitidas por alimentos.

El Código establece definiciones y estándares para la administración y el personal, operaciones alimentarias, equipo, agua y plomería, instalaciones físicas, materiales venenosos o tóxicos, revisión de planes, permisos, inspecciones, restricciones para empleados y aplicación.

## El código de alimentos es un código modelo

- La FDA publica el Código de Alimentos como su mejor consejo para un sistema uniforme de seguridad alimentaria en el comercio minorista.
- Las jurisdicciones estatales, locales, tribales, territoriales y federales pueden adoptar el Código de Alimentos en sus propias leyes o regulaciones.
- Debido a que la adopción varía, la autoridad reguladora aplicable determina los requisitos exigibles en una jurisdicción particular.
- El Código de Alimentos 2026 es la edición actual de la FDA.

## 2. Definiciones importantes del capítulo 1

El Capítulo 1 contiene las definiciones que dan un significado específico a los términos usados a lo largo del Código. Entender estos términos ayuda a los estudiantes a interpretar correctamente los requisitos posteriores.

| Término | Significado amigable para estudiantes |
|---|---|
| Comida | Una sustancia comestible cruda, cocida o procesada, hielo, bebida, ingrediente o chicle destinado al consumo humano. |
| Empleado de Alimentos | Una persona que trabaja con alimentos sin empaquetar, equipo o utensilios de alimentos, o superficies de contacto con alimentos. |
| Establecimiento de Alimentos | Una operación que almacena, prepara, empaca, sirve, vende o de otra manera provee alimentos para el consumo humano según lo descrito por el Código. |
| Superficie de contacto con alimentos | Un alimento superficial normalmente toca, o una superficie de la cual puede drenar, gotear o salpicar en la comida o en otra superficie de contacto con alimentos. |
| TCS Food | Alimento que requiere control de tiempo/temperatura para su seguridad, limitando el crecimiento o la formación de toxinas patógenas. |
| Comida lista para comer | Alimentos en una forma comestible sin necesidad de preparación adicional para la seguridad alimentaria, sujeto a la definición y excepciones del Código. |
| Persona a cargo (PIC) | La persona presente en el establecimiento de comida que es responsable de la operación en ese momento. |
| Excluir | Evitar que una persona trabaje como empleado o entre como empleado a un establecimiento de alimentos. |
| Restringir | Limitar las actividades de un empleado de alimentos para que no haya riesgo de transmisión de enfermedades a través de los alimentos. |
| Defensa Alimentaria | Proteger los alimentos de adulteraciones o manipulaciones intencionales. |
| Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria | Un sistema preventivo de políticas, procedimientos y prácticas utilizados para controlar los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. |
| Elemento Prioritario | Una disposición cuya aplicación contribuye directamente a eliminar, prevenir o reducir los riesgos asociados con enfermedades o lesiones transmitidas por alimentos. |
| Elemento Prioritario de Fundación | Una disposición que apoya, facilita o habilita uno o más Elementos Prioritarios. |
| Elemento Principal | Una disposición generalmente relacionada con saneamiento, controles operativos, diseño de equipos o mantenimiento general. |

Mark Bakos and Associates

## 3. Cómo funcionan juntos los capítulos 2–8

| Capítulo | Enfoque principal |
|---|---|
| 2 | Gestión y Personal |
| 3 | Comida |
| 4 | Equipo, utensilios y sábanas |
| 5 | Agua, Plomería y Desechos |
| 6 | Instalaciones físicas |
| 7 | Materiales Tóxicos o Tóxicos |
| 8 | Cumplimiento y cumplimiento |

Un establecimiento de alimentos seguros depende de que todas estas áreas trabajen juntas. Las buenas temperaturas de los alimentos no pueden compensar las prácticas inseguras de los empleados; el equipo limpio no puede compensar el agua contaminada; y las políticas fuertes son ineficaces si no se implementan y verifican.

Mark Bakos and Asssociates

# Resumen del Capítulo 2: Gestión y Personal




*Capítulo 2: salud de los empleados, lavado de manos, higiene, capacitación y responsabilidades de gestión.*

El Capítulo 2 se enfoca en las personas que manejan y manejan los alimentos. Establece responsabilidades para la Persona a Cargo, la salud de los empleados, la limpieza personal, las prácticas higiénicas y los sistemas de gestión que previenen enfermedades transmitidas por alimentos.

Mark Bakos and Asssociates

- La Persona a Cargo debe asegurar el cumplimiento y mantener un control gerencial activo.
- Los empleados deben reportar síntomas específicos, diagnósticos e información de exposición según lo requiera el Código.
- Todos los empleados pueden necesitar ser excluidos o restringidos dependiendo de los síntomas, diagnóstico, población atendida y otros factores.
- Los empleados de alimentos deben lavarse las manos y las porciones expuestas de sus brazos en los momentos y de manera adecuada.
- Los empleados deben seguir las reglas de limpieza personal y prácticas higiénicas, incluyendo controles para joyería, sujeciones para el cabello, alimentación, consumo de alcohol y tabaco.
- El Código 2026 incluye un requisito escrito de política sobre enfermedades de empleados y procedimientos escritos para responder a vómitos y eventos de diarrea.
- La defensa alimentaria está incluida en las responsabilidades de conocimiento de gestión y capacitación de empleados.

**El capítulo 2 pregunta: ¿Las personas que trabajan en el establecimiento están manejando correctamente los riesgos de seguridad alimentaria?**

# Resumen del Capítulo 3: Comida



*Capítulo 3: alimentos aprobados, prevención de contaminación, control de temperatura, cocina, enfriamiento, almacenamiento y almacenamiento.*

El Capítulo 3 sigue la alimentación a través de la operación—desde la fuente aprobada y la recepción pasando por almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, almacenamiento, servicio y disposición.

Mark Bakes and Associates

- La comida debe provenir de fuentes legales y aprobadas, ser segura, sin adulterar y presentarse con honestidad.
- Prevenir la contaminación cruzada entre alimentos animales crudos, alimentos listos para comer, equipo y otras fuentes.
- Controla el contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer expuestos según lo requiera el Código.
- Usa las temperaturas de cocción requeridas para diferentes alimentos y procesos.
- La comida TCS cocida fría de 135°F a 70°F en 2 horas y a 41°F o menos en 6 horas en total.
- Mantener la comida del TCS generalmente a 135°F o más para mantener en caliente o 41°F o menos para conservar en frío.
- Los alimentos TCS refrigerados y listos para comer aplicables que se conservan más de 24 horas generalmente se marcan con una fecha máxima de 7 días a 41°F o menos, siendo el Día 1 el día de preparación/apertura.
- Sigue las reglas para recalentar, descongelar, tiempo como control de salud pública, destrucción de parásitos, alérgenos, avisos al consumidor y poblaciones altamente susceptibles.

**El capítulo 3 pregunta: ¿Está la comida protegida de la contaminación y controlada mediante prácticas seguras de tiempo y temperatura?**

# Resumen del Capítulo 4: Equipo, Utensilios y Sábanas



*Capítulo 4: limpieza de equipo y utensilios, lavado de vajas, desinfección y mantenimiento adecuado.*

- Los materiales de contacto con alimentos deben ser seguros, duraderos, resistentes a la corrosión, suaves y fáciles de limpiar.
- El equipo y los utensilios deben estar correctamente diseñados, instalados, mantenidos y operados.
- El lavado manual generalmente es lo siguiente: raspar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire.
- La solución de lavado manual generalmente está al menos a 110°F o la temperatura de la etiqueta del agente de limpieza.
- La desinfección manual con agua caliente usa agua a 171°F o más durante al menos 30 segundos.
- La concentración de desinfectante químico debe verificarse con un kit o dispositivo de prueba adecuado.
- Las superficies de contacto con alimentos usadas con alimentos con TCS generalmente se limpian al menos cada 4 horas, a menos que aplique una excepción.
- El equipo y los utensilios limpios y desinfectados deben secarse al aire o drenarse adecuadamente.
- El Código 2026 incluye disposiciones específicas de desinfección para ciertas situaciones de contaminación de fluidos corporales y brotes.

Mark Bakes and Associates

# Resumen del Capítulo 5: Agua, Plomería y Desechos



*Capítulo 5: agua segura, plomería, prevención de reflujo de residuos, desagüe, basura y lavado de manos.*

El capítulo 5 controla los sistemas de agua y residuos que apoyan las operaciones de alimentos seguros.

Mark Bakos and Associates

- El agua debe provenir de una fuente aprobada y ser segura para su uso previsto.
- La capacidad de agua caliente y fría debe ser suficiente para satisfacer las demandas máximas.
- Los sistemas y accesorios de plomería deben estar correctamente instalados y mantenidos.
- Las conexiones cruzadas y el reflujo pueden contaminar el sistema de agua potable y deben prevenirse.
- Los lavaderos para lavar a mano deben proporcionarse en el número y lugares requeridos y deben ser accesibles para uso de los empleados.
- Se requiere un fregadero de servicio o una instalación aprobada de limpieza con bordillos para limpiar trapeadores y desechar el agua del trapeador.
- Las aguas residuales deben ser transportadas y desechadas a través de un sistema aprobado.
- Los residuos, reciclables y retornables deben ser manipulados y almacenados para prevenir contaminaciones, olores, plagas y otros problemas de salud pública.

**El capítulo 5 pregunta: ¿Están los sistemas de agua, plomería, alcantarillado y desechos protegiendo en lugar de contaminar la operación?**

# Resumen del Capítulo 6: Instalaciones Físicas



*Capítulo 6: instalaciones limpiables, iluminación, ventilación, mantenimiento y prevención de plagas.*

- Los pisos, paredes y techos deben diseñarse y mantenerse para que puedan limpiarse de manera efectiva.
- Las áreas propensas a la humedad requieren superficies no absorbentes adecuadas.
- Las aberturas exteriores deben protegerse contra la entrada de insectos, roedores y otras plagas.
- Las áreas de lavado de manos para empleados deben tener jabón obligatorio, provisiones para secar y señalización.
- Los requisitos de iluminación varían según el área y la tarea, incluyendo estándares de velas de 10, 20 y 50 pies.
- La ventilación debe controlar el calor excesivo, vapor, condensación, vapores, olores, humo y vapores cuando sea necesario.
- Las instalaciones físicas deben limpiarse y mantenerse en buen estado.
- La entrada y el refugio de plagas deben ser prevenidos y controlados.
- Los animales vivos generalmente están prohibidos excepto por excepciones específicas del Código, incluyendo animales de servicio que califiquen y perros domésticos aprobados en áreas de comedor al aire libre.

Mark Bakos and Associates

# Resumen del Capítulo 7: Materiales Venenosos o Tóxicos




*Capítulo 7: etiquetado químico seguro, almacenamiento, uso, pesticidas, medicamentos y prevención de contaminación.*

Mark Bakos and Asssociates

- Los envases químicos originales deben conservar una etiqueta legible del fabricante.
- Los contenedores de trabajo deben estar claramente identificados con el nombre común del material.
- Los químicos deben almacenarse para evitar contaminación y no pueden almacenarse sobre alimentos o artículos protegidos de contacto con alimentos.
- Generalmente solo se permiten materiales venenosos o tóxicos necesarios, excepto productos empaquetados al menudo.
- Se deben usar productos químicos, desinfectantes, desinfectantes y pesticidas conforme a la ley aplicable y las instrucciones de etiqueta.
- Los envases que antes contenían materiales venenosos o tóxicos nunca podrán reutilizarse para alimentos o productos de servicio de alimentos.
- Los pesticidas de uso restringido requieren un control certificado apropiado.
- Los medicamentos y suministros de primeros auxilios para empleados deben etiquetarse y almacenarse para evitar contaminaciones.

# Resumen del Capítulo 8: Cumplimiento y Cumplimiento




*Capítulo 8: permisos, revisión de planos, inspecciones, categorías de infracciones, acciones correctivas y documentación.*

- El capítulo 8 explica cómo la autoridad reguladora aplica y hace cumplir el Código de Alimentos.
- Se pueden requerir planos antes de una nueva construcción, conversión o remodelación mayor.
- Los planes HACCP son requeridos para procesos específicos, variaciones y ciertas operaciones de empaquetado con reducción de oxígeno.
- El Código 2026 añade un requisito escrito del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, generalmente dentro de los cuatro años posteriores a la adopción jurisdiccional, sujeto a la disposición de riesgo mínimo del Código.
- Generalmente se requiere un permiso válido antes de operar un establecimiento de alimentos.
- El Código modelo generalmente exige una inspección rutinaria al menos una vez cada seis meses, sujeta a excepciones y programación basada en riesgos.
- Los reportes de inspección documentan violaciones y acciones correctivas.
- Las violaciones de prioridad se corrigen inmediatamente cuando es posible; cuando se permite tiempo adicional, el Código del Modelo lo limita a 72 horas. Los ítems de Prioridad Foundation pueden permitirse hasta 10 días calendario, y los elementos Core generalmente hasta 90 días calendario.
- Los riesgos inminentes para la salud pueden requerir la suspensión inmediata de las operaciones afectadas y la notificación a la autoridad reguladora.

Mark Bakos and Associates

# Juntando todo: El sistema de seguridad alimentaria

| Riesgo o Control | Donde el código lo aborda |
|---|---|
| Enfermedad e higiene de los empleados | Capítulo 2 |
| Fuente de alimento, contaminación, cocción, enfriamiento, retención | Capítulo 3 |
| Limpieza y desinfección de equipo | Capítulo 4 |
| Agua, plomería, aguas residuales y basura | Capítulo 5 |
| Construcción de instalaciones, limpieza, plagas y animales | Capítulo 6 |
| Químicos, pesticidas, medicamentos y materiales tóxicos | Capítulo 7 |
| Planos, permisos, inspecciones, correcciones, cumplimiento | Capítulo 8 |

## El enfoque global de un gerente

- Empieza con las personas: capacita a los empleados y controla los riesgos para la salud de los empleados.
- Protege la comida desde el momento en que se recibe hasta que se sirve.
- Mantén el equipo y utensilios limpios, desinfectados, mantenidos y apropiados para su uso.
- Protege el suministro de agua y maneja adecuadamente las aguas residuales y los desechos.
- Mantén una instalación física limpia y resistente a plagas.
- Controla químicos y materiales tóxicos.
- Verifica el sistema mediante control gerencial activo, registros, inspecciones y acciones correctivas.

**La seguridad alimentaria es un sistema. Una falla en un capítulo puede crear un peligro incluso cuando las otras partes de la operación están funcionando correctamente.**

Mark Bakos and Asssociates

# Aspectos destacados del Código de Alimentos 2026 que los estudiantes deben reconocer

- Las nuevas definiciones del Capítulo 1 incluyen Defensa Alimentaria, Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria y Establecimiento Móvil de Alimentos.
- El Capítulo 2 amplía las responsabilidades de defensa alimentaria e incluye requisitos escritos de política de enfermedad para empleados.
- El Capítulo 3 incluye una nueva excepción aprobada para doble guante bajo condiciones específicas y un proceso alternativo de enfriamiento.
- El capítulo 4 añade disposiciones específicas sobre desinfección y requisitos de pruebas relacionados.
- El capítulo 6 no tiene cambios sustantivos de 2026 identificados en el resumen oficial de la FDA.
- El capítulo 7 añade explícitamente desinfectantes al lenguaje de etiquetado de contenedores de trabajo.
- El capítulo 8 añade el requisito escrito del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

# Reseña de opción múltiple al final del capítulo

**1. El propósito principal del Código de Alimentos de la FDA es:**

- A. Precios fijos en el menú
- B. Salvaguardar la salud pública y proporcionar alimentos seguros, sin adulterar y presentados honestamente
- C. Licencia de chefs
- D. Regular la publicidad de restaurantes

**2. El Código de Alimentos de la FDA se describe mejor como:**

- A. Un código modelo ofrecido para adopción
- B. Un libro de cocina
- C. Una ley fiscal federal
- D. Una guía de calificación de restaurantes

**3. ¿Qué capítulo se enfoca en Gestión y Personal?**

- A. Capítulo 2
- B. Capítulo 3
- C. Capítulo 6
- D. Capítulo 8

**4. ¿Qué capítulo contiene los requisitos principales para recibir, cocinar, enfriar y almacenar alimentos?**

Mark Bakos and Asssociates

- A. Capítulo 2
- B. Capítulo 3
- C. Capítulo 5
- D. Capítulo 7

**5. ¿Qué capítulo se enfoca en equipo, utensilios y sábanas?**

- R. Capítulo 3
- B. Capítulo 4
- C. Capítulo 6
- D. Capítulo 8

**6. El agua, la plomería, las aguas residuales y los residuos se abordan principalmente en:**

- A. Capítulo 2
- B. Capítulo 4
- C. Capítulo 5
- D. Capítulo 7

**7. Los pisos, paredes, techos, iluminación y aberturas exteriores resistentes a plagas se abordan en:**

- R. Capítulo 3
- B. Capítulo 5
- C. Capítulo 6

- D. Capítulo 8

**8. Los materiales venenosos o tóxicos se abordan en:**

- A. Capítulo 4
- B. Capítulo 5
- C. Capítulo 7
- D. Capítulo 8

**9. Cumplimiento y Cumplimiento es:**

- R. Capítulo 3
- B. Capítulo 6
- C. Capítulo 7
- D. Capítulo 8

**10. Una superficie de contacto con alimentos es una superficie que:**

- A. Nunca toca la comida
- B. La comida normalmente toca o de la cual puede drenar, gotear o salpicar en la comida o en otra superficie de contacto con la comida
- C. Solo se encuentra en pisos
- D. Se usa solo al aire libre

Mark Bakos and Asssociates

**11. La Persona a Cargo está asociada principalmente con:**

- A. Gestión de la operación del establecimiento de alimentos en ese momento
- B. Entrega de correo
- C. Reparación de caminos
- D. Publicidad

**12. La Defensa Alimentaria se refiere a proteger los alimentos de:**

- A. Enfriamiento normal
- B. Adulteración o manipulación intencional
- C. Cambios en el menú
- D. Refrigeración

**13. Los alimentos del TCS requieren control de:**

- A. Precio del menú
- B. Tiempo y temperatura para seguridad
- C. Solo iluminación
- D. Uniformes de empleados

**14. ¿Qué capítulo contiene los requisitos de reporte de enfermedades de empleados y lavado de manos?**

- A. Capítulo 2

- B. Capítulo 4
- C. Capítulo 5
- D. Capítulo 8

**15. La comida TCS cocida generalmente se enfría de 135°F a 70°F dentro:**

- R. 1 hora
- B. 2 horas
- C. 4 horas
- D. 6 horas

**16. Los alimentos cocidos con TCS generalmente deben alcanzar 41°F o menos dentro de un total de:**

- R. 2 horas
- B. 4 horas
- C. 6 horas
- D. 10 horas

**17. Los alimentos de TCS conservados en caliente generalmente se mantienen en:**

- A. 100°F o más
- B. 120°F o más
- C. 135°F o más
- D. 165°F o más

Mark Bakos and Asssociates

**18. Los alimentos de TCS retenidos en frío generalmente se mantienen en:**

- A. 32°F o menos
- B. 41°F o menos
- C. 45°F o menos en todos los casos
- D. 50°F o menos

**19. La secuencia general de lavado manual de vajilla es:**

- A. Desinfectar, lavar, enjuagar
- B. Lavar, enjuagar, desinfectar, secar al aire
- C. Enjuagar, desinfectar, lavar
- D. Solo lavar y secar con toalla

**20. La desinfección manual con agua caliente generalmente requiere al menos:**

- A. 110°F
- B. 135°F
- C. 160°F
- D. 171°F

**21. ¿Qué capítulo aborda la prevención de reflujo inverso?**

- A. Capítulo 2
- B. Capítulo 5
- C. Capítulo 7
- D. Capítulo 8

**22. ¿Qué nivel de iluminación está asociado con las superficies de preparación de alimentos donde la seguridad de los empleados es un factor?**

- A. 5 pies-velas
- B. 10 pies-velas
- C. 20 pies-velas
- D. 50 pies-velas

**23. Un atomizador de desinfectante que funcione debe ser:**

- A. Sin etiqueta
- B. Etiquetado con el nombre común
- C. Almacenado sobre la comida
- D. Reutilizada después para la salsa

Mark Bakos and Asssociates

**24. Un recipiente químico que anteriormente contenía un material tóxico puede ser reutilizado como alimento:**

- A. Si se enjuaga
- B. Si se desinfecta
- C. Nunca
- D. Si el gerente lo aprueba

**25. Un Elemento Prioritario contribuye directamente a:**

- A. Decoración de la instalación
- B. Eliminar, prevenir o reducir un riesgo de enfermedad o lesión transmitida por alimentos
- C. Horarios de empleados
- D. Publicidad

**26. El Código modelo generalmente exige una inspección rutinaria al menos una vez cada:**

- A. Mes
- B. 3 meses
- C. 6 meses
- D. 5 años

**27. Cuando existe un riesgo inminente para la salud, el establecimiento generalmente debe:**

- A. Ignóralo

- B. Suspender las operaciones afectadas y notificar a la autoridad reguladora
- C. Esperar la siguiente inspección rutinaria
- D. Solo cambia el menú

**28. El Código 2026 añade una definición para:**

- A. Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
- B. Ganancias de restaurantes
- C. Lealtad del cliente
- D. Servicio en mesa

**29. ¿Qué afirmación describe mejor la seguridad alimentaria?**

- A. Solo depende de la temperatura de cocción
- B. Es un sistema que involucra personas, alimentos, equipo, agua, instalaciones, químicos y controles regulatorios
- C. Solo es responsabilidad del inspector
- D. Aplica solo a restaurantes

**30. Cuando una jurisdicción adopta el Código de Alimentos de la FDA, el establecimiento alimentario debe seguir:**

Mark Bakos and Asssociates

- A. Solo el PDF federal
- B. Los requisitos adoptados y aplicados por su autoridad reguladora aplicable
- C. Cualquier regla elegida por los empleados
- D. Solo ediciones antiguas

## Clave de respuestas

| 1–10 | 11–20 | 21–30 |
|---|---|---|
| 1. B | 11. A | 21. B |
| 2. A | 12. B | 22. D |
| 3. A | 13. B | 23. B |
| 4. B | 14. A | 24. C |
| 5. B | 15. B | 25. B |
| 6. C | 16. C | 26. C |
| 7. C | 17. C | 27. B |
| 8. C | 18. B | 28. A |
| 9. D | 19. B | 29. B |
| 10. B | 20. D | 30. B |

## Origen y uso de entrenamiento

Fuente primaria: Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., Código de Alimentos 2026. El Capítulo 1 — Propósito y Definiciones proporciona la base para este libro introductorio. Los resúmenes de los Capítulos 2 al 8 están diseñados como una orientación para las materias principales que los estudiantes estudiarán en los libros de curso de cada capítulo. Este material parafrasea el Código Alimentario modelo para la instrucción; consulta el Código oficial y la autoridad reguladora aplicable para obtener el lenguaje regulatorio exacto y los requisitos específicos de cada jurisdicción.

Mark Bakos and Asssociates