Paraninfo

INAD01 Seguridad e higiene en la industria alimentaria



Editorial: Paraninfo

Autor: MERCEDES FERNÁNDEZ CORREAS, SARA JIMÉNEZ JIMÉNEZ,

SILVIA LÓPEZ GARCÍA

Clasificación: Especialidades formativas >

Industrias Alimentarias **Tamaño:** 17 x 24 cm.

Páginas: 168

ISBN 13: 9788428367646 ISBN 10: 8428367647

Precio sin IVA: 14,42 Eur Precio con IVA: 15,00 Eur

Fecha publicacion: 10/02/2025

Sinopsis

Este manual ofrece un enfoque integral para garantizar la seguridad y la higiene en todas las etapas de la industria alimentaria, proporcionando herramientas prácticas y normativas esenciales.

El contenido de la obra corresponde al previsto para la especialidad formativa identificada con el código **INAD01** *Seguridad e higiene en la industria alimentaria.*

Con un enfoque práctico y sencillo se abordan los sistemas de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, las buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos, los sistemas de autocontrol, trazabilidad y normas alimentarias como APPCC, BRC, IFS e ISO, fundamentales para mantener estándares de calidad y seguridad. Se incluye el desarrollo de planes específicos, como el de limpieza, abastecimiento de agua y trazabilidad,

enmarcados en guías prácticas de higiene. Asimismo, se examinan estrategias de gestión medioambiental, enfocándose en la reducción, reutilización y reciclaje de recursos, así como en la correcta gestión de residuos para minimizar el impacto ambiental.

Para facilitar y afianzar el aprendizaje se incluye una completa propuesta de actividades, resúmenes y ejercicios de autoevaluación. El solucionario está disponible en www.paraninfo.es

El equipo autoral cuenta con una amplia trayectoria laboral y académica como docentes especializadas en Formación para el Empleo.

Este libro es una referencia imprescindible para profesionales del sector alimentario comprometidos con la calidad y la seguridad.

Indice

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

- 1.1. Caracterización de los sistemas de limpieza
- 1.1.1. Concepto y niveles de limpieza
- 1.1.2. Requisitos generales de limpieza
- 1.1.3. Zonas de limpieza
- 1.1.4. Procedimientos de limpieza
- 1.1.5. Productos de limpieza
- 1.1.6. Útiles de limpieza
- 1.1.7. Legislación de limpieza y desinfección
- 1.2. Caracterización de la desinfección de equipos
- 1.2.1. Concepto
- 1.2.2. Productos de desinfección
- 1.3. Desarrollo del control de plagas
- 1.3.1. Tipos de plagas
- 1.3.2. Medidas preventivas
- 1.3.3. Análisis tratamientos DDD (desratización, desinsectación y desinfección)
- 1.3.4. Elaboración de un plan de control de plagas

Actividades finales

2. Buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos

- 2.1. Aplicación de buenas prácticas higiénicas en la industria alimentaria
- 2.1.1. Diferenciación entre higiene y seguridad alimentaria
- 2.1.2. Identificación de los factores que alteran los alimentos
- 2.1.3. Normativa sobre higiene y seguridad alimentaria
- 2.2. Repercusión en la salud de la proliferación de microrganismos en los alimentos
- 2.2.1. Análisis de los factores que favorecen la proliferación de microorganismos
- 2.2.2. Principales enfermedades causadas por microorganismos contaminantes de los alimentos
- 2.2.3. Diferenciación entre intoxicación, alergia e intolerancia alimentaria
- 2.3 Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 2.3.1. Conocimientos sobre la manipulación de alimentos
- 2.3.2. Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos
- 2.3.3. Métodos de conservación, almacenamiento y etiquetado de alimentos
- 2.3.4. Diferenciación entre caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria
- 2.3.5. Normativa sobre manipulación de alimentos

Actividades finales

3. Sistemas de autocontrol y normas alimentarias

- 3.1. Identificación de los sistemas de autocontrol y trazabilidad
- 3.1.1. Concepto
- 3.1.2. Tipos de sistemas de autocontrol
- 3.2. Especificaciones de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- 3.2.1. Condiciones aplicables a los productos
- 3.2.2. Salud, higiene y formación de los trabajadores

- 3.2.3. Plan de limpieza y desinfección y de condiciones
- y mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos
- 3.2.4. Plan de abastecimiento de agua
- 3.2.5. Plan de trazabilidad
- 3.2.6. Plan de proveedores
- 3.3. Características del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- 3.3.1. Concepto de punto crítico, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas
- 3.3.2. Principios del sistema APPCC
- 3.3.3. Fases del sistema APPCC
- 3.3.4. Elaboración de un plan APPCC
- 3.4. Reconocimiento de las normas implantadas en el sector alimentario
- 3.4.1. Análisis de las normas BRC e IFS
- 3.4.2. Normas ISO
- 3.5. Conocimiento de la legislación básica de la industria alimentaria
- 3.5.1. Código alimentario internacional
- 3.5.2. Código alimentario español (CAE)
- 3.5.3. Normativa de etiquetado de alimentos

Actividades finales

4. Gestión medioambiental y de los residuos

- 4.1. Optimización en el uso de los recursos
- 4.1.1. Regla de las tres erres (reducir, reutilizar, reciclar)
- 4.1.2. Impacto ambiental provocado por el uso de recursos
- 4.1.3. Estrategias para reducir el consumo de recursos
- 4.2. Caracterización de la recogida selectiva de residuos
- 4.2.1. Conceptos y tipos de residuos
- 4.2.2. Legislación ambiental
- 4.2.3. Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos

Actividades finales

Bibliografía

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es