

Paraninfo

INAD016PO Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección



Editorial: Paraninfo

Autor: MERCEDES FERNÁNDEZ
CORREAS, SARA JIMÉNEZ JIMÉNEZ,
SILVIA LÓPEZ GARCÍA

Clasificación: Especialidades formativas >
Industrias Alimentarias

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 240

ISBN 13: 9788428368179

ISBN 10: 8428368171

Precio sin IVA: 14,42 Eur

Precio con IVA: 15,00 Eur

Fecha publicación: 01/04/2025

Sinopsis

Este manual proporciona los fundamentos esenciales para garantizar la higiene y la seguridad alimentaria en entornos de manipulación y producción de alimentos.

El contenido responde al previsto en la especialidad formativa identificada con el código **INAD016 Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección.**

Desde un enfoque práctico, aborda desde los principios básicos de la higiene alimentaria hasta los aspectos avanzados de protección y defensa de los alimentos. Incluye estrategias para la prevención de toxiinfecciones alimentarias mediante hábitos higiénicos, medidas personales y técnicas de conservación adecuadas.

Un capítulo central se dedica a la implementación del sistema APPCC, desde su historia y principios hasta los requisitos para su aplicación efectiva, destacando sus beneficios como herramienta de control de peligros.

Además, el manual incorpora un enfoque innovador hacia la *food defense*, enfatizando la responsabilidad de las empresas y los operarios en proteger los alimentos contra amenazas intencionadas, y destacando su integración en normas internacionales de seguridad alimentaria.

Para facilitar y consolidar los aprendizajes, se incluyen ejemplos aplicados, actividades, resúmenes y ejercicios de autoevaluación cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es

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

Índice

- 1. Higiene alimentaria**
- 2. Alteración y contaminación de los alimentos**
- 3. Los gérmenes**
- 4. Medidas de higiene personal y hábitos correctos**
- 5. Toxiinfecciones alimentarias**
- 6. Tratamientos de conservación de los alimentos**
- 7. Higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo, almacenamiento y transporte**
- 8. Aplicación del sistema APPCC**
- 9. Higiene alimentaria del sector de manipulado de productos hortofrutícolas**
 - 9.1. Introducción
 - 9.2. Higiene alimentaria
 - 9.2.1. Buenas prácticas agrícolas (BPA)
 - 9.2.2. Higiene en la cosecha y procesamiento
 - 9.2.3. Control de temperatura y almacenamiento
 - 9.2.4. Trazabilidad y etiquetado
 - 9.2.5. Inspección y controles
 - 9.3. Buenas prácticas de manipulación
 - 9.3.1. Selección y recepción de materias primas
 - 9.3.2. Almacenamiento adecuado
 - 9.3.3. Proceso de manipulación y preparación
 - 9.3.4. Transporte y distribución
 - 9.4. Controles de calidad y seguridad alimentaria
 - 9.5. Limpieza y desinfección
 - 9.6. Equipos y utensilios
 - 9.7. Higiene personal de los manipuladores
 - 9.8. Gestión de residuos
 - 9.9. Control de plagas
 - 9.10. Tecnología e innovación en higiene alimentaria
- 10. APPCC**
 - 10.1. Introducción
 - 10.2. Historia del APPCC
 - 10.3. Ventajas del APPCC
 - 10.4. Definiciones
 - 10.5. Principios del APPCC
 - 10.5.1. Realizar un análisis de peligros
 - 10.5.2. Determinar los PCC (puntos de control críticos)
 - 10.5.3. Establecimiento de los límites críticos
 - 10.5.4. Establecimiento de sistemas de vigilancia de los PCC
 - 10.5.5. Establecimiento de medidas correctivas
 - 10.5.6. Establecimiento de un sistema de verificación
 - 10.5.7. Establecimiento de un sistema de documentación y registro
 - 10.6. Aplicación del sistema APPCC
 - 10.7. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC

- 10.7.1. Plan de formación de trabajadores
- 10.7.2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones, equipos y utensilios
- 10.7.3. Plan de control de plagas
- 10.7.4. Plan de control agua de abastecimiento
- 10.7.5. Plan de buenas prácticas de fabricación y manipulación
- 10.7.6. Plan de trazabilidad
- 10.7.7. Plan de control de proveedores
- 10.7.8. Plan de control de desperdicios

11. Plan de limpieza y desinfección

- 11.1. Limpieza y desinfección
- 11.2. El plan de limpieza y desinfección de empresa

12. Food defense

- 12.1. Introducción a *food defense*
- 12.2. Papel de las empresas en la defensa de los alimentos (*food defense*)
- 12.3. El operario y la defensa alimentaria (*food defense*)
- 12.4. Medidas de control en la defensa alimentaria (*food defense*)
- 12.5. Presencia de food defense en las normas de seguridad alimentaria

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