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 publicacion: 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.

Indice

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