

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: \$ 360.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 360.00 Mxn

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.

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

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649