

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.

Índice

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 microorganismos 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