

## 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](http://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