

## 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:** No disponible

**Precio con IVA:** No disponible

**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](http://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**

#### **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@parainfo.mx  
52 5 52 4992 649