

Higiene y Sistemas de Autocontrol

Código: 103261
Créditos ECTS: 9

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	3	2

Contacto

Nombre: María Manuela Hernandez Herrero
Correo electrónico: manuela.hernandez@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: No
Algún grupo íntegramente en español: No

Otras observaciones sobre los idiomas

La asignatura puede realizarse parcialmente en catalán

Equipo docente

Artur Xavier Roig Sagues
Carolina Ripollés Àvila

Prerequisitos

Aunque no hay prerequisitos oficiales, es conveniente que el estudiante repase los conocimientos adquiridos en las asignaturas de primer, segundo y tercer curso:

- Microbiología y parasitología
- Análisis y control de la calidad de los alimentos
- Toxicología de los alimentos
- Microbiología de los Alimentos
- Gestión de la Seguridad Alimentaria y Salud Pública
- Métodos de procesado I y II

Objetivos y contextualización

La asignatura de Higiene y Sistemas de Autocontrol es una asignatura integradora de otras asignaturas que pretende que el alumno sea capaz de desarrollar un sistema que permita a la industria alimentaria aplicar y gestionar de una manera racional las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud de un producto para el consumo humano.

Objetivo general

Identificar y analizar el peligros significativos que pueden aparecer en cada una de las fases de producción y comercialización de los alimentos, así como identificar los diferentes factores que pueden afectar a la calidad higiénica de un alimento con el fin de aplicar las medidas de control apropiadas, gestionando las actividades realizadas para garantizar la aptitud de un producto para el consumo humano.

Objetivos específicos

- Identificar, analizar y evaluar los peligros biológicos, químicos y físicos más significativos.
- Identificar los factores que afectan a la presencia de los peligros a los alimentos con el fin de establecer los límites críticos y sus sistemas de vigilancia, así como la vida útil del producto
- Identificar las medidas preventivas para controlar la presencia o desarrollo de los peligros durante la elaboración de los alimentos
- Desarrollar y gestionar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control críticos Desarrollar y gestionar las prácticas que proporcionan el entorno básico y las condiciones operacionales necesarias para la producción de alimentos seguros.
- Auditar el sistema de gestión del APPCC y de los requisitos previos

Competencias

- Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional.
- Aplicar el método científico a la resolución de problemas.
- Aplicar los principios de las técnicas de procesado y evaluar sus efectos en la calidad y la seguridad del producto.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar que comprende los mecanismos del deterioro de las materias primas, las reacciones y cambios que tienen lugar durante su almacenamiento y procesado y aplicar los métodos para su control.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Diseñar experimentos e interpretar los resultados.
- Diseñar, implantar y auditar sistemas de calidad aplicables en la empresa alimentaria.
- Identificar los microorganismos patógenos, alterantes y de uso industrial en los alimentos, así como las condiciones favorables y desfavorables para su crecimiento en los alimentos y en los procesos industriales y biotecnológicos.
- Identificar los peligros alimentarios, su naturaleza (física, química, biológica y nutricional), su origen o causas, los efectos de su exposición vía alimentaria y los métodos adecuados para su control a lo largo de la cadena alimentaria, y para la reducción del riesgo en los consumidores.
- Introducir cambios en los métodos y los procesos del ámbito de conocimiento para dar respuestas innovadoras a las necesidades y demandas de la sociedad.
- Seleccionar los procedimientos analíticos (químicos, físicos, biológicos y sensoriales) adecuados en función de los objetivos del estudio, de las características de los analitos y del fundamento de la técnica.
- Trabajar individualmente y en equipo, uni o multidisciplinar, así como en un entorno internacional.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
2. Aplicar el método científico a la resolución de problemas
3. Aplicar los métodos de control adecuados en toda la cadena alimentaria para prevenir la presencia de peligros bióticos y abióticos en los alimentos
4. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
5. Caracterizar los principales agentes bióticos causales de enfermedades transmitidas por los alimentos
6. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
7. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
8. Diseñar experimentos e interpretar los resultados
9. Diseñar y auditar un sistema de autocontrol en una empresa alimentaria

10. Distinguir las circunstancias y procesos que pueden conducir a la aparición de tóxicos en agua, bebidas y alimentos durante el almacenamiento o el procesado
11. Emplear las técnicas preparativas y analíticas básicas de un laboratorio de toxicología y microbiología, aplicando en todo momento las normas básicas de seguridad y de prevención de riesgos, y redactar el informe pericial correspondiente
12. Identificar y describir las propiedades de los principales peligros bióticos presentes en los alimentos y determinar su origen y los factores que determinan su presencia
13. Introducir cambios en los métodos y los procesos del ámbito de conocimiento para dar respuestas innovadoras a las necesidades y demandas de la sociedad.
14. Reconocer e identificar los principales agentes tóxicos, sus mecanismos de acción y su posible presencia accidental o deliberada en agua, bebidas o alimentos
15. Reconocer los mecanismos de control de los microorganismos específicos para cada alimento
16. Reconocer los puntos de los sistemas de calidad que tienen incidencia en la seguridad y salud pública
17. Reconocer los requisitos higiénico-sanitarios de las empresas alimentarias
18. Reconocer y diferenciar los microorganismos patógenos, alterantes y de uso industrial en los alimentos
19. Redactar los sistemas de calidad adecuados a los diversos sectores empresariales
20. Trabajar individualmente y en equipo, uni o multidisciplinar, así como en un entorno internacional
21. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo
22. Valorar el efecto de las propiedades intrínsecas, extrínsecas e implícitas de los alimentos sobre la capacidad de supervivencia y crecimiento de los agentes biológicos
23. Valorar el efecto de los tratamientos tecnológicos sobre los agentes biológicos y compuestos tóxicos, así como las formas de controlarlo

Contenido

Temario teórico

TEMA 1.- Conceptos: Higiene de los Alimentos. Tendencias actuales en la higiene y la seguridad alimentaria. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y los Requisitos previos

TEMA 2.- Aspectos legales en la higiene alimentaria. Aplicación de la normativa europea, nacional, autonómica y local. Recomendaciones del Códex en relación a la higiene alimentaria.

TEMA 3.- El sistema de Análisis de Peligros y control de puntos críticos (APPCC). Barreras técnicas en su implantación. Etapas claves en la elaboración del sistema APPCC. Estudio y desarrollo del sistema APPCC. Formación del equipo, descripción del producto. Descripción de su uso. Elaboración del diagrama de flujo y su verificación. Análisis de peligros y selección de los más significativos. Identificación de las medidas preventivas y / o control. Identificación de los Puntos de Control Críticos, establecimiento de los límites críticos, de los sistemas de vigilancia o comprobación y de las medidas correctoras. Verificación del sistema. Documentos, registros y validación del Plan.

TEMA 4.- Programa de control de proveedores. Definición. Desarrollo del programa. Factores a considerar: proveedores y especificaciones de los productos. Descripción y registro de las actividades. Importancia del control de proveedores. Documentos y registros

TEMA 5.- Programa de trazabilidad. Definición. Bases legales. Beneficios y requisitos para su implantación. Importancia y aspectos a considerar en el desarrollo del plan de trazabilidad. Documentos y registros

TEMA 6.- Diseño y mantenimiento de instalaciones y equipos. Ubicación de las industrias. Características generales en el diseño de las instalaciones. Características de los materiales. Descripción, comprobación y registro de las actividades de mantenimiento.

TEMA 7.- Programa de Limpieza y desinfección. Definición. Aspectos claves a considerar en el diseño de plan: nivel de riesgo, evaluación de la suciedad, selección de detergentes y desinfectantes. Factores que afectan a la eficacia de los desinfectantes. Comprobación, medidas correctoras y control del plan. Documentos y registros

TEMA 8.- Plan de Control plagas y otros animales indeseables. Definición. La lucha integrada contra plagas. Dispositivos empleados para la lucha contra plagas. Comprobación, medidas correctoras y control del plan. Documentos y registros

TEMA 9.- Plan de control del agua. Definición de la potabilidad. Criterios sanitarios del agua de consumo humano. Características de las instalaciones. Comprobación, medidas correctoras y control del plan. Documentos y registros.

TEMA 10.- Plan de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia. Información requerida en el control de proveedores y al etiquetado del producto elaborado. Medidas para evitar contaminaciones cruzadas: Almacenes, procesado y limpieza. Comprobación, medidas correctoras y control del plan. Documentos y registros

TEMA 11.- Plan de control de subproductos y residuos. Definición. Aspectos higiénicos en la eliminación de los residuos. Clasificación, separación, almacenamiento, retirada. Caracterización de los subproductos y residuos. Comprobación, medidas correctoras y control del plan. Documentos y registros

TEMA 12.- Plan de control del Temperaturas: Descripción de los equipos utilizados. Actividad de comprobación y calibración. Registros de alimentos, equipos y ambiente. Medidas correctoras y control del plan.

TEMA 13.- Plan de formación del Personal manipulador y Capacitación. Aptitudes previas del personal. Objetivo del plan. Fases a considerar en su desarrollo, implantación y evaluación. Conocimientos generales y específicos. Comprobación, medidas correctoras y control del plan.

TEMA 14.- Guías de Buenas Prácticas Higiénicas. Recomendaciones para elaborar una GPCH. Contenidos mínimos. Reconocimiento oficial y proceso de implantación de una GPCH.

TEMA 15.- Food Defense

TEMA 16.- Food Fraud (Fraude alimentario)

TEMA 17.- Validación de los tratamientos tecnológicos y de la vida útil

TEMA 18.- El Proceso de auditoría de la implantación del sistema APPCC y de los requisitos previos. Clasificación de las auditorías

Temario de Prácticas

- Sesiones de laboratorio: Técnicas y procedimientos de análisis relacionados con el requisitos previos: Evaluación de la actividad desinfectante en superficies y en matrices alimentarias, evaluación del lavado de manos, técnicas de comprobación de la limpieza y desinfección, comprobación de la potabilidad del agua , analíticas rápidas o clásicas para hacer la evaluación de los proveedores.
- Sesiones en el aula de informática: Modelos microbiológicos predictivos terciarios: introducción de su aplicación para el establecimiento de los límites críticos y la vida útil. Para su utilización en el caso grupal.
- Sesiones en la Planta Piloto: Evaluación y auditoría de los requisitos previos: Control de temperaturas, almacén, estructuras ...
- Sesiones de aula: resolución de las actividades prácticas y de las actividades individuales y /o grupales.

Metodología

El desarrollo del curso se basa en las siguientes actividades:

Presenciales:

1) Clases teóricas: consistentes en clases magistrales con apoyo de TICs, donde se explicarán los conceptos fundamentales de los temas básicos de la materia.

2) Clases prácticas: Sesiones de laboratorio donde se trabajará con técnicas y procedimientos de análisis relacionados con los requisitos previos. Sesiones en el aula de informática: Modelos microbiológicos predictivos terciarios: introducción de su aplicación para el establecimiento de los límites críticos y la vida útil. Sesiones en la Planta Piloto: Evaluación y auditoría de los requisitos previos. Sesiones de aula de resolución de las actividades prácticas y de las actividades individuales.

3) Seminarios de resolución, presentación de las actividades de autoaprendizaje del Plan APPCC y su auditoría: se realizarán diferentes sesiones de una hora y media al final del semestre. Durante los seminarios se expondrá, con el apoyo visual, los aspectos más importantes de los trabajos efectuados, así como se auditará y discutirá el trabajo realizado por otro grupo. La asistencia es obligatoria.

3) Tutorías: Las tutorías se encaminarán principalmente a orientar y resolver las dudas de los alumnos. Las tutorías se podrán hacer individuales o en grupo, dependiendo de los objetivos, concertando la reunión para efectuarla tanto de forma presencial como vía TEAMS.

1) Actividades de autoaprendizaje específicas individuales o en grupo: el alumno deberá hacer 5-6 actividades, que se irán planteando a lo largo del curso, coincidiendo con los diferentes bloques teóricos / prácticos. Se trata de trabajos, que implican la búsqueda de información por parte del estudiante sobre una o varias cuestiones, y que deberán entregarse por escrito en el tiempo adaptado a la dificultad del caso.

2) Actividades de autoaprendizaje del Plan APPCC y la auditoría en grupo: los alumnos deberán hacer un trabajo sobre un tema planteado por el profesor, siguiendo unas pautas formales y de contenidos comunes a todos los grupos. Los trabajos tendrán que entregarse por escrito vía Moodle hacia el final del semestre. La primera parte antes de la realización del seminario y la segunda parte después de realizar la presentación en el seminario (Auditoría).

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas (clases expositivas o magistrales)	44	1,76	3, 5, 9, 10, 12, 15, 16, 17, 18, 14, 19, 22, 23
Práctica de informática	2	0,08	2, 21, 22, 23
Práctica de planta piloto	1	0,04	9, 17
Prácticas de laboratorio	16	0,64	1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 15, 17, 14, 21, 22, 23
Resolución de casos (1 grupo)	9	0,36	1, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 15, 17, 18, 14, 19, 20, 21, 22, 23
Seminarios	7	0,28	1, 4, 7, 8, 9, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	10	0,4	1, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 15, 16, 17, 14, 19, 22, 23
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo	70	2,8	3, 4, 5, 7, 9, 10, 12, 15, 16, 17, 14, 19,

Preparación de casos práctico y actividades de evaluación continua	58	2,32	3, 5, 9, 10, 12, 15, 16, 17, 18, 14, 19, 22, 23
--	----	------	---

Evaluación

Las competencias de esta asignatura serán evaluadas mediante:

- a) Primer Control: de los Temas 1 al 3 y las actividades relacionadas con el autoaprendizaje individual y/o en las prácticas realizadas en este periodo con un peso del 20% de la nota final.
- b) Segundo Control: de los Temas 4 al 18, las actividades relacionadas con el autoaprendizaje individual y/o en las prácticas realizadas en este periodo, más el material tratado en los seminarios, con un peso del 30% en la nota final.
- c) Actividades de autoaprendizaje específicas: tendrán un peso del 15% en la nota final. Si el alumno no asiste a clase el día de la discusión de los trabajos, solo contará el 70% de la nota de su trabajo.
- d) Actividades de autoaprendizaje de elaboración de un Plan APPCC y su auditoría: Se valorará tanto el trabajo escrito como oral del trabajo. La nota del trabajo escrito dependerá del grado de participación del estudiante en su elaboración. La actividad tendrá un peso en la nota final de un 30 %.
- e) La asistencia a las prácticas, y la presentación, evaluación y asistencia a la discusión del informe de las sesiones de prácticas de laboratorio: se valorará con un 10% de la nota final. Si el alumno no asiste a clase el día de la discusión de las prácticas, solo contará el 70% de la nota de su trabajo.

Se considerará que un estudiante es "No evaluable", si únicamente participa en actividades de evaluación que representen $\leq 15\%$ de la nota final.

Para aprobar la asignatura se pide que se cumplan totalmente los siguientes requisitos:

- a) Un mínimo de 5 puntos (sobre 10) en cada uno de los dos controles; en caso de no llegar a esta nota, será necesario presentarse al examen de recuperación del control no superado.
- b) Un mínimo de 5 puntos (sobre 10) tanto en las actividades de autoaprendizaje del Plan APPCC como de la auditoría. Esta parte no se podrá recuperar.
- c) Un mínimo de 5 puntos (sobre 10) en la media de las actividades de autoaprendizaje específicas. Esta parte no se podrá recuperar.
- d) Haber asistido a un mínimo del 80% de las sesiones prácticas de laboratorio, y en un 60% de las discusiones de las actividades de autoaprendizaje.

Para promediar las notas de las actividades de autoaprendizaje y de las prácticas, la nota de los controles deben ser como mínimo de 5 puntos (sobre 10).

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividades de autoaprendizaje específicas	15%	0	0	3, 4, 7, 9, 10, 12, 15, 17, 14, 21, 22, 23
Actividades de prácticas en el laboratorio	10%	0	0	1, 2, 3, 8, 9, 11, 12, 15, 17, 14, 20, 22
Actividades de realización en grupo APPCC (Documento y	25%	0	0	3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15,

auditoría) (autoaprendizaje)				16, 17, 14, 19, 21, 22, 23
Primer Control (individual)	20%	3	0,12	3, 5, 10, 12, 15, 17, 18, 14, 22, 23
Segundo control (individual)	30%	5	0,2	3, 9, 10, 16, 17, 19, 23

Bibliografía

Bibliografía recomendada

- Ahmed, J., Rahman, M.S., 2012. Handbook of Food Process Design. Wiley-Blackwell.
<https://doi.org/10.1002/9781444398274>
- Barach, J.T., 2017. FSMA and Food Safety Systems: Understanding and Implementing the Rules. Wiley.
<https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFSMAFSSF/fsma-food-safety-systems/fsma-food-safety-systems>
- Batt, C. A., & Tortorello, M. L. 2014. Encyclopedia of food microbiology. Elsevier/Academic Press,.
<https://www.sciencedirect.com/science/referenceworks/9780123847331>
- Bhunia, A. K. (2018). Foodborne Microbial Pathogens. Springer New York.
<https://doi.org/10.1007/978-1-4939-7349-1>
- Bhunia, A.K., 2008. Foodborne Microbial Pathogens, Food Science Text Series. Springer New York, New York, NY. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-74537-4>
- Bibek., R.; Bhunia, A. K. (2010). Fundamentos de microbiología de los alimentos. McGraw-Hill Interamericana. México
- Boye, J.I., Godefroy, S.B., 2010. Allergen Management in the Food Industry. John Wiley and Sons.
<https://doi.org/10.1002/9780470644584>
- Caballero, Benjamin. (2003). Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. Academic Press.
<https://doi.org/10.1016/B0-12-227055-X/00031-6>
- Caruso, Gabriella, Caruso, Giorgia, Laganà, P.L., Santi Delia, A., Parisi, S., Barone, C., Melcarne, L., Mazzù, F., 2015. Microbial Toxins and Related Contamination in the Food Industry, Springer Briefs in Molecular Science. Springer International Publishing, Cham. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-20559-5>
- Clark, J.P., 2008. Practical Design, Construction and Operation of Food Facilities.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374204-9.X0001-8>
- Couto Lorenzo, L., 2008. Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Díaz de Santos, Madrid.
- Demirci, A., Ngadi, M.O., 2012. Microbial decontamination in the food industry: Novel methods and applications. <https://doi.org/10.1533/9780857095756>
- Doyle, M. P., Diez-Gonzalez, F., & Hill, C. (Ed.). (2019). Food Microbiology. ASM Press.
<https://doi.org/10.1128/9781555819972>
- Erkmen, O., & Bozoglu, T. F. (Ed.). (2016). Food Microbiology: Principles into Practice. Wiley.
<https://doi.org/10.1002/9781119237860>
- Erkmen, O., Bozoglu, T.F., 2016. Food Microbiology: Principles into Practice. Chichester, West Sussex: <https://doi.org/10.1002/9781119237860>
- Grumezescu, A.M., Holban, A.-M., 2018. Food Safety and Preservation: Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health. Acad. Press. URL
<https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFSPMBAI2/food-safety-preservation/food-safety-preservation>
- Gurnari, G., 2015. Safety Protocols in the Food Industry and Emerging Concerns, Springer Briefs in Molecular Science. Springer International Publishing, Cham. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-16492-2>
- Holah, J., Lelieveld, H.L.M., 2011. Hygienic Design of Food Factories, Hygienic Design of Food Factories. <https://doi.org/10.1533/9780857094933>
- Institute of Food Science and Technology (UK), 2013. Food & Drink - Good Manufacturing Practice - A Guide to its Responsible Management (GMP6) (6th Edition) -K novel.
<https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFDGMPAG1/food-drink-good-manufacturing/food-drink-good-manu>
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (2018.). Microorganisms in foods 7: Microbiological testing in food safety management.
<https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-319-68460-4>

- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). (2001). Microorganismos de los alimentos. 6, Ecología microbiana de los productos alimentarios. Acribia. Zaragoza
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). (2011). Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Springer US, <https://dx.doi.org/10.1007/978-1-4419-9374-8>
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). (2016). Microorganismos de los alimentos 8: Uso de datos para evaluar el control del proceso y la aceptación del producto. Acribia, Zaragoza.
- Kotzekidou, P., 2016. Food Hygiene and Toxicology in Ready-to-Eat Foods, Food Hygiene and Toxicology in Ready-to-Eat Foods. <https://doi.org/10.1016/c2014-0-01599-7>
- Lawley, R.C., Laurie Davis, J., 2012. Food Safety Hazard Guidebook (2nd Edition) - Knovel. Royal Society of Chemistry. <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFSHGE005/food-safety-hazard-guidebook/food-safety-hazard-guid>
- Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., White, B., Holah, J.T., 2003. Hygiene in food processing: Principles and practice. <https://doi.org/10.1533/9781855737051>
- McElhatton, A., Marshall, R.J., Kristbergsson, K., 2007. Food safety: A practical and case study approach. Springer US. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-33957-3>
- Mortimore, S., Wallace, C., 2004. HACCP. Acribia, Zaragoza.
- Mortimore, S.E., Wallace, C.A., 2015. HACCP: A food industry briefing: Second edition, Wiley Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781118427224>
- Motarjemi, Y., Lelieveld, H., 2014. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry. <https://doi.org/10.1016/C2009-0-01959-X>
- Motarjemi, Y., Moy, G., Todd, E., 2014. Encyclopedia of Food Safety | ScienceDirect . FOSA. <https://www.sciencedirect.com/referencework/9780123786135/encyclopedia-of-food-safety>
- Ray, B., Bhunia, A.K., 2010. Fundamentos de microbiología de los alimentos. McGraw-Hill Interamericana, México.
- Singh, R.L., Mondal, S., 2019. Food safety and human health. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/C2017-0-04079-X>
- Smith, M., 2014. Encyclopedia of Food Safety, Encyclopedia of Food Safety. Elsevier. <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpEFS00001/encyclopedia-food-safety/encyclopedia-food-safety>
- Stanga, M., 2010. Sanitation: Cleaning and Disinfection in the Food Industry. Wiley-VCH. <https://doi.org/10.1002/9783527629459>
- Surak, J.G., Wilson, S., 2007. Certified HACCP Auditor Handbook . URL <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpCHACCPA1/certified-haccp-auditor/certified-haccp-auditor>
- Tham, Danielsson-Tham. M.L. (2014). Food associated pathogens. CRC Press,. <https://dx.doi.org/10.1007/978-1-4419-9374-8>
- Wareing, P., 2010. HACCP: A Toolkit for Implementation consumption., 2nd ed. Royal Society of Chemistry. <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpHACCPAT1/haccp-toolkit-implementation/haccp-toolkit-implementation>
- Wildbrett, G., Esaín Escobar, J., 2000. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Editorial Acribia, Zaragoza.

Otros recursos bibliográficos

- Arvanitoyannis, I.S., 2009. HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin. Wiley-Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781444320923>
- Dudbridge, M., 2016. Handbook of Seal Integrity in the Food Industry. <https://doi.org/10.1002/9781118904619>
- Emerton, V., 2009. Food Chain Allergen Management. Royal Society of Chemistry, Cambridge. <https://doi.org/10.1039/9781849730730>
- Gajadhar, A., 2015. Foodborne Parasites in the Food Supply Web: Occurrence and Control. <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFPFSWOC1/foodborne-parasites-in/foodborne-parasites-in>
- Jarvis, B., 2008. Statistical Aspects of the Microbiological Examination of Foods. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-444-53039-4.X0001-5>
- Kill, R., 2012. BRC Global Standard for Food Safety - A Guide to a Successful Audit (2nd Edition) - Knovel. John Wiley & Sons Inc. <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpBRCGSFS1/brc-global-standard-food/brc-global-standard-food>

- Wallace, C.A., Sperber, W.H., Mortimore, S.E., 2010a. Food safety for the 21st century: Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. <https://doi.org/10.1002/9781444328653>

Páginas WEB

- Agència Catalana de Seguretat Alimentària. <http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: https://www.aesan.gob.es/en/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <https://www.efsa.europa.eu/es>
- CDC, 2020. CDC and Food Safety. <https://www.cdc.gov/foodsafety/cdc-and-food-safety.html>.
- Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Comisión Europea. La seguridad alimentaria en Europa: https://ec.europa.eu/food/index_en
- ECDC-EFSA, 2021. EU One Health Zoonoses Reports. <https://www.ecdc.europa.eu/en/all-topics-z/food-and-waterborne-diseases-and-zoonoses/surveillance-and>
- EFSA. Chemical hazards data - OpenFoodTox. <https://www.efsa.europa.eu/en/data/chemical-hazards-data>
- ELIKA. Fundació Vasca para la seguridad alimentaria. <https://www.elika.eus/es/>
- European Centre for Disease Prevention and Control, 2021. Homepage | European Centre for Disease Prevention and Control. <https://www.ecdc.europa.eu/en>
- FDA (Food and Drug Administration): <https://www.fda.gov/food>
- Food Safety Agency: <http://www.food.gov.uk/>
- OMS sobre seguridad alimentaria: <https://www.who.int/health-topics/food-safety/>
- Food Safety and Inspection Safety (USDA-FSIS): <http://www.fsis.usda.gov/>

Software

- Computational Biology Premium (CB Premium). Predictive Food Safety. University of Tasmania. Australia (acceso libre). <https://www.cbpremium.org/>
- COMBASE. A Web Resource for Quantitative and Predictive Food Microbiology. University of Tasmania (Australia) and the USDA Agricultural Research Service (USDA-ARS). (Acceso libre). <https://www.combase.cc/index.php/en/>
- ZOTERO. Gestor de referencias bibliográficas. (Acceso libre). <https://www.zotero.org/>