Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

Curso de especialización :
"ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA "

PRESENTACIÓN:

Un aspecto de la implantación del sistema de APPCC, del que no se sacan a veces todas las ventajas que puede dar, es el de **la validación**. La validación debe entenderse como las medidas que deben tomarse, con preferencia a priori, para garantizar que el sistema será efectivo. Una validación bien entendida comprende el análisis de todo el sistema, identificando sus bases y todos los detalles concretos de su implantación. Es diferente del enfoque restrictivo, de la validación que se utiliza a veces, que la limita a sólo los puntos de control crítico identificados.

Centrar la organización del sistema APPCC en la validación tiene tres ventajas fundamentales:
Implica utilizar la duda sistemática, con dos componentes básicos: "¿Por qué?" y "¿Es suficiente?" La combinación de los dos componentes garantiza sistemas suficientes, efectivos, pero esbeltos, sin sobrecargas.
Obliga a dar un carácter práctico y exhaustivo, al mismo tiempo, al trabajo de implantación. Un sistema basado en las validaciones no puede ser abstracto. Deben validarse unos procesos determinados y unas medidas de control que deben concretarse. La garantía debe ser, no sólo de que se sabe lo que hay que hacer, sino que se garantiza que se hará. Utiliza una estructuración de las actividades por procesos, con las ventajas de flexibilidad y profundidad de los análisis que conlleva este planteamiento.

Este análisis debe ser flexible. Hay aspectos que están suficientemente definidos y bien estudiados en normas, instrucciones o en la literatura científica y tecnológica, para que la validación se pueda hacer con mucha facilidad. En otros casos, serán necesarios análisis más complejos, por ejemplo utilizando modelos matemáticos o experimentos diseñados de manera adecuada.

Aunque a veces se considera la validación como una parte de la verificación, hay que distinguir la validación, que es una actividad que debe hacerse (siempre que sea posible) a priori, de actividades como los seguimientos, las auditorías o revisiones; y las verificaciones, que sirven para comprobar a posteriori que las medidas han sido implantadas y han sido efectivas.

Para desarrollar el curso, se utilizará una organización hipotética, que manufactura unos productos determinados.

Los asistentes al curso tendrán acceso a los detalles de los procesos de manufactura, almacenamiento y distribución empleados para la organización. También tendrán acceso a las fuentes de información necesarias para esta aplicación. Con toda la información a su abasto, estructuraran un sistema validado de APPCC para la organización que garantice que se han diseñado unos espacios de trabajo protegidos de manera adecuada contra la entrada de peligros, que todos los posibles peligros se han identificado y que se han diseñado y se han implementado un sistema de medidas preventivas para eliminarlos. El sistema desarrollado también será "demostrable a terceros", en el sentido de que comprenda los documentos y los registros que permitan esta demostración.

OBJETIVOS:

Los asistentes al curso deben ser capaces de:

a) Saber adquirir un conocimiento de sus procesos con el nivel de profundidad necesario para aplicar el sistema APPCC

b) Plasmar el conocimiento de los procesos en documentos y diagramas de flujo

c) Saber las fuentes de donde puede conseguirse la información para identificar y evaluar los peligros

d) Identificar los peligros que puedan darse, y evaluar su gravedad y las posibilidades de que se presenten.

e) Diseñar sistemas de control de los peligros que incluyan la intervención o minimización de la llegada de los peligros a los productos, así como la eliminación o reducción suficiente de los peligros específicos identificados

f) Establecer procedimientos de validación y de verificación que puedan garantizar "a posteriori" la efectividad del sistema

i) Diseñar e implementar documentos y registros, y establecer sus procedimientos de control

DURACIÓN: 20 horas lectivas

PROFESOR:

Enric Riera Valls

ENRIC RIERA VALLS

PROGRAMA:

1- Introducción
- 1.1- Estructura del curso
- 1.2 -Descripción del sistema APPCC
- 1.3- Productos para los que se desarrollará el sistema práctico del curso
- 1.4- Documentación y herramientas informáticas que se utilizaran

2- Desarrollo de un plan de APPCC, aplicado a los ejemplos de aplicación: pasos preliminares
- 2.1- Recopilación de la información disponible
- 2.2- Creación del equipo de trabajo para los APPCC
- 2.3- Descripción del alimento: composición, elaboración y distribución
- 2.4- Desarrollo del diagrama de flujo
- 2.5- Verificación del diagrama de flujo sobre el terreno
- 2.6- Identificación de las formas de uso previstas para el producto
- 2.7- Identificación de los grupos de consumidores previstos
- 2.8- Cumplimiento de los requisitos legales aplicables
- 2.9- Formas de documentar los pasos preliminares

3- El escudo del sistema: Los programas de prerequisitos

3.1- Prerequisitos sobre diseño, construcción y mantenimiento de los edificios y las instalaciones

3.2- Prerequisitos sobre la higienización: Limpieza y desinfección, control de infestaciones, mantenimiento

3.3- Prerequisitos sobre las energías y los servicios: Agua, gases, aire comprimido

3.4- Prerequisitos sobre eliminación de desechos y de aguas residuales

3.5- Prerequisitos sobre compras, almacenamiento y transporte

3.6- Prerequisitos sobre prevención de contaminaciones y sobre crecimiento de microorganismos

3.7- Prerequisitos sobre higiene del personal y áreas para el personal

3.8- Prerequisitos sobre re procesamientos

3.9- Prerequisitos sobre recogidas del mercado y gestión de crisis

3.10- Prerequisitos sobre defensa alimentaria y prevención de bio terrorismo

3.11- Prerequisitos sobre comunicación de la innocuidad de los productos

4- Análisis de los peligros y aplicación a los casos en estudio (Principio 1)

4.1- Peligros biológicos: Obtención de información sobre su posible presencia
4.2- Peligros físicos
4.3- Peligros químicos
4.4- Comprobación de la situación inicial
4.5- Comprobación de las prácticas reales
4.6- Evaluación inicial de la gravedad de cada peligro y de las probabilidades de que se presente y se detecte
4.7- Identificación de las medidas preventivas necesarias
4.8- Documentos y registros del análisis de peligros

5- Identificación de los puntos de control críticos (PCCs; Principio 2)

5.1-Documentos y registros para la identificación de los PCCs
5.2- Pasos necesarios para identificar los PCCs
5.3- Uso de los árboles de decisión

6- Determinación de parámetros y límites críticos (Principio 3)

6.1- Formas habituales de expresar los límites críticos
6.2- Revisión de posibles límites críticos establecidos para la legislación aplicable
6.3- Determinación de límites críticos para la propia organización
6.4- Documentación y registro de la determinación de límites críticos

7- Organización e implementación del seguimiento (Principio 4)

7.1- Selección de los procedimientos de seguimiento para cada PPC
7.2- Determinación de frecuencias de las comprobaciones y las formas de muestreo
7.3- Determinación de los métodos de ensayo y análisis
7.4- Instrucción de las personas responsables de los seguimientos
7.5- Elaboración de los registros a utilizar con los seguimientos
7.6- Implantación de los seguimientos
7.7- Supervisión de los seguimientos y de los registros de resultados
7.8- Documentación y registro de la organización del seguimiento

8- Determinación de las acciones correctoras (Principio 5)
- 8.1- Determinación de las acciones correctoras a emprender en caso de superación de los PCCs
- 8.2- Identificación de las personas responsables de cada acción correctora
- 8.3- Instrucción de las personas responsables sobre la forma de realizar cada acción
- 8.4- Elaboración del sistema de registros para las acciones correctoras
- 8.5- Seguimiento de la realización efectiva de las acciones correctoras
- 8.6- Documentación de los procedimientos sobre acciones correctoras

9- Documentación de registros (Principio 6)
- 9.1- Elaboración de los procedimientos de control de documentos y de registros
- 9.2- Documentos a incluir en el sistema APPCC
- 9.3- Registros a incluir en el sistema APPCC
- 9.4- Revisión de los documentos y registros inicialmente en uso
- 9.5- Desarrollo de posibles documentos y registros a añadir
- 9.6- Identificación de las personas responsables de rellenar y de revisar registros
- 9.7- Inclusión de los números de registro en la documentación de cada PCC y en la lista maestra de registros

10- Procedimientos de validación y verificación (Principio 7)
- 10.1- Conceptos de validación y de verificación
- 10.2- Directrices sobre validación:
  - 10.2.1- CODEX
  - 10.2.2- FDA-CFSAN
  - 10.2.3- FSIS-USDA
- 10.3- Elementos de la validación
  - 10.6.1- Bases científicas y técnicas: Condiciones que deben cumplirse
  - 10.6.2- Demostraciones prácticas del comportamiento futuro
- 10.4- Determinación de las formas de validación para cada PCC identificado
- 10.5- Documentación y registro de las validaciones y verificaciones

11- Revisión de los sistemas resultantes, para los ejemplos de aplicación
- 11.1- Revisión de los programas de prerrequisitos
- 11.2- Revisión del Plan de APPCC
- 11.3- Revisión del programa de seguimiento
- 11.4- Revisión del plan de validaciones y verificaciones
- 11.5- Revisión de los documentos y de los registros

12- Simplificación del sistema, para pequeñas y medianas empresas
- 12.1- Características de las empresas en las que está justificada una simplificación
- 12.2- Efecto conjunto de los programas de prerrequisitos y del plan de APPCC
- 12.3- En que casos las Guías de Prácticas Correctas pueden llegar a sustituir un plan de APPCC
- 12.4- Simplificación de los procedimientos de seguimiento
- 12.5- Simplificación de los documentos y registros
- 12.6- Simplificación de las validaciones y verificaciones
- 12.7- Justificación y documentación de las simplificaciones

Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

METODOLOGÍA:

a) Exposiciones magistrales (aproximadamente 25%)
b) Aplicación a ejemplos concretos y casos prácticos (aproximadamente 55%)
c) Localización de información (aproximadamente 20%)

FORMAS DE EVALUACIÓN:

a) Asistencia presencial, mínimo el 80%
b) Cuestionarios de seguimiento (40% del resultado)
c) Presentaciones de ejemplos y casos (30% del resultado)

Horario :

Martes y jueves de 18:00h a 21:00h
Lugar : EUETIT – C/ Colom, 1 – Terrassa (BCN) – 08222
Fechas : 22, 24, 29, 31 de mayo y 5, 7, 12 de junio de 2012

Se obtendrá certificado de realización de curso de especialización CRESCA - UPC

Precio inscripción: 415€
Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 25
Fecha límite de inscripción: 15 de mayo de 2012

INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

Judith Crespiera Portabella
Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)
Tel. 93 739 86 54
Fax.93 739 82 25
e-mail: info@cresca.upc.edu
http://www: cresca.upc.edu

COL·LABOREN

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH
Campus de Terrassa

TECNIO
Be tech. Be competitive