



## Curso intensivo sobre “Validación en la organización alimentaria”

### Presentación

“Todo lo que sea posible, ocurrirá”. El principio de la plenitud, al parecer se remonta a Platón, aunque ha tenido corolarios más jocosos. Por ejemplo; “Nada hay más inevitable, que un fallo cuya hora ha llegado”. Pero el significado sigue siendo el mismo: Sólo haciéndolo imposible, se puede impedir totalmente que algo vaya mal. Y en los alimentos, ir mal puede significar enfermedad e incluso muerte. Por eso aquellos procesos de la empresa alimentaria que condicionen la inocuidad de los productos, han de diseñarse de manera que nada pueda ir mal. Y éste es el cometido de la validación: Asegurarse de que el sistema de seguridad alimentaria de la empresa se diseñe de forma que se tenga la certeza de que se alcanzarán los objetivos de inocuidad alimentaria aplicables.

La validación es sobre todo una actividad previsional, que ha de formar parte de la fase de diseño. Pero también han de validarse los cambios que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos. Y también han de validarse los procesos que no lo fueron en su momento: No sea que estén dando resultados correctos, sólo porque al fallo aún no le ha llegado el momento...

Y después, las cosas han de hacerse como se haya planificado, “pero esa ya es otra historia”.

### Objetivos del curso

Los asistentes al curso han de ser capaces de:

- Localizar fuentes de información científica y técnica sobre los peligros que pueden darse en los productos, los procesos y los ambientes incluidos en un estudio
- Localizar las fuentes de información científica y técnica relacionadas con la validación de los productos, los procesos y los ambientes
- Identificar los criterios de inocuidad aplicables a los productos y procesos
- Identificar los parámetros operativos críticos de los procesos y encontrar las correspondencias con la información científica y técnica localizada
- Diseñar sistemas de gestión de la inocuidad que tengan una eficacia garantizada
- Diseñar esos sistemas de tal forma que su efectividad pueda demostrarse cuando proceda.
- Planificar la ejecución y la documentación de la validación.



## PROGRAMA

### **Bloque 1: Conceptos a emplear (Duración aproximada: 4 horas)**

1. Concepto de validación y objetivos de la validación
2. Tipos de requisitos y necesidades de validación
3. Enfoques habituales de la validación
4. Fases de la validación
5. Cualificar el diseño del proceso (DQ)
6. Cualificar las instalaciones, equipos e instrumentos (IQ)
7. Cualificar las personas (MQ)
8. Cualificar las operaciones (OOQ)
9. Cualificar el desempeño (PQ)
10. Fuentes De datos para el proceso de validación
11. Herramientas estadísticas básicas: Descriptivas
12. Herramientas estadísticas básicas: Inductivas
13. Determinar las capacidades de los procesos
14. Ensayos de abuso
15. Errores a prever

### **Bloque 2: Ejercicios (Duración aproximada: 8 horas)**

1. Localización de información
  - 1.1. Busca de orientaciones de organismos oficiales
  - 1.2. Busca de Orientaciones de asociaciones profesionales, empresariales y otras
  - 1.3. Busca de literatura científica y técnica indexada
  - 1.4. Busca de incidentes fronterizos
  - 1.5. Busca de incidentes en distribución (Recogidas, retiradas)
  - 1.6. Busca de información epidemiológica
2. Ejercicios de validación: Redacción de un protocolo
  - 2.1. Identificación del carácter perecedero o no de un producto
  - 2.2. Reglamento 1441/2007, sobre criterios microbiológicos: Trazado de curvas características de operación
  - 2.3. Reglamento 1441/2007, sobre criterios microbiológicos: Validación de la vida útil de productos perecederos
  - 2.4. Validación de un proceso de esterilización
  - 2.5. Envase flexible: Validación de sellado por soldadura
  - 2.6. Validación de procesos de limpieza y desinfección
  - 2.7. Validación de la rotulación de información sobre inocuidad en envase
  - 2.8. Cuestionario para evaluar situación de validación de procesos
  - 2.9. Personal. Qué se necesita saber en cada puesto: Elaboración de programas
3. Ejercicios de validación: Ensayos de abuso
  - 3.1. Uso de un cuestionario para evaluar el diseño de ensayos de abuso
  - 3.2. Diseño de un ensayo de abuso para un producto



**DURACIÓN:** 12 horas lectivas

**PROFESOR:**

Enric Riera Valls



**FORMAS DE EVALUACIÓN:**

Asistencia presencial y participación en los ejercicios y casos prácticos propuestos

Entregas previas

Una vez inscrito, antes de empezar el curso, el alumno recibirá:

- i) Los apuntes del curso, incluyendo la lista de referencias
- ii) La aplicación informática (Microsoft Excel) en la que se desarrollaran los ejercicios del curso

**Horario:**

Jueves y viernes mañana. De 9:00h a 13:00h y de 15:00h a 19:00h (jueves) y de 9:00h a 13:00h (viernes)

Lugar: Edificio Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Fechas: **28 y 29 de noviembre de 2019**

Precio inscripción: 285€

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 20

Fecha límite de inscripción: 22 de noviembre de 2019

Se dará diploma de realización del curso



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari

## 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](mailto:info@cresca.upc.edu)

<http://www.cresca.upc.edu>

## COLABORAN



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Campus de Terrassa