

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

PRESENTACIÓN:

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es un sistema lógico y, científico, que permite controlar los problemas en la producción, la fabricación, la preparación, en la distribución y en cualquier otra actividad con posibles efectos sobre la inocuidad de los alimentos. Este sistema se ha ido adoptando en todo el mundo y puede emplearse con cualquier alimento y con cualquier sistema de elaboración.

El fundamento del sistema es la identificación y el control de todos los peligros, sean biológicos, físicos o químicos, a lo largo de todos los procesos. Por otra parte, el sistema incluye requisitos de validación de los planes, para asegurarse de su idoneidad antes de ponerlos en práctica y también requisitos de verificación, para comprobar que los resultados obtenidos son los necesarios para garantizar la inocuidad deseada de los alimentos.

También incluye requisitos sobre la documentación del funcionamiento del sistema y de las bases científicas para las decisiones tomadas. Asimismo es necesario registrar los datos obtenidos, las decisiones tomadas y las acciones emprendidas. Todo ello representa un grado de sofisticación bastante elevada, pero también una gran variedad en las formas en que cada empresa puede organizar su propio sistema, para adaptarlo a sus productos, a sus procesos y a su tamaño.

El enfoque de gestión basada en procesos proporciona unas herramientas muy prácticas para desarrollar el sistema de una forma coordinada

OBJECTIVOS:

Los asistentes al curso han de 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 obtenerse la información para identificar y evaluar los peligros.

- d) Identificar los peligros que pueden darse, su gravedad y las posibilidades de que se presenten. Con todo ello, han de saber establecer el nivel de riesgo asociado a cada peligro y las medidas preventivas que han de permitir su control.
- e) Emplear las herramientas adecuadas para identificar los puntos de control críticos en que han de controlarse los peligros
- f) Determinar parámetros de control y límites críticos para los mismos
- g) Diseñar e implantar procedimientos de seguimiento
- h) Establecer procedimientos de validación y de verificación que garanticen "a priori" y "a posteriori" la efectividad del sistema
- i) Diseñar e implantar documentos y registros y establecer sus procedimientos de control

DURACIÓN: 20 horas lectivas

PROFESORES:

Enric Riera Valls



PROGRAMA:

- 1- Introducció
 - 1.1- Estructura del curso
 - 1.2- Descripció del sistema APPCC
 - 1.3- Productos. Ejemplo: planteamiento y datos necesarios
- 2- Desarrollo de un plan de APPCC, aplicado a los ejemplos de aplicaci3n: Pasos preliminares
 - 2.1- Recopilaci3n de la informaci3n disponible
 - 2.2- Creaci3n del equipo de trabajo para el APPCC
 - 2.3- Descripció del alimento: Composici3n, elaboraci3n y distribuci3n
 - 2.4- Desarrollo del diagrama de flujo
 - 2.5- Verificaci3n del diagrama de flujo sobre el terreno
 - 2.6- Identificaci3n de las formas de uso previstas para el producto
 - 2.7- Identificaci3n de los grupos de consumidores previstos
 - 2.8- Cumplimiento de los requisitos legales aplicables
 - 2.9- Formas de documentar los pasos preliminares

- 3- Anàlisi de los peligros y aplicación a los casos en estudio (Principio 1)
 - 3.1- Peligros biológicos
 - 3.2- Peligros físicos
 - 3.3- Peligros químicos
 - 3.4- Comprobación de la situación de implantación de los programas de prerequisites (PPR)
 - 3.5- Comprobación de las prácticas reales
 - 3.6- Evaluación de la gravedad de cada peligro y de la probabilidad de que se presente
 - 3.7- Identificación de las medidas preventivas necesarias
 - 3.8- Documentos y registros del análisis de peligros

- 4- Identificación de los puntos de control críticos (PCCs; Principio 2)
 - 4.1- Documentos y registros para la identificación de los PCCs
 - 4.2- Pasos necesarios para identificar los PCCs
 - 4.3- Uso de los árboles de decisión

- 5- Determinación de parámetros y límites críticos (Principio 3)
 - 5.1- Formas habituales de expresar los límites críticos
 - 5.2- Revisión de posibles límites críticos establecidos por la legislación aplicable
 - 5.3- Determinación de límites críticos por la propia organización
 - 5.4- Documentación y registro de la determinación de límites críticos

- 6- Organización e implantación del seguimiento (Principio 4)
 - 6.1- Selección de los procedimientos de seguimiento para cada PPC
 - 6.2- Determinación de las frecuencias de las comprobaciones y la forma de muestreo
 - 6.3- Determinación de los métodos de ensayo y análisis
 - 6.4- Instrucción de las personas responsables de los seguimientos
 - 6.5- Elaboración de los registros a emplear con los seguimientos
 - 6.6- Implantación de los seguimientos
 - 6.7- Supervisión de los seguimientos y de los registros de resultados
 - 6.8- Documentación y registro de la organización del seguimiento

- 7- Determinación de las acciones correctoras (Principio 5)
 - 7.1- Determinación de las acciones correctoras a emprender en caso de superación de los PPCCs
 - 7.2- Identificación de las personas responsables de cada acción correctora
 - 7.3- Instrucción de las personas responsables sobre la forma de realizar cada acción
 - 7.4- Elaboración del sistema de registros para las acciones correctoras
 - 7.5- Seguimiento de la realización efectiva de las acciones correctoras
 - 7.6- Documentación de los procedimientos sobre acciones correctoras

- 8- Documentación y registros (Principio 6)
 - 8.1- Elaboración de los procedimientos de control de documentos y de registros
 - 8.2- Documentos a incluir en el sistema APPCC
 - 8.3- Registros a incluir en el sistema APPCC
 - 8.4- Revisión de los documentos y registros inicialmente en uso
 - 8.5- Desarrollo de posibles documentos y registros a añadir
 - 8.6- Identificación de las personas responsables de rellenar y de revisar registros
 - 8.7- Inclusión de los números de registro en la documentación de cada PCC y en la lista maestra de registros



- 9- Procedimientos de validación y verificación (Principio 7)
 - 9.1- Conceptos de validación y de verificación
 - 9.2- Determinación de los procedimientos de validación del plan de APPCC
 - 9.3- Identificación de las fuentes de información para las validaciones
 - 9.4- Determinación de las formas de verificación para cada PCC
 - 9.5- Documentación y registro de las validaciones y verificaciones

- 10- Ejemplos Prácticos de implantación de un protocolo de APPCC: Puesta a punto de la metodología técnica, determinación de las zonas de muestreo, límites de admisión y frecuencias de análisis. Modelos de documentos y registros
 - 10.1- Ejemplo de diseño de árbol de decisión
 - 10.2- Ejemplo de lista de comprobación del plan de APPCC
 - 10.3- Ejemplo de descripción de proceso
 - 10.4- Ejemplo de lista de ingredientes
 - 10.5- Ejemplo de diagrama de flujo
 - 10.6- Ejemplo de identificación de peligros y de medidas preventivas
 - 10.7- Ejemplo de estudio del riesgo asociado a los peligros (Severidad, probabilidad, medidas existentes)
 - 10.8- Ejemplo de aplicación de árbol de decisión e identificación de PCCs
 - 10.9- Ejemplo de registro para límites críticos y formas de seguimiento
 - 10.10- Ejemplo de registro para detalles concretos del seguimiento y las medidas correctoras

- 11- Revisión de los sistemas resultantes, para los ejemplos de aplicación
 - 11.1- Revisión de los programas de prerrequisitos
 - 11.2- Revisión del Plan 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 APPCC
 - 12.3- En qué casos los 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

METODOLOGIA:

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



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

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 de realización : EUETIT – C/ Colom, 1 – Terrassa (BCN) – 08222

Fechas : 12, 14, 19, 21, 26, 28 de mayo y 2 de junio de 2009

Titulaciones: Diploma de curso de especialización UPC-FPC.

Precio inscripción: 415€

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 25

Fecha límite de inscripción: 7 de mayo de 2009



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>

