

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Materia Troncal: Productos Alimenticios

Asignatura: Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Créditos teóricos: 1

Créditos prácticos: 2

Profesor: Enrique Riera Valls

Descriptor:

OBJETIVOS:

Los alumnos han de estar en condiciones de identificar los riesgos existentes en la elaboración, distribución y consumo de los alimentos. Han de ser capaces de diseñar los sistemas de puntos críticos de control correspondientes.

METODOLOGÍA DOCENTE:

Clases teóricas, 10h: Fundamentalmente, clases magistrales.

Seminarios, 20h: Aplicación de los principios del HACCP a la elaboración de un grupo de productos concretos.

CRITERIOS Y FASES DE EVALUACIÓN:

Clases teóricas: Examen final escrito, que puede consistir en el desarrollo de temas conceptuales de larga extensión, o bien en temas cortos, conceptuales, o en preguntas con respuestas cerradas (test), o en combinaciones de unas y otras formas.

Seminarios: Presentación individualizada de los trabajos realizados por cada alumno como parte de su participación en los seminarios.

PROGRAMA DE CLASES TEÓRICAS

Tema 1: Evolución de los procedimientos de control sanitario de los alimentos. Análisis de riesgos y control por pre-alimentación. Componentes de un sistema HACCP

Tema 2: Identificación de los riesgos. Riesgos intrínsecos de los productos y efecto de las formas de consumo. Propiedades de los productos y de los procesos, que condicionan sus niveles de riesgo. Clasificación de los

productos-utilizaciones, en función de los niveles de riesgo. Fuentes de información.

Tema 3: Procedimientos de trabajo en el HACCP. Componentes básicos. Equipos de trabajo. Identificación y representación de los procesos. Valoración de los riesgos. Determinación de los puntos críticos de control. Puntos de control genéricos y puntos de control específicos

Tema 4: Selección de los criterios de control. Tipos de parámetros para la supervisión. Planes de supervisión.

Tema 5: Auditoría de la efectividad del sistema. Parámetros para la auditoría del sistema: Revisiones sanitarias; análisis microbiológicos; análisis físico-químicos. Funciones de cada uno de ellos.

Tema 6: Soportes del sistema HACCP. Aspectos organizativos: Aspectos relacionados con la conducta: Aspectos científicos y tecnológicos: Aspectos legales: la Directiva 93/43 del Consejo de la U.E.

BIBLIOGRAFÍA:

Mayes, T. (1992) "Simple users' guide to the hazard analysis critical point control point concept for the control of food microbiological safety" Food Control Jan. 1992; 14-19

Moreno, B. y otros (1992) "El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: Su introducción en las industrias de alimentos en los años 90" Alimentaria, Marzo 1992;19-27

Weingold, S.E. y otros (1994) "Use of foodborne disease data for HACCP risk assessment" J.Food Protection. 57 (9): 820-830

Anónimo (1992) "Estudio-experiencia de aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos". FIAB- Ministerio de Sanidad y Consumo