

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

Tema 3: Envases rígidos, semi-rígidos y flexibles. Características y materiales típicos de cada grupo: Papel y cartón; plásticos; vidrio; envases metálicos; materiales naturales.

Tema 4: La comunicación por el envase: Elementos de mercadotecnia y requisitos legales. Procesos de impresión más corrientes: Flexografía, huecogrado, offset, litografía. Tintas y sus requisitos para el envasado de alimentos

Tema 5: Maquinaria de envasado: Transformación de los materiales. Fabricación del papel: Formación de envases metálicos: Fabricación de envases de vidrio: Extrusión de envases de plástico.

Tema 6: Maquinaria de envasado: Llenado, cierre y acondicionamiento de los envases. Embotellado. Enlatado. Confección, llenado y cierre de bolsas flexibles. Empaquetado en cajas.

Tema 7: Requisitos de envasado de diferentes alimentos. Cárnicos. Pescados. Frutas y vegetales. Conservas. Productos refrigerados. Productos deshidratados. Productos lácteos. Grasas y aceites. Zumos. Productos horneados. Productos de confitería.

Tema 8: Control de la calidad de los materiales de envase. Características de compatibilidad con el contenido: Características de permeabilidad: Características mecánicas: Características de comunicación. Especificaciones. Control y aseguramiento de la calidad.

BIBLIOGRAFÍA:

Paine, F A (1982) "A handbook of food packaging" Leonard Hill, 1982

Jenkins, W A y Harrington, J.P. (1991) "Packaging foods with plastics" Technomic Publishing Co 1991