



UNIVERSITAT DE BARCELONA

Divisió IV
Ciències de la Salut

Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments

**Anàlisi de riscos i
punts crítics de control
(ARICPC).
Aplicació pràctica**

Curs
1996-1997

ASSIGNATURA	ANÀLISI DE RISCOS I PUNTS CRÍTICS DE CONTROL (ARICPC). APLICACIÓ PRÀCTICA
DEPARTAMENT	Ciències Fisiològiques Humanes i de la Nutrició
ÀREA	Nutrició i Bromatologia
UNITAT	Nutrició i Bromatologia
CRÈDITS	TOTALS: 3 Teòrics: 1 Pràctics: 2

OBJECTIUS DOCENTS

L'alumnat ha d'estar en condicions d'identificar els riscos existents en l'elaboració, la distribució i el consum dels aliments. Han de ser capaços de dissenyar els sistemes de punts crítics de control corresponents.

METODOLOGIA DOCENT

D'una banda, s'impartiran 10 hores de classes teòriques, fonamentalment, classes magistrals. D'altra banda, s'han preparat seminaris de 20 hores en els quals s'aplicaran els principis de l'HACCP a l'elaboració d'un grup de productes concrets.

CRITERIS I FASES D'AVUACIÓ

Les classes teòriques s'avaluaran per mitjà d'un examen escrit, que pot consistir en el desenvolupament de temes conceptuals d'extensió llarga, o bé en temes curts, conceptuals, o en preguntes amb respostes tancades (test), o bé en combinacions d'ambdós sistemes.

Pel que fa als seminaris, els alumnes hauran de presentar de manera individualitzada els treballs que hagin fet com a part de la seva participació en aquests seminaris.

COORDINACIÓ

Enrique Riera Valls

PROGRAMA DE CLASSES TEÒRIQUES

1. Evolució dels procediments de control sanitari dels aliments. Anàlisi de riscos i control per prealimentació. Components d'un sistema HACCP.
2. Identificació dels riscos. Riscos intrínsecs dels productes i efecte de les formes de consum. Propietats dels productes i dels processos que en condicionen els nivells de risc. Classificació dels productes-usos, d'acord amb els nivells de risc. Fonts d'informació.
3. Procediments de treball en l'HACCP. Components bàsics. Equips de treball. Identificació i representació dels processos. Valoració dels riscos. Determinació dels punts crítics de control. Punts de control genèrics i punts de control específics.
4. Selecció dels criteris de control. Tipus de paràmetres per a la supervisió. Plans de supervisió.
5. Auditoria de l'efectivitat del sistema. Paràmetres per a l'auditoria del sistema: revisions sanitàries; anàlisis microbiològiques; anàlisis fisicoquímiques. Funcions de cadascuna.

6. Suports del sistema HACCP. Aspectes organitzatius: aspectes relacionats amb la conducta. Aspectes científics i tecnològics. Aspectes legals. Directiva 93/43, del Consell de la UE.

BIBLIOGRAFIA

Estudio-experiencia de aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos. FIAB; Ministeri de Sanitat i Consum, 1992.

MAYES, T. "Simple user's guide to the hazard analysis critical point. Control point concept for the control of food microbiological safety". A: *Food control*. Gener 1992, pàg. 14-19.

MORENO, B. et al. "El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su introducción en las industrias de alimentos en los años 90". A: *Alimentaria*. Març 1992, pàg. 19-27.

WEINGOLD, S. E. et al. "Use of foodborne disease data for HACCP risk assesment" A: *J. Food protection*. 1994, núm. 57, 9, pàg. 820-830.