

PLANIFICACIÓN DOCENTE (Curso 2008-2009)

Título de la asignatura:	CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
---------------------------------	--

Carácter (<i>Troncal – Optativa – Genérica de libre elección</i>):	Genérica de libre elección
---	----------------------------

Créditos:	Teóricos:	1,5	Ciclo	Curso	Cuatrimestre de docencia	Plazas ofertadas
	Prácticos:	3				

Requisitos y conocimientos previos recomendados:	
---	--

Profesor/es Coordinador/es:	Carmen Herranz Sorribes M ^a Isabel González Alonso
------------------------------------	--

Profesor/es Responsable/es:	M ^a Isabel González Alonso
------------------------------------	---------------------------------------

Objetivos generales de la asignatura:	El objetivo de la asignatura es que los alumnos conozcan los mecanismos y procedimientos de los sistemas de gestión de calidad aplicados en la industria agroalimentaria. Adquiere especial énfasis el conocimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como herramienta fundamental de seguridad alimentaria, y su integración en sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad tales como ISO 9000:2000, ISO 22000:2005 y otros modelos y normas de seguridad alimentaria implantados actualmente en las industrias de alimentos.
--	---

Criterios de evaluación:	<u>Teoría</u> : Calificación mínima exigida: 5 puntos sobre 10 <u>Prácticas</u> : Realización satisfactoria de todas las prácticas
---------------------------------	---

Observaciones y otros datos de interés:	
--	--

PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO

I) CONCEPTOS GENERALES

Tema 1. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (I). Concepto y objetivos. Calidad y calidad higiénico-sanitaria. Evolución de los sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Herramientas básicas para el aseguramiento de la calidad de los alimentos.

Tema 2. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (II). Seguridad alimentaria y trazabilidad. El control integral de la granja a la mesa. El paquete de higiene alimentaria. Nuevos enfoques legales.

Tema 3. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (III). El Control oficial de los productos alimenticios. Concepto y objetivos. Modos de intervención en el control oficial de los alimentos y los piensos. Toma de muestras y selección de planes de muestreo. Legislación aplicable.

II) LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

Tema 4. EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC) COMO HERRAMIENTA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. Introducción al sistema APPCC. Terminología y generalidades. Principales tipos de peligros presentes en los alimentos. Origen del APPCC. Los siete principios básicos del sistema. Legislación aplicable.

Tema 5. PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DEL SISTEMA APPCC. Recursos humanos y formación. Evaluación de la situación de partida. Programas de pre-requisitos. Buenas Prácticas de Fabricación. Aseguramiento de la Calidad de los Proveedores.

Tema 6. ESTUDIOS APPCC Y DESARROLLO DEL PLAN APPCC (I). Componentes y fases del Plan APPCC. Definición de los términos de referencia y descripción del producto. Desarrollo y verificación del diagrama de flujo.

Tema 7. ESTUDIOS APPCC Y DESARROLLO DEL PLAN APPCC (II). Desarrollo de los siete principios básicos. Identificación de los peligros y establecimiento de las medidas preventivas. La tabla de análisis de peligros. Determinación de los puntos de control críticos (PCC). El árbol de decisiones.

Tema 8. ESTUDIOS APPCC Y DESARROLLO DEL PLAN APPCC (III): La tabla de control del APPCC. Establecimiento de los límites críticos. Límites críticos y niveles objetivos. Establecimiento de procedimientos de vigilancia para cada PCC. Requisitos y tipos de vigilancia. Establecimiento de las medidas correctoras. Documentación y registros del sistema APPCC. Validación del plan APPCC.

Tema 9. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA APPCC. Acciones necesarias para la implantación del sistema APPCC. Puesta en marcha de los estudios APPCC. Verificación del sistema APPCC. Actividades de verificación. Cómo y cuando verificar. Las auditorías. Ventajas y limitaciones del sistema APPCC. Su relación con otros sistemas de gestión de la calidad.

Tema 10. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD. Conceptos básicos. Normalización, certificación y acreditación. La serie de normas ISO 9000:2000. Generalidades y objetivos. Principales características de la norma. Definición de términos básicos. Principios de la gestión de la calidad.

Tema 11. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. Conceptos básicos. La serie de normas ISO 22000:2005. Principales características de la norma. Definición de términos básicos. Normas BRC, IFS y otras normas de seguridad alimentaria.

Tema 12. CERTIFICACIÓN. Objetivos y tipos. Procedimiento de certificación. Designación de auditores. Auditorías de certificación. Informe de las auditorías. Seguimiento y renovación de la certificación.

Tema 13. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. Organización del trabajo de prevención de riesgos laborales.

Tema 14. GESTIÓN AMBIENTAL. Ventajas de la implantación de un sistema de gestión ambiental. Norma ISO 14001:2004.

PROGRAMA PRÁCTICO

Consistirá en trabajos tutelados, visitas a industrias alimentarias y seminarios prácticos impartidos por expertos del sector donde los alumnos aprenderán las metodologías y procedimientos para llevar a cabo la inspección y control de calidad de las industrias alimentarias. Se hará especial énfasis en el diseño, desarrollo y aplicación del sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) como herramienta básica de seguridad alimentaria. Asimismo, dentro del marco de la certificación, se abordará el desarrollo y aplicación práctica de modelos de gestión de calidad tales como ISO 9000, así como los sistemas y normas actuales de gestión de la seguridad alimentaria (ISO 22000, BRC, IFS, etc.)

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Ayuntamiento de Madrid. Área de Salud y Consumo (2002). Directrices generales para la aplicación del sistema APPCC en el sector de la alimentación
- Block, M. R. y Marash I. R. (2002). Integración de la ISO 14001 en un sistema de gestión de la calidad. Ed. Fundacion Confemetal, Madrid
- Bolton, A. (2000). Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO 9001/2. Ed. Acribia, S. A.
- Buch, J. (2001). ISO 9000. Guía y comentarios. AENOR, Madrid.
- FAO y Ministerio de Sanidad y Consumo (2002): Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). Se puede descargar de: http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/DOCREP/005/W8088S/W8088S00.HTM

DOCUMENTO EN PDF: <http://www.aice.es/HACCPManual.pdf>

- Federación Española de Hostelería (FEHR) (2003). Manual para la Prevención de los Riesgos Laborales en la Hostelería. Se puede descargar de: <http://www.fehr.es/>
- Forsythe, S. J. y Hayes, P. R. (2002). Higiene de los alimentos, microbiología y APPCC. Ed. Aspen.
- Gómez Fraile, F. (1999). Cómo hacer el manual medioambiental de la empresa. Ed. Fundacion Confemetal, Madrid.
- Gómez Fraile, F. (2004). Cómo hacer el manual de calidad según la nueva ISO 9001:2000. Ed. Fundacion Confemetal, Madrid.
- ISO (1999). Gestión medioambiental e ISO 14000. AENOR, Madrid.
- Instituto de Salud Pública (2003). Guía para el diseño e implantación de un sistema HACCP y sus prerequisites en las empresas alimentarias. Instituto de Salud Pública. Comunidad de Madrid. Se puede descargar de: <http://www.publicaciones-isp.org/productos/d079.pdf>
- Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2003). *Manual de procedimientos de prevención de riesgos laborales. Guía de elaboración*. Se puede descargar de: http://www.mtas.es/insh/information/estudiostec/et_098.htm
- Lamprecht, L.L (1996). ISO 9000 en la pequeña y mediana empresa. AENOR, Madrid.
- Ministerio de Medio Ambiente (2003). Manual de Buenas Prácticas Ambientales en las Familias profesionales. Se puede descargar de: http://www.mma.es/polit_amb/fondos/redauto/integracion_areas_msmamb.htm#bbpp
- Mortimore, S. y Wallace, C. (2001). HACCP. Enfoque práctico, segunda edición. Ed. Acribia, S. A.
- Polledo, F (2002) Gestión de la seguridad alimentaria. Ediciones Mundi-prensa

Páginas WEB

- ◆ <http://www.aenor.es>
- ◆ <http://www.enac.es>
- ◆ <http://www.iso.ch>
- ◆ www.asoc_esp_calidad-es
- ◆ <http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>
- ◆ Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales)
<http://www.mtas.es/insh/index.htm>
- ◆ Ministerio de Medio Ambiente
<http://www.mma.es>
- ◆ Ministerio de sanidad y Consumo

<http://www.msc.es>

OTROS ENLACES DE INTERÉS

- www.calidadalimentaria.com
Página con información sobre las novedades legislativas alimentarias, artículos y enlaces muy interesantes sobre temas relacionados con la calidad, higiene y alimentación, noticias de última hora, etc.
- www.noticias.juridicas.com
Contiene un buscador para ver legislación (textos íntegros)
- <http://perso.wanadoo.es/acis/>
Legislación alimentaria publicada en el BOE y en el DOCE, enlaces de interés, bibliografía recomendada en materia de alimentación, etc.