



Curs d'especialització sobre

“Validació en la organització alimentària”

Presentació

“Tot el què sigui possible, passarà”. El principi de la plenitud, sembla que es remunta a Plató, tot i que ha tingut corol·laris més jocosos. Per exemple; “Res hi ha més inevitable, que un error que li ha arribat la seva hora”. Però el significat segueix essent el mateix: Només fent-la impossible, es pot impedir totalment que alguna cosa vagi malament. I en els aliments, anar malament pot significar malaltia i, fins i tot, la mort. Per això, aquells processos de l'empresa alimentària que condicionen la innocuïtat dels productes, han de dissenyar-se de manera que res pugui anar malament. I aquest és la tasca de la validació: Assegurar-se de què el sistema de seguretat alimentària de l'empresa es dissenya de forma que es tingui la certesa de que s'aconseguiran els objectius d'innocuïtat alimentària aplicables.

La validació és, sobretot, una activitat previsional, que ha de formar part de la fase de disseny. Però també s'han de validar-se els canvis que poden afectar a la innocuïtat dels aliments. I també s'han de validar els processos que no es van validar en el seu moment: No sigui que estiguin donant resultats correctes, només perquè a l'error encara no l'hi ha arribat el moment...

I després, les coses han de fer-se com s'hagin planificat, “però aquesta ja és una altra història”.

Objectius del curs

Els assistents al curs han de ser capaços de:

- Localitzar fonts d'informació científica i tècnica sobre els perills que poden donar-se en els productes, els processos i els ambients inclosos en un estudi.
- Localitzar les fonts d'informació científica i tècnica relacionades amb la validació dels productes, els processos i els ambients
- Identificar els criteris d'innocuïtat aplicables als productes i processos
- Identificar els paràmetres operatius crítics dels processos i trobar les correspondències amb la informació científica i tècnica localitzada
- Dissenyar sistemes de gestió de la innocuïtat que tinguin una eficàcia garantida
- Dissenyar aquests sistemes de tal forma que la seva efectivitat pugui demostrar-se quan procedeixi.
- Planificar l'execució i la documentació de la validació.



PROGRAMA

Bloc 1: Conceptes a utilitzar (Durada aproximada: 4 hores)

1. Concepte de validació i objectius de la validació
2. Tipus de requisits i necessitats de validació
3. Enfocaments habituals de la validació
4. Fases de la validació
5. Qualificar el disseny del procés (DQ)
6. Qualificar les instal·lacions, equips i instruments (IQ)
7. Qualificar les persones (MQ)
8. Qualificar les operacions (OQ)
9. Qualificar l'acompliment (PQ)
10. Fonts de dades per al procés de validació
11. Eines estadístiques bàsiques: Descriptives
12. Eines estadístiques bàsiques: Inductives
13. Determinar les capacitats dels processos
14. Assajos d'abús
15. Errors a preveure

Bloc2: Exercicis (Durada aproximada: 8 hores)

1. Localització d'informació
 - 1.1. Cerca d'orientacions d'organismes oficials
 - 1.2. Cerca d'orientacions d'associacions professionals, empresarials i altres
 - 1.3. Cerca de literatura científica i tècnica indexada
 - 1.4. Cerca d'incidents fronterers
 - 1.5. Cerca d'incidents en distribució (recollides, retirades)
 - 1.6. Cerca d'informació epidemiològica
2. Exercicis de validació: Redacció d'un protocol
 - 2.1. Identificació del caràcter perible o no d'un producte
 - 2.2. Reglament 1441/2007, sobre criteris microbiològics: Traçat de corbes característiques d'operació
 - 2.3. Reglament 1441/2007, sobre criteris microbiològics: Validació de la vida útil de productes peribles
 - 2.4. Validació d'un procés d'esterilització
 - 2.5. Envàs flexible: Validació de segellat per soldadura
 - 2.6. Validació de processos de neteja i desinfecció
 - 2.7. Validació de la retolació d'informació sobre innocuïtat en l'envàs
 - 2.8. Qüestionari per avaluar la situació de validació de processos
 - 2.9. Personal. Què es necessita saber a cada lloc. Elaboració de programes
3. Exercicis de validació: assajos d'abús
 - 3.1. Ús d'un qüestionari per avaluar el disseny d'assajos d'abús
 - 3.2. Disseny d'un assaig d'abús per a un producte

DURADA: 12 hores lectives



PROFESSOR:

Enric Riera Valls



FORMES D'AVUACIÓ:

Assistència presencial i participació en els exercicis i casos pràctics proposats

Lliuraments previs

Una vegada inscrit, abans de començar el curs, l'alumne rebrà:

- Els apunts del curs, incloent la llista de referències
- L'aplicació informàtica (Microsoft excel) amb la que es desenvoluparan els exercicis del curs

Horari:

Dijous i divendres matí. De 9:00h a 13:00h i de 15:00h a 19:00h (dijous) i de 9:00h a 13:00h (divendres)

Lloc: Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Dates: **14 i 15 de maig de 2020**

Preu inscripció: 285€

Número d'inscripcions: mínim 10 alumnes, màxim 20

Data límit d'inscripció: 8 de maig de 2020

Es lliurarà diploma de realització del curso



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

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>

COL·LABOREN



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa