 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MÓDULO DE HIGIENE**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 7 al 11 de Septiembre**

**OA 2 Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.**

**OA 6 Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico químicos, micro-biológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.**

**Objetivo: Reconocer el Sexto principio de HACCP ( Parte 1)**

**Actividad: Lea atentamente la materia y cópiela en su cuaderno, luego Realice la siguiente actividad:**

* **En un línea de auto servicio la temperatura del baño maría debe ser de 90°c para que la comida se mantenga sobre los 70° grados en todo momento y así evitar que la comida se descomponga o las bacterias y microrganismos se reproduzcan, basado en esta información, explique con sus palabras que tipo de medidas tenemos que tener presente para mantener la comida a esta T° tanto arriba como abajo, en caso que se descomponga durante el servicio que debemos hacer para no perder la temperatura de la comida, y que solución se le ocurre a ud, para evitar que falle nuestro baño maría.**
* No olvides enviar tus respuestas a mi correo: [nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.cl)

**Principio 6: Establecer procedimientos de Verificación (APPCC)**

El principio 6. Establecer procedimientos de verificación se define como la aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del **sistema APPCC**. Es decir, que el sistema se ha llevado a la práctica de forma eficaz y que todo funciona correctamente.  
La verificación consiste en el desarrollo de una serie de actividades que deberán ser planificadas de antemano por parte del equipo APPCC para que sean efectivas.  
Existen diferentes maneras de realizar esta planificación en función de las características de la empresa y de su forma de procesar la documentación y los registros derivados del **sistema APPCC**.  
Pero siempre debe establecerse un procedimiento que recoja los principales aspectos que regirán las actividades de verificación. Éstos son:

* Qué elementos del sistema necesitan verificación (PCC, sistemas de vigilancia, medidas correctoras, límites críticos…).
* Cómo se verifica. Se tienen que indicar las acciones que se llevarán a cabo.
* Dónde se verifica. Se tiene que establecer los puntos del proceso en los que se realizarán las verificaciones, indicando su ubicación exacta.
* Cuándo se realizará las pruebas, estableciendo su periodicidad.
* Quién es el responsable de llevarlas a cabo (personal de la empresa y/o profesionales expertos externos).

Los resultados de las actividades de verificación programadas deben ser transmitidos al equipo APPCC para que pueda realizar el análisis de los datos obtenidos y proponer las medidas correctoras y/o preventivas oportunas a la dirección de la empresa para el mantenimiento del sistema.

**Actividades de verificación**

No existe una única actividad para realizar la verificación del sistema. El equipo APPCC  
debe elegir el método o métodos que más se ajusten a las características de la empresa.  
Las actividades más utilizadas se muestran en el siguiente gráfico:

**Verificación de la calibración**

Cuando se utiliza un equipo de medición es necesario poder confiar en que sus resultados son fiables y precisos  
Uno de los procedimientos de verificación es la comprobación del correcto funcionamiento de los equipos de medición y control de la empresa, es decir, se debe comprobar que están correctamente calibrados.  
Un equipo correctamente calibrado es aquel que cumple con las especificaciones legales establecidas para cada unos de ellos y que esta calibración se mantiene en el tiempo.  
Por ello, la verificación de la calibración debe aportar los medios para comprobar que las desviaciones entre los valores indicados por un instrumento de medición y/o control y los correspondientes valores de una cantidad medida son menores que el máximo error permitido, definido en una norma, regulación o especificación particular de la administración del equipo de medición.  
El resultado de la verificación conduce a una toma de decisión en el sentido de devolver al servicio, realizar ajustes, reparar, degradar o declarar obsoleto a un equipo. En todos los casos, se requiere que se registre por escrito la verificación y que se guarden los registros del instrumento.

**Control analítico**

El control analítico es fundamental para comprobar que se están cumpliendo las especificaciones de producto, establecidas por la propia empresa y la legislación vigente en la ficha de producto, y las condiciones higiénico-sanitarias, tanto del proceso propiamente dicho como las contempladas en los diferentes planes de prerrequisitos, con el objetivo de garantizar la inocuidad del alimento.  
Se trata de una técnica exclusivamente de verificación, ya que sus resultados no se producen de forma inmediata, sino que necesitan de unos días para su determinación.

El procedimiento de control analítico tiene que estar recogido en un documento formal en el que se indique:

* Qué se va analizar: materias primas, producto intermedio, producto final, superficies de trabajo, ambiente de trabajo…
* Quién será el responsable de realizarlo: propia empresa o un laboratorio externo.
* Cómo se realizará: tipo de análisis, número de muestras y frecuencia.
* Dónde se realizará: puntos de muestreo.
* Cuáles serán los criterios de aceptabilidad o referencia de los mismos:pueden ser fijados por la propia empresa y por la legislación vigente.

Los resultados se deberán recoger en los registros correspondientes.