



CONSEJOS para CAPACITADORES (Septiembre de 2017)

Realización de ejercicios prácticos con modelos de HACCP

Alianza Nacional de HACCP para Mariscos y Pescados (SHA, por sus siglas en inglés) para Capacitación y Educación

Los ejercicios prácticos son obligatorios en todos los cursos de capacitación aprobados por SHA, tanto en el curso básico completo para sala de clases, como la versión para sala de clases del segmento Dos de 1,0 día para el curso en línea. Entre los objetivos principales, se encuentran los siguientes:

- La práctica en el uso de la Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (*Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance*) de la FDA (libro dorado) y otras fuentes de información para determinar los probables peligros de seguridad asociados con diversos productos y procesos.
- El uso de formularios recomendados para guiar el aprendizaje acerca de cómo llevar a cabo un análisis de peligros para determinar puntos críticos de control (PCC) y cómo desarrollar un plan HACCP.

La capacitación está diseñada para ser un **enfoque práctico de dos partes** con participantes que trabajen en grupos pequeños (idealmente, no más de 6 personas). La primera parte es el análisis de peligros, el que se debe presentar y analizar abiertamente en grupo con los capacitadores y todos los asistentes. Después de los informes de análisis de peligros, los grupos pueden continuar con la parte dos, el desarrollo del plan HACCP respectivo. Nuevamente, los grupos deberían presentar y analizar abiertamente sus resultados con el capacitador y todo el público. Es MEJOR grabar el desarrollo progresivo de los formularios de análisis de peligros y los formularios del plan HACCP en unidades de memoria para las presentaciones. Si no hay computadoras portátiles y proyector disponibles, los análisis y planes se pueden presentar oralmente, mientras se hace referencia a la información en los modelos respectivos.

NOTA ESPECIAL: *Los formularios para el desarrollo de los planes HACCP (Parte dos) pueden tener formato horizontal o vertical. A menudo, la selección se basa en la preferencia del usuario con respecto al espacio necesario y la comodidad. Sin importar la preferencia, cada formato DEBE contener la información necesaria para los 7 principios de HACCP.*

PARTE UNO: Análisis de peligros

TAREA 1: Formar grupos (idealmente seis participantes o menos)

- Identifique los grupos de trabajo y pídale que seleccionen un escriba para registrar sus resultados para la presentación como equipo con voceros

TAREA 2: Distribuir los antecedentes y formularios para registrar los resultados

- Los antecedentes incluyen las narrativas del procesamiento del modelo con diagramas de flujo.
- Los formularios en blanco incluyen el formulario de descripción del proceso y suficientes formularios de análisis de peligros en blanco. NOTA: Por comodidad, los formularios de análisis de peligros deben tener suficientes filas en blanco para anotar todos los peligros previstos que se identificarán para el modelo de HACCP seleccionado.

TAREA 3: Los grupos deben llenar un formulario de descripción del producto

- El formulario de descripción del producto puede ayudar a organizar la información que puede influir en la identificación de peligros potenciales.

TAREA 4: Preparar una lista de peligros potenciales asociados con productos (especies) y procesos

- Identifique los peligros potenciales **relacionados con las especies**
 - ❖ Use la Tabla 3-2 o Tabla 3-3 de la Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (*Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance*) de la FDA
 - ❖ Revise las notas al pie de página correspondientes indicadas en las tablas
 - ❖ Anote el número de página de las especies a las que se hace referencia en la Tabla 3-2 o 3-3.
- Identifique los peligros potenciales **relacionados con procesos**
 - ❖ Use la Tabla 3-4 de la Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (*Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance*) de la FDA
 - ❖ Anote el producto terminado (Columna 1), el tipo de envase (Columna 2) y el número de página a la que hace referencia. Enfatique las buenas prácticas para registrar números de página para las fuentes de información.

TAREA 5: Preparar la hoja de trabajo de análisis de peligros

- Registre cada una de las etapas de procesamiento (del diagrama de flujo) progresivamente en la columna 1 de la Hoja de trabajo de análisis de peligros.

- Con los resultados de la Tarea 4, **indique todos los peligros potenciales identificados en la Columna 2 en cada etapa de procesamiento** en la Hoja de trabajo de análisis de peligros. Esto se conoce como el enfoque “inclusivo”.

TAREA 6: Determinar si el peligro potencial es significativo

- Para cada peligro potencial indicado en cada etapa de procesamiento, complete la Columna 3 (respondiendo SÍ o NO a “¿El peligro potencial para la seguridad de los alimentos (introducido, aumentado o eliminado), es significativo en esta etapa?”) y la Columna 4 (“Justifique la decisión que tomó en la columna 3”).
- Cuando se registra un “Sí” en la Columna 3, complete la Columna 5 (“¿Qué medidas de control se pueden aplicar para evitar este peligro significativo?”)
- Use los capítulos correspondientes de la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* de la FDA para respaldar sus decisiones
- Recuerde anotar los números de capítulo y de página para respaldar sus decisiones según la fuente de información

TAREA 7: Identificar los puntos críticos de control.

- Use los capítulos correspondientes de la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* de la FDA para respaldar sus decisiones
- Ingrese “Sí” en la Columna 6 de la Hoja de trabajo de análisis de peligros para las etapas de procesamiento que se han identificado como un PCC
- Ingrese “No” en la Columna 6 de la Hoja de trabajo de análisis de peligros para las etapas de procesamiento que no son PCC

Análisis FINAL del análisis de peligros

- Pida a los grupos que presenten sus resultados a todos los participantes para un debate abierto.
- Entregue las versiones correctas, solo a través de análisis de peligros, según se proporcionan los modelos de SHA en los que se basan. Esto proporciona los PCC previstos que se usarán en la Parte dos: Planes de HACCP.

PARTE DOS: Desarrollo del plan HACCP para cada PCC

TAREA 1: Distribuir formularios del plan HACCP en blanco

- Para llenar el formulario de HACCP en blanco se deben seguir las recomendaciones de la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* de la FDA y otra información pertinente a los productos y procesos explicados en la narrativa de procesamiento

TAREA 2: Preparar los formularios del plan HACCP

- Indique la etapa de procesamiento individual para cada PCC identificado
- Indique el peligro significativo que se controlará en cada PCC

TAREA 2: Establecer límites críticos para las medidas preventivas en cada PCC

TAREA 3: Establecer procedimientos de monitoreo para cada PCC que responderán lo siguiente:

- Qué se monitoreará
- Cómo se llevará a cabo el monitoreo
- Con qué frecuencia se llevará a cabo el monitoreo
- Quién llevará a cabo el monitoreo

TAREA 4: Establecer los procedimientos para la medida correctiva para:

- abordar el producto
- corregir el problema

TAREA 5: Indicar los registros para cada PCC

TAREA 6: Describir procedimientos de verificación para cada PCC

Debate FINAL sobre el plan HACCP

- Pida a los grupos que presenten sus resultados a todos los participantes para un debate abierto.
- Entregue las versiones correctas de los planes de modelos de HACCP para reforzar los resultados esperados.