

# Formació

## Escoles Agràries

### El risc alimentari en el nostre dia a dia

En línia, de l'11 de març al 20 de maig de 2021

#### Presentació i Objectius

A hores d'ara, un nombre important d'empreses alimentàries del nostre país, ja disposen d'un historial analític prou interessant. No obstant això, hem d'adoptar una actitud crítica per a copsar si la nostra base de dades integra de forma coherent tota la informació que pot facilitar la matèria primera, el procés, l'entorn i el producte en fase d'elaboració i al final de la seva vida útil. Si no és així, encara som a temps de resoldre aquesta mancança.

Ha arribat el moment d'aplicar un plus de coneixement amb el suport d'eines de domini públic i estar en condicions de gestionar el risc en el context de la microbiologia alimentària per tal d'estar, allò que es diu, a un clic d'arreglar-nos amb els països capdavanters en aquesta matèria.

Aprofitarem els avantatges de la formació en línia per a exigir-nos la dedicació que el tema mereix i exigeix.

El curs s'articularà en base a la següent distribució:

-10 jornades en línia de 3 hores cadascuna, durant les que s'exposaran els coneixements temàtics, es plantejaran exercicis i/o comentaris de text amb indicacions de com encarar-los i s'exposaran les conclusions sobre els exercicis i/o comentaris de text avaluats de la sessió anterior.

-10 sessions de treball de 3 hores setmanals, per resoldre els exercicis i/o comentaris de text comptant amb el contacte personalitzat amb el professor per plantejar i resoldre dubtes per via electrònica.

#### Professorat

Sr. Juanjo Grau, ex-director tècnic del Laboratori Agroalimentari i Ambiental Girona, SL

#### Realització

**Lloc:**

En línia

**Calendari:** dijous, de l'11 de març al 20 de maig de 2020

**Horari:**

9:30 a 12:30

**Durada del curs:**

60 h.

#### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/E291VjvJC6QkUBiP7>

**Coordinador:**

Sra. Mònica Pascual, telèfon 972630123, a/e: monica.pascual@gencat.cat

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 150 € segons l'Ordre ARP/45/2017

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

## Programa

### 1. Introducció.

Fem el darrer pas endavant, lluitem contra el risc alimentari, la ma invisible que aleatòriament pretén apartar-nos del nostre objectiu de seguretat alimentària consagrat pel Reglament (CE) 178/2002.

### 2. Matèries primeres.

El control de les matèries primeres resulta imprescindible per a garantir l'acompliment dels criteris que defineixen l'acceptabilitat d'un procés (Reglament (CE) 2073/2005) ja que pot representar la principal entrada dels perills que amenacen la seguretat del nostre producte. Per què, tot i la importància d'aquest capítol, l'eficàcia dels criteris microbiològics que apliquem a les matèries primeres està condicionada pel gruix de la factura analítica del producte elaborat?

### 3. Entorn.

Aire, superfícies i manipuladors són tres fonts/vectors de contaminació alimentària. Controlem la càrrega ambiental del "bad boy" (*S. aureus* segons FDA) o distingim (Codex Alimentarius) entre superfícies que entren i no entren en contacte amb els aliments per a poder aplicar mesures proporcionals al nivell de cada amenaça? Els algoritmes de l'FDA ens inspiraran per a fer front a aquests potencials escenaris de risc.

### 4. Procés.

La validació de les mesures de control de la innocuïtat dels aliments (popularment, validació de procés) és una activitat que majoritàriament es comença a realitzar a partir del moment en què auditories de segona i tercera part posen en evidència la seva mancança. És un error de càlcul ja que no confiar en l'eficàcia dels límits crítics obliga a incrementar el gruix de la factura analítica del producte en el context de la verificació. Aprofitem les eines pròpies del món de la investigació que ens facilita Codex Alimentarius i apliquem-les. Guanyarem confiança en el producte i en nosaltres mateixos.

### 5. Producte (expedició).

L'establiment (quan la norma no ho fa) i aplicació de criteris microbiològics té un rerefons estadístic que ens informa sobre les limitacions que hem d'assumir alhora d'aplicar al lot un pla de mostreig i d'interpretar posteriorment els resultats de les proves. L'anàlisi de les tendències d'aquests resultats que s'acumulen amb el temps formen part d'un historial (amb els resultats de les proves de l'entorn i del procés) que ens ha de servir per a copsar amb una certesa raonablement esperada (incertesa per als pessimistes) les garanties del nostre sistema en les seves dues vessants, innocuïtat i aptitud per al consum humà, en la lluita contra el risc alimentari.

### 6. Producte (vida útil).

De la mateixa manera que estem fent un cop d'ull enrere per a validar el procés, hem de mirar igualment endavant per a validar la vida útil del producte, procurant que el fenomen menystingut de la variabilitat (especialment del factor temperatura) no ens faci una mala jugada en les nostres previsions. Farem servir les mateixes eines que en la validació de procés però des d'un punt de vista diferent, estudiant l'impacte que les forteses i febleses del producte podrien ocasionar d'una forma raonablement previsible en el comportament de la microbiota.

