



Mi Universidad

# Universidad del Sureste

Licenciatura en Nutrición

Eduardo Enrique Arreola Jiménez

Profesor(a)

Servicio de alimentos

Materia

**Cuadro sinóptico**

Diego Riquelme Cano Aquino

Alumno

422419026

ID

5° A

Grado y Grupo

13 de abril del 2021

Fecha de entrega

Tapachula, Chiapas

A  
n  
á  
l  
i  
s  
i  
s  
e  
n  
d  
e  
r  
í  
p  
t  
e  
i  
c  
a  
u  
r  
a  
d  
o  
s  
e  
y

Principios generales de la aplicación del sistema APPCC

Métodos vinculados con el logro de los siete principios del sistema de APPCC

principio 1 – realizar un análisis de peligros

Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los **peligros** y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos

Principio 2 – determinar los puntos críticos de control

es un **punto**, operación o etapa que requiere un **control** eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un “peligro para la seguridad alimentaria”.

PRINCIPIO 3 – establecer el límite o límites críticos

es el criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase

Su objetivo es **establecer los límites** de seguridad que permitan fijar la diferencia entre producir un producto seguro o uno potencialmente peligroso

Principio 4 – establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc

Establecer un procedimiento de vigilancia representa el cuarto principio del **sistema APPCC**, entendiéndose como vigilancia la medición u observación programada de un punto crítico de control PCC en relación con sus límites críticos

Principio 5 – Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlado

Establecer las medidas correctoras corresponde al quinto principio del **sistema APPCC**, entendiéndose por medida correctora a la acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los **Puntos de Control Crítico (PCC)** indican una pérdida en el control del proceso.

Principio 6 – establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente

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.

Principio 7 – elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Establecimiento de un sistema de documentación y registro significa que, para poder aplicar el **sistema de APPCC**, se debe de diseñar y aplicar un “sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación”

Bibliografía  
Antología UDS  
Unidad 5

Servicio de los alimentos  
<http://gestion-calidad.com>