III JORNADAS DE DOCTORADO
13-15 ABRIL 2016
LOS PROCEDIMIENTOS Y LAS BUENAS PRÁCTICAS EN EL DOCTORADO

UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

IUSA Instituto Universitario de Sanidad Animal Seguridad Alimentaria

OHAPA

APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS NUEVOS Y DISEÑO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS PARA SU IMPLEMENTACIÓN EN EL AUTOCONTROL ALIMENTARIO

Abel Verdú Santana (Doctorando en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria)

Directores: Dr. Rafael Millán de Larriva y Dra. Esther Sanjuán Velázquez

INTRODUCCIÓN

Numerosos estudios científicos europeos ponen de manifiesto **la falta de adecuación de los sistemas de autocontrol higiénico-sanitarios propuestos en la legislación de referencia para PYMEs de restauración colectiva**, dada la falta de conocimientos y recursos encontrados en este sector (1).

Esto **produce numerosos casos anuales de incidencias relacionadas con la salud pública** que se podrían reducir aplicando las medidas adecuadas.

(1) SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN PYMES	
CARGAS	BENEFICIOS
Proveedores	Oportunidad de comercio
Verificación	Protección legal
Validación	Desarrollo organizativo
Documentación	Trabajo en equipo
Tiempo / dinero	Reducción de costes
Experiencia	Enfoque
Cambios	Confianza

OBJETIVOS

1. Adaptar el software *APPRC 2.0* (OHAPA, 2014) para su acceso online a través de cualquier dispositivo electrónico.
2. Realizar una experiencia piloto en diferentes establecimientos alimentarios para valorar sus fortalezas y debilidades y adecuarlo a las necesidades específicas del sector.

ETAPAS PRINCIPALES DE LA INVESTIGACIÓN

1. Adaptar software *APPRC 2.0*:
- **Facilita** la **creación, aplicación y verificación de sistemas de autocontrol en PYMEs** de restauración.
- Su uso **online permitirá el control en cualquier momento y lugar del establecimiento, optimizando la comunicación** asesor – propietario **y ampliando el abanico de servicios prestados**.

2. Experiencia piloto (varios meses):
- Cumplimentar **encuestas de valoración higiénico-sanitaria periódicas** en los establecimientos (2).
- **Análisis microbiológicos** de sus comidas preparadas, superficies de trabajo y ambientales.
- **Encuestas de satisfacción de los usuarios** de la aplicación (personal de trabajo).

3. **Buscar relaciones entre los resultados obtenidos** durante el tiempo de estudio en los establecimientos, **valorando la utilidad de la aplicación** creada y sus posibles mejoras.

(2) ITEMS ENCUESTAS H-S
Recepción y preparación
Preparación de alimentos
Exposición y mantenimiento
Conservación de alimentos
Limpieza, desinfección y plagas
Personal manipulador
Exteriores
Interiores
Equipo
Aseos y vestuarios
Valoración global

RESULTADOS PREVISTOS Y POSIBLES APLICACIONES

Al finalizar la Tesis Doctoral **se dispondrá de una herramienta online,** que podrá consultarse desde cualquier dispositivo electrónico, y **que permitirá una implantación y gestión, así como una verificación de un sistema de autocontrol de forma más eficaz en establecimientos alimentarios de restauración colectiva.**

El estudio propuesto tiene un **indudable valor no sólo científico, sino práctico y real, ya que proporcionará una novedosa sistemática optimizada de verificación de las condiciones higiénico-sanitarias y de valoración de riesgos en una PYME de restauración**, que podrían ayudar a paliar los problemas vistos en este campo, **aumentando aún más el umbral de seguridad alimentaria**.