

## TALLER 4 – Verificación y Validación de Puntos Críticos de Control (PCC)

Duración: 10 minutos

### Caso de estudio

En una planta de procesamiento de frutas congeladas se ha identificado como Punto Crítico de Control (PCC) la etapa de enfriamiento rápido del producto antes de su almacenamiento. El equipo HACCP ha establecido un límite crítico de temperatura para garantizar la inocuidad del producto.

Durante la implementación del plan HACCP, el área de calidad realiza diversas actividades para asegurar que el control funcione correctamente. El equipo debe analizar si cada actividad corresponde a una verificación o a una validación del PCC.

### Situaciones de análisis

1. El área de calidad revisa diariamente los registros de PCC asociados al monitoreo de temperatura del sistema de enfriamiento.  
\_\_\_\_\_
2. Se realiza un estudio técnico para comprobar que la temperatura establecida minimiza el crecimiento microbiano.  
\_\_\_\_\_
3. Durante una auditoría interna se revisa el cumplimiento del procedimiento de monitoreo del PCC. \_\_\_\_\_
4. Se ejecutan pruebas de laboratorio para confirmar que el producto cumple con los criterios microbiológicos esperados.  
\_\_\_\_\_

### Preguntas de análisis:

¿Qué diferencia existe entre verificar el control de un PCC y validar su eficacia científica?

¿Qué riesgos podrían presentarse si un PCC no es correctamente verificado o validado?