

ÍNDICE

Índice das figuras

Índice das tabelas

Lista de Abreviaturas

Resumen

Abstract

	Página
1. Introducción.....	1
2.HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	3
2.1. Historia HACCP.....	3
2.2. Definición del Sistema HACCP.....	4
2.3. Puesta en marcha de un HACCP.....	5
2.3.1. Prerrequisitos.....	5
2.3.2. Etapas previas.....	7
2.3.3. Principios HACCP.....	14
2.3.4. Evaluación.....	20
2.3.5. Ventajas de la aplicación del HACCP.....	21
2.3.6. Conclusión.....	22
3. Bases de Datos. Microsoft Access.....	23
3.1. Introducción a las Bases de Datos.....	23
3.2. Historia de Base de Datos.....	23
3.3. ¿Qué es una Base de Datos?.....	24
3.4. Elementos de una Base de Datos.....	25
3.5. Utilidad de una Base de Datos.....	26
3.5.1. Ordenar datos.....	27
3.5.2. Búsqueda.....	27
3.5.3. Formularios.....	27
3.6. Creación de la Base de Datos con Access.....	29
3.6.1. Creación de tablas.....	29
3.6.2. Creación de formularios.....	32
4. Consideraciones finales.....	37
5. Bibliografía.....	38
6. Glosario.....	40

ANEXOS

- ANEXO I. Legislación nacional y comunitaria relacionada con seguridad alimentaria.

- ANEXO II. Aplicando el árbol de decisión obtenemos estos PCC

- ANEXO III. Tablas de gestión de extracción de aceite de oliva virgen

- ANEXO IV. Ficha Técnica de Fiscalização de Lagares de Azeite de la ASAE

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Diagrama de obtención del aceite.....	10
Figura 2 - Sistema clásico de extracción del aceite- por presión.....	11
Figura 3 - Sistema continuo en 3 fases.....	12
Figura 4 - Sistema continuo de 2 fases.....	13
Figura 5 - Árbol de decisión	15
Figura 6 - Seguridad alimentaria.....	22
Figura 7 - Tabla ejemplo de la base de datos “LAGARES”.....	26
Figura 8 - Ejemplo del formulario en vista formulario.....	28
Figura 9 - Ejemplo del formulario en vista diseño.....	28
Figura 10 - Títulos de las tablas creadas en la Base de Datos.....	29
Figura 11 - Tabla en vista de diseño.....	31
Figura 12 - Tabla de “Identificação do Estabelecimento”.....	31
Figura 13 - Tabla de concelhos después de relacionarla con freguesias.....	32
Figura 14 – Columna.....	33
Figura 15 – Justificado.....	33
Figura 16 - Vista de un formulário “Apoio Laboratorial”.....	33
Figura 17 - Botones de comando.....	34
Figura 18 - Formulário MENU, formulário principal.....	35
Figura 19 - Botón comando del formulário “Subprodutos”.....	35
Figura 20 - Formulário “Subprodutos”.....	36
Figura 21 - Comando “SALIR”.....	36

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 - Ejemplo de forma de descripción del producto.....	8
Tabla 2 - Ejemplo del diseño de un formulario PCC.....	16
Tabla 3 - Cuadro tipo de un procedimiento del sistema de vigilancia.....	17
Tabla 4 - Ejemplo de la base de datos.....	25

LISTA DE ABREVIATURAS

- ASAE-** Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
- CAC-** Codex Alimentarius Commission (Comissão do Codex Alimentarius)
- CE-** Comunidade Europeia
- CEE-** Comunidade Económica Europeia
- FAO-** Food and Agriculture Organization
- HACCP-** Hazard Analysis and Critical Control Points
- ISO-** International Standards Organization
- NASA-** North American Space Agency
- OMS-** Organização Mundial de Saúde
- PCC-** Ponto Crítico de Controlo
- EUA-** Estados Unidos de América
- ICMSF-** Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas de Alimentos
- WHO-** World Health Organization
- EU-** União Europeia
- CODASYL-** Conference on Data Systems Languages
- NACMCF-** Comité Nacional Asesor sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos
- INGA-** Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola
- EFSA-** Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos
- SQL-** Structured Query Language

RESUMEN

Para garantizar la calidad del aceite que llega al consumidor, los lagares de aceite son obligados a implantar un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico de todo el proceso de transformación de la aceituna. La nueva ley para el sector de la olivicultura entro en vigor a principios del año 2006, obligando a los lagares a implementar el sistema HACCP (Reglamento 852/2004)

El sistema supone un planteamiento, científico, racional y sistemático para la identificación, la valoración y el control de los peligros de tipo microbiológico, químico y físico, y para garantizar que los alimentos durante la producción, el procesado, la manipulación, la preparación y el uso de los alimentos sean seguros en el momento de su consumo.

Con la implantación del HACCP en un lagar de aceite en el caso de este trabajo, todos los procedimientos llevados a cabo durante la transformación de la aceituna son registrados, garantizando así una mayor seguridad alimentaria.

En el presente trabajo lo que se pretende es que todos los procedimientos, registros, fichas de productos, etc. sean registrados no solo en el papel, que tiene el gran inconveniente del espacio, sino en una base de datos. En esta los datos se encuentran almacenados de una manera más organizada y la búsqueda se realizará más rápidamente y mejor.

A partir de las fichas técnicas de fiscalización en lagares de aceite, de la Autoridade de Segurança Alimentaria e Económica (ASAE) lo que se pretende es realizar una base de datos con la aplicación Microsoft Access.

Palabras-llave: HACCP, ASAE, Microsoft Access, Alimentos inocuos, base de datos.

ABSTRACT

To ensure the quality of oil that reaches the consumer, oil mills are required to establish a system of hazard analysis and critical control points throughout the process of transforming the olive. The new law for the olive growing sector came into force in early 2006, forcing the presses to implement HACCP (Regulation 852/2004)

The system represents an approach, scientific, rational and systematic approach to identifying, evaluating and controlling the rate of microbiological hazards, chemical and physical environment, and to ensure that food during production, processing, handling, preparation and the use of food are safe at the time of consumption.

With the implementation of HACCP in a lake of oil in the case of this study, all procedures carried out during the processing of olives are registered, thus ensuring greater food security.

In this paper, the intention is that all procedures, records, product sheets, etc.. Are recorded not only on paper, which has the great disadvantage of space, but in a database. This data are stored in a more organized and the search was carried out faster and better.

Since the PDS control in oil mills, the Food Safety Authority, and Economic (ASAE) the aim is to make a database with Microsoft Access application.

Key words: HACCP, ASAE, Microsoft Access, safe food, database.