



# Diseño de un plan APPCC. El caso de una quesera artesanal del municipio de Pénjamo, Guanajuato.

Rodríguez-Martínez, M<sup>1</sup>; Villegas-García, M<sup>1</sup>; Muñiz-Maldonado, R<sup>1</sup>; Vilches-Cruz, J<sup>2</sup>; López-Godínez, J.<sup>3</sup> y Lira-Vallejo, J<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Estudiante Lic. Biología Experimental; <sup>2</sup>Estudiante Ing. Química; <sup>3</sup> Prof. del Depto. de Biología, División de Ciencias Naturales y Exactas

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)** es una metodología sistemática dirigida a la identificación, evaluación y efectivo control de peligros significativos para la inocuidad alimentaria.

En el país, hasta antes de la crisis sanitaria del Covid-19, la industria quesera artesanal o semi-industrializada, ya presentaba problemas por enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) debido al crecimiento microbiano.

La intensa vigilancia epidemiológica ha forzado a tomar medidas de control que aseguren la inocuidad de todo tipo de quesos. La NOM-251-SSA1-2009 proporciona las directrices para desarrollar el APPCC.



## QUESO ARTESANAL TIPO MANCHEGO

Cumplimiento buenas prácticas de higiene

Aseguramiento de prerrequisitos

Equipo APPCC  
Describir producto  
Describir uso  
Elaborar flujograma  
Verificar *in situ*

Definir peligros

Determinar puntos  
críticos de control

Establecer límites  
críticos  
Monitorear puntos  
críticos de control

Establecer acciones  
correctivas  
Establecer  
verificación  
Sistematizar  
documentación

Implementar un APPCC no sólo hace posible controlar de manera eficaz los recursos necesarios en la cadena productiva; mantiene la inocuidad alimentaria y al mismo tiempo mejora la capacidad de respuesta ante los posibles problemas derivados de la modificación de procesos y la adopción de tecnologías.

### Referencias:

- Arellano, R., García, F. & Corzo, L. (2020) Efecto del cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 sobre la inocuidad y calidad en el servicio de microempresas de alimentos. *Ciencia Administrativa*. (1), 21-31
- NOM-251-SSA1-2009 (2009). Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. *Diario Oficial de la Federación*. Secretaría de Salud.
- Sánchez-Valdés, J., Colín-Navarro, V., López-González, F., Avilés-Nova, F., Castelán-Ortega, O. & Estrada-Flores, G. (2016) Diagnóstico de la calidad sanitaria en las queserías artesanales del municipio de Zacazonapan, Estado de México. *Salud Publica Mex*; 58, 461-467.