



Formación en lean 6S y APPCC en el sector de la alimentación

resumen

En este artículo se presenta la integración de las metodologías *lean 6S* y análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC) en el sector educacional de la producción de alimentos. A través del estudio se ve que la producción industrial no dista mucho de la producción de alimentos y, en muchos casos, asimila protocolos e ideas que ya están funcionando en la industria de la alimentación; tal es el caso del análisis de riesgos, que en alimentación se conoce como análisis de peligros, los puntos de control críticos o la higiene, que forma parte del protocolo de producción de los alimentos desde el principio y que, en los sectores industriales, no se incorpora de forma organizada hasta bien entrado el s. XX. Es una propuesta educativa que combina procesos de aprendizaje y de servicio a la comunidad, en el que los estudiantes participantes se forman al involucrarse en necesidades reales del entorno con la finalidad de mejorarlo. En este proyecto de aprendizaje y servicio se vuelca la experiencia registrada tras varios años de impartición del curso de postgrado de «Tecnologías lean en la producción de alimentos de calidad», donde se aborda este esquema con éxito. Se analiza también la posibilidad de su integración en la enseñanza reglada tanto universitaria como en el ámbito de la formación profesional. Tras el análisis integrador, en el artículo se propone un modelo común *lean 6S* – APPCC para su integración en el currículum de los estudios de producción de alimentos observando que las conclusiones a las que se llega también pueden tener validez en entornos de producción industrial.

palabras clave

Formación a distancia, APPCC, Lean, 5S, 6S, Alimentación, Producción

autores

Manuel Domínguez

UNED

ETSII (Dpto. Ingeniería del
Diseño)

María del Mar Espinosa

UNED

ETSII (Dpto. Ingeniería del
Diseño)