

Trazabilidad en la Industria Alimentaria (INAD050PO)



Objetivos

Realizar el procedimiento de trazabilidad de manera procedimentada y documentada tanto durante el proceso de producción como en el de distribución de los alimentos.

Contenidos y estructura del curso

Aspectos generales de la trazabilidad y la seguridad alimentaria

Introducción

Importancia y responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales

Concepto de trazabilidad y sus tipos

Objetivos e interés de la trazabilidad. Importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC

Objetivo e interés de la trazabilidad

Relación de la trazabilidad con el Plan APPCC

Aspectos generales del plan de trazabilidad

Estructura del plan de trazabilidad

Desarrollo del plan de trazabilidad

Comprobación del plan de trazabilidad

Importancia y responsabilidad de la trazabilidad

Importancia de la trazabilidad

Responsabilidad de la Trazabilidad

Aspectos económicos y sociales de un sistema de trazabilidad

Aspectos sociales de la trazabilidad

Resumen

Trazabilidad y seguridad alimentaria

Introducción

Reglamentación comunitaria

Reglamento (CE) 178/2002

El paquete de higiene

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004

Reglamentación complementaria de diversos países

Normativa del mercado de EE.UU.

Normativa de la trazabilidad en el mercado chino

Normativa de trazabilidad en España

Normas de carácter voluntario

ISO 22.000

NORMA BRC

NORMA IFS FOOD

Obligatoriedad, Beneficios y Requisitos de la Trazabilidad

Resumen

Sistema de trazabilidad en el matadero

Introducción
Trazabilidad hacia atrás
Registros en la etapa
Trazabilidad en origen
Identificación del animal
Control de entrada
Control oficial
Transporte y descarga
Trazabilidad en el proceso
Trazabilidad en el sacrificio
Identificación por lotes. Tipos de identificación
Identificación durante el despiece
Identificación de productos y subproductos
Embalado y etiquetado
Denominación de venta del alimento
Lista de ingredientes y alérgenos
Indicación cuantitativa de los ingredientes y cantidad neta
Fecha de consumo (caducidad / consumo preferente) y fecha de congelación
Trazabilidad en el almacenamiento
Tipos de almacenamiento
Control de las condiciones de almacenamiento
Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras
Resumen
Sistema de trazabilidad en matadero II
Introducción
Trazabilidad hacia delante
Carga y transporte
Identificación de la carga y destino
Control de las condiciones de transporte
Libro de salidas
Situaciones especiales de exportación y comercio exterior
Exportaciones de productos cárnicos hacia la UE
Exportaciones de productos hacia países no miembros de la UE
Trazabilidad en el control de desperdicios
Programa de control de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH)
Resumen
La trazabilidad aplicada al proceso de producción
Introducción
Trazabilidad hacia atrás. Proveedores
Plan de control de proveedores
Trazabilidad de proceso
La importancia del control del producto
Agrupación de la producción en lotes
Beneficios de la trazabilidad de proceso
Factores que afectan a la trazabilidad de proceso
Resumen
La trazabilidad aplicada al proceso de producción II
Introducción
Trazabilidad hacia delante. Clientes
Fases de implantación de un sistema de trazabilidad
Estudio de los sistemas de archivos propios
Consulta con proveedores y clientes
Definición del ámbito de aplicación
Trazabilidad hacia atrás
Trazabilidad de proceso
Trazabilidad hacia delante
Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
Establecer registros y documentación necesaria
Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
Establecer mecanismos de comunicación inter-empresas
Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos
Procedimiento de trazabilidad documentado
Control de calidad
Coste de la trazabilidad
Resumen
La trazabilidad aplicada a la distribución

Introducción

Sistemas de trazabilidad en distribución. Requisitos

Codificación electrónica automática

Conceptos básicos de la identificación automática

Códigos de identificación

Identificación de productos

Identificación de agrupaciones (cajas y palet)

Codificación de productos y agrupaciones de peso variable

Código electrónico de producto (EPC). Sistemas de radiofrecuencia (RFID)

Procesos de trazabilidad entre empresas de producción y transformación, y las empresas de distribución

Intercambio de información entre empresas de producción y transformación, y las empresas de distribución

Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación, y las empresas de distribución. Trazabilidad

Trazabilidad en las recepciones de empresas de distribución

Resumen

La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis

Introducción

Alertas alimentarias y sanitarias

Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN

Red de alertas alimentarias europea y española

Red nacional de vigilancia epidemiológica de España

Planes de respuesta de alerta alimentaria en otros países

Retirada de productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta

Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis

Comunicación de retirada de productos en los medios : requisitos

Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes

Resumen

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

