



Trazabilidad en la industria alimentaria

OBJETIVOS

Identificar y discriminar entre el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar cada producto, desde su origen hasta su destino final, promoviendo el incremento de la seguridad en los distintos procesos y procurando reducir el número de incidencias detectadas.

DIRIGIDO A

Todos los profesionales de las industrias alimentarias, como consultores de calidad, responsables y técnicos de laboratorios de alimentos, inspectores de sanidad o graduados y licenciados en Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, etc., así como a cualquier persona interesada en el tema.

DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

30 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 195 €

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso.

METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

PROGRAMA (1/2)

UNIDAD 1: ASPECTOS GENERALES DE LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Importancia y responsabilidades del sistema de trazabilidad
- Concepto de trazabilidad y sus tipos
- Objetivos e interés de la trazabilidad
- Importancia y responsabilidades de la trazabilidad
- Aspectos económicos y sociales de un sistema de trazabilidad

UNIDAD 2: TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Reglamentación comunitaria
- Reglamentación complementaria de diversos países
- Normas de carácter voluntario
- Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad

UNIDAD 3: SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL MATADERO

- Trazabilidad hacia atrás
- Trazabilidad de proceso (interna)
- Trazabilidad hacia delante
- Situaciones especiales de exportación y comercio exterior
- Trazabilidad en el control de desperdicios

UNIDAD 4: LA TRAZABILIDAD APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN

- Trazabilidad hacia atrás. Proveedores
- Trazabilidad del proceso. Empresas transformadoras
- Trazabilidad hacia delante
- Fases de la implantación de un sistema de trazabilidad
- Procedimiento de trazabilidad documentado
- Control de calidad
- Coste de la trazabilidad

CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

Envasado y Empaquetado de productos alimentarios



PROGRAMA (2/2)

UNIDAD 5: LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN

- Sistemas de trazabilidad en distribución. Requisitos
- Codificación electrónica automática
- Procesos de trazabilidad entre empresas

UNIDAD 6: LA TRAZABILIDAD COMO SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA EN CASOS DE CRISIS

- Alertas alimentarias y sanitarias
- Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias
- Retirada de productos

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA
elearning@camaramadrid.es



Contáctanos
91 538 38 38
91 538 35 00

www.camaramadrid.es

