

INAD050PO. Trazabilidad En La Industria Alimentaria

Sku: PIT083

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- 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.

CONTENIDOS

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.

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.