

INAD050PO. Trazabilidad En La Industria Alimentaria

Código del curso: PIT083

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PIT083

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.

¿Qué aprenderás?

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.