

INAD050PO

Trazabilidad en la industria alimentaria

Descripción: La trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso o un ingrediente. Las empresas alimentarias tendrán un sistema que les permita la identificación de sus proveedores y clientes inmediatos. La seguridad alimentaria, contempla los mínimos que debe cumplir un alimento, para no dar lugar a efectos tóxicos o indeseables para el consumidor. El control llevado a cabo sobre los alimentos, es responsabilidad de todos los participantes de la cadena alimentaria.

Nº de horas:

30 horas

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.

Contenido INAD050PO

Trazabilidad en la industria alimentaria

1. Aspectos generales de la trazabilidad y seguridad alimentaria

1.1 Importancia y Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales.

1.2 Concepto de trazabilidad y sus tipos

1.3 Objetivos e Interés de la trazabilidad, importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC.

1.4 Importancia y Responsabilidades de la Trazabilidad.

1.5 Aspectos económicos y sociales de un sistema de Trazabilidad.

2. Trazabilidad y seguridad alimentaria: Legislación y Normativa.

2.1 Reglamentación comunitaria

2.2 Reglamentación complementaria de diversos países.

2.3 Normas de carácter voluntario (sistemas certificables).

2.4 Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad.

3. Sistema de trazabilidad del matadero

3.1. Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas.

3.2. Trazabilidad de proceso (interna).

3.3. Trazabilidad hacia delante.

3.4. Situaciones especiales de exportación y comercio exterior.

3.5. Trazabilidad en el control de desperdicios.

4. La trazabilidad aplicada al proceso de producción

4.1 Trazabilidad hacia atrás. Proveedores.

4.2 Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras.

4.3 Trazabilidad hacia delante. Clientes.

4.4 Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad.

4.5 Procedimiento de Trazabilidad documentado.

4.6 Control de calidad.

4.7 Coste de la trazabilidad.

5. La trazabilidad aplicada a la distribución

5.1 Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.

5.2 Codificación electrónica automática.

5.3 Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.

6. La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis

6.1 Alertas Alimentarias y Sanitarias: Protocolos de las Autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.

6.2 Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias.

6.3 Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta.