

Trazabilidad alimentaria

Duración: 30 h

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.
- Asimilar los conceptos de trazabilidad, seguridad alimentaria y APPCC.
- Conocer la normativa vigente asociada a la trazabilidad y a los sistemas de seguridad alimentaria.
- Aprender los conceptos de trazabilidad referidos a la gestión del matadero.
- Identificar los conceptos de trazabilidad relacionados con los procesos de producción.
- Dominar los principios de gestión de la trazabilidad en el proceso de distribución.
- Asimilar el concepto de trazabilidad como elemento utilizado en la gestión de alertas en casos de crisis.

TEMARIO

Tema 1. Aspectos generales de la trazabilidad y seguridad alimentaria

Introducción

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

Aspectos económicos y sociales

Concepto de trazabilidad y sus tipos

Tipos de trazabilidad

Objetivos e interés de la trazabilidad; importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC

El sistema APPCC como objeto de implantación y seguimiento de la trazabilidad

La trazabilidad en las materias primas e ingredientes como fundamento del APPCC

Resumen

Tema 2. Trazabilidad y seguridad alimentaria. Legislación y normativa

Introducción

Reglamentación comunitaria

Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del

Consejo

Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del

Consejo

Otra reglamentación comunitaria

Reglamentación complementaria de diversos países

Relación de normativa complementaria en España

Relación de normativa complementaria de otros países

Normas de carácter voluntario (sistemas certificables)

Sistemas certificables oficiales y sistemas certificables privados

Certificaciones

Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad

Beneficios de la trazabilidad

Requisitos de la trazabilidad

Resumen

Tema 3. Sistema de trazabilidad del matadero

Introducción

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

Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios)

Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas

Trazabilidad de proceso (interna)

Trazabilidad durante el sacrificio

Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos.

Tipos de identificación. Registro

Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro

Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia

Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento.

Control de las condiciones de almacenamiento

Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras

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

Trazabilidad en el control de desperdicios

Resumen

Tema 4. La trazabilidad aplicada al proceso de producción

Introducción

Trazabilidad hacia atrás. Proveedores

Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras. Agrupación de la producción en lotes.

Beneficios de la trazabilidad de proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso

Agrupación de la producción en lotes

Beneficios de la trazabilidad de proceso y factores que afectan a su gestión

Trazabilidad hacia delante. Clientes

Fases de implantación de un sistema de trazabilidad

Estudio de los sistemas de archivo propios

Consulta con proveedores y clientes

Definición del ámbito de aplicación

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 interempresas

Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

Procedimiento de trazabilidad documentado

Control de calidad

El APPCC aplicado al proceso de producción en búsqueda de la calidad

Coste de la trazabilidad

Resumen

Tema 5. La trazabilidad aplicada a la distribución

Introducción

Sistemas de trazabilidad en distribución: requisitos

Codificación electrónica automática

Conceptos básicos de identificación automática

Códigos de identificación

Identificación de productos

Identificación de agrupaciones (cajas y palés)

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

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

Introducción

Alertas alimentarias y sanitarias: protocolos de las autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española.

Información y actuación en caso de alertas

Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN

Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas

Red nacional de vigilancia epidemiológica de España

Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países

Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias

Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos

Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos

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

Protocolos internos de las empresas para la retirada de productos en 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