

ESPECIALIDAD FORMATIVA**TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | INAD050PO****Duración:** 30 horas**Modalidad:** Teleformación**Participantes:** Personas trabajadoras ocupadas del sector del metal pertenecientes a los colectivos prioritarios.**Familia profesional:** Industrias Alimentarias**Área profesional:** Alimentos Diversos

1 PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

Con la realización de esta acción formativa aprenderás a 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.

Este curso se realiza en modalidad de teleformación con una duración de 30 horas.

Superando la formación satisfactoriamente obtendrás un diploma de la acción formativa: **TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (INAD050PO)**.

2 PROGRAMA/CONTENIDOS**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).
 - 3.2.1. Trazabilidad durante el sacrificio.
 - 3.2.2. Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.2.3. Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.2.4. Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia.
 - 3.2.5. Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento.
 - 3.2.6. Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras.
- 3.3. Trazabilidad hacia delante.
 - 3.3.1. Carga y transporte.
 - 3.3.2. Identificación de la carga y destino.
 - 3.3.3. Control de las condiciones de transporte.
 - 3.3.4. Libro de salidas.
- 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. Agrupación de la producción en lotes. Beneficios de la trazabilidad de proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso.
- 4.3 Trazabilidad hacia delante. Clientes.
- 4.4 Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad.
 - 4.4.1. Estudio de los sistemas de archivo propios.
 - 4.4.2. Consulta con proveedores y clientes.
 - 4.4.3. Definición del ámbito de aplicación.
 - 4.4.4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.
 - 4.4.5. Establecer registros y documentación necesaria.
 - 4.4.6. Establecer mecanismos de validación / verificación por parte de la empresa.
 - 4.4.7. Establecer mecanismos de comunicación inter empresas.
 - 4.4.8. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos.
- 4.5 Procedimiento de Trazabilidad documentado.
- 4.6 Control de calidad.
- 4.7 Coste de la trazabilidad.

PROGRAMA/CONTENIDOS

5. LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN.

- 5.1 Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.
- 5.2 Codificación electrónica automática.
 - 5.2.1. Conceptos básicos de identificación automática.
 - 5.2.2. Códigos de identificación.
 - 5.2.3. Identificación de productos.
 - 5.2.4. Identificación de agrupaciones (cajas y palets).
 - 5.2.5. Codificación de productos y agrupaciones de peso variable.
 - 5.2.6. Código electrónico de producto (EPC) / Sistemas de radiofrecuencia (RFID).
- 5.3 Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.
 - 5.3.1. Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.
 - 5.3.2. Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabilidad.
 - 5.3.3. Trazabilidad en las recepciones de 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.
 - 6.1.1. Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN.
 - 6.1.2. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.
 - 6.1.3. Red nacional de vigilancia epidemiológica de España.
 - 6.1.4. Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países.
- 6.2 Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias.
 - 6.2.1. Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.
 - 6.2.2. Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.
- 6.3 Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta.
 - 6.3.1. Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis.
 - 6.3.2. Comunicación de retirada de productos en los medios: requisitos.
 - 6.3.3. Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes

3

METODOLOGÍA

El sistema de enseñanza de Teleformación, también conocido como e-learning, hace referencia a que las acciones relacionadas con la actividad formativa se realizan por internet y, por tanto, no están sujetas ni a horarios ni a un lugar concreto.

La teleformación es la mejor modalidad de formación para todas aquellas personas que no disponen de tiempo y quieren seguir con su actividad profesional, aprendiendo a su ritmo. No tiene limitaciones en horarios y localización. Para su impartición FORMALBA dispone de la Plataforma de Teleformación, el "Campus virtual", la herramienta pedagógica que, haciendo uso intensivo de las Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones (TIC), facilita el proceso educativo y garantiza el estándar requerido de calidad educativa.

El estudio comprensivo de los contenidos facilitados, junto a la realización de las actividades complementarias de evaluación continua y aprendizaje programadas para su desarrollo, garantizan la adquisición de los conocimientos teóricos y prácticos que todo profesional cualificado precisará en el desarrollo de su actividad.

Debemos reseñar en este sistema de enseñanza:

- Profesores-tutores: El proceso de aprendizaje está tutorizado permanentemente por especialistas de las distintas materias que ofrecen al alumno una asistencia personalizada a través del servicio de tutorías online del campus, además de contar con el servicio de atención al alumno de FORMALBA.

METODOLOGÍA

- Evaluación: en cada Unidad Formativa se evalúan atendiendo a un sistema de evaluación que contempla diferentes actividades: de aprendizaje, controles y de evaluación continua. Todas las actividades se desarrollan a través de las herramientas que proporciona el "Campus virtual" constituyendo un proceso de evaluación continua.
- Desde el Campus virtual, los alumnos dispondrán de un sistema que les permitirá recibir comunicados de su interés remitidos por los profesores y coordinadores académicos, comunicarse entre ellos participando en chats y foros, acceder a documentación complementaria, participar en la celebración de eventos online, consultar el estado de su expediente académico, etc.
- Diploma: Para la obtención del diploma oficial acreditativo de la acción formativa es necesario haber realizado y superado en el porcentaje requerido las pruebas de evaluación propuestas con carácter obligatorio asociadas al programa formativo, así como haber superado de forma positiva los exámenes presenciales.

Para obtener el diploma oficial acreditativo se exige la asistencia al 100 % de las sesiones y la superación de las pruebas propuestas.

4 SALIDAS PROFESIONALES

Mejorarás la cualificación y competitividad en tu sector.

5 REQUISITOS PARTICIPANTES

Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

Documentación acreditativa:

- Anexo debidamente cumplimentado.
- Fotocopia DNI o NIE.
- Fotocopia tarjeta de la Seguridad Social.
- Fotocopia de la cabecera de la última nómina, fotocopia del contrato de trabajo o vida laboral actualizada.

VENTAJAS DE CERTIFICARSE CON FORMALBA



TÍTULACIÓN OFICIAL

Acreditación Oficial



EXPERIENCIA ACREDITADA

Más de 24 años de experiencia dedicados exclusivamente a la Formación para el Empleo.



SISTEMA DE TUTORÍAS PROPIO

Garantizamos un apoyo continuo al alumno a través de tutorías individualizadas. Grupos reducidos.



CONTENIDO ACTUALIZADO

Temario completo y actualizado según normativa vigente.

Infórmese en:



967 22 16 51
968 24 00 88



info@formalba.es