

Ficha técnica

Curso Trazabilidad en Empresas del Sector Alimentario



Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

**Polígono de Pocomaco
Parcela 1- Nave 5B
15190 - A Coruña**

**Teléfonos: 881 924 726
698 172 726**

info@cooperativasimbiosis.com

Curso Trazabilidad en Empresas del Sector Alimentario

Horas lectivas: 45

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **4.9 créditos** de formación continuada, para licenciados/grado en Veterinaria, licenciados/grado en Farmacia, licenciados/grado en Tecnología de los Alimentos, diplomados/grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

Presentación

La trazabilidad es obligatoria para todo tipo de empresas del sector alimentario, independientemente del volumen de negocio: comercio minorista de alimentación, talleres artesanos, industria de transformación de productos, sector de restauración y hostelería, empresas de transporte de alimentos...

Este curso está dirigido a todo aquel que trabaje en el sector alimentario y desee implantar un sistema de trazabilidad en empresa, sin importar volumen de negocio: empresarios, gerentes, responsables de calidad, informáticos y programadores para el desarrollo de sistemas informáticos, economistas, abogados que se dediquen a temas relacionados con la sanidad y seguridad alimentaria...

De especial interés para veterinarios, ingenieros técnicos agrícolas, biólogos, tecnólogos de los alimentos y profesiones afines.

Objetivos del curso

- **Objetivo general**
 - ✓ Adquirir los conocimientos necesarios de acuerdo con la aplicación en materia de trazabilidad del Reglamento 178/2002

- **Objetivos específicos**
 - ✓ Conocer las obligaciones y responsabilidades de los operadores económicos de toda empresa dedicada a alimentos o piensos.
 - ✓ Saber diseñar un sistema de trazabilidad en una empresa alimentaria
 - ✓ Conocer la información a registrar de acuerdo al ámbito de aplicación para cumplir un plan de trazabilidad
 - ✓ Saber identificar los productos a trazar
 - ✓ Saber realizar correctamente una agrupación de productos o lote
 - ✓ Conocer el procedimiento de actuación ante un producto no inocuo que salga al mercado
 - ✓ Conocer la legislación específica en materia de trazabilidad y seguridad alimentaria general y sectorial.

PROGRAMA

Tema 1. Antecedentes a la trazabilidad

- 1 Antecedentes a la trazabilidad
 - 1.1 Crisis alimentarias
- 2 Trazabilidad obligatoria
- 3 Requisitos de Seguridad Alimentaria
 - 3.1 Determinación de la seguridad
- 4 Sistema de autocontrol
 - 4.1 Principios APPCC
 - 4.2 Prerrequisitos
- 5 Retirada de productos inseguros

Cuestionario tema 1

Tema 2. Concepto de trazabilidad

- 1 Concepto de trazabilidad (I)
- 2 Concepto de trazabilidad (II)
- 3 Concepto de trazabilidad (III)

Cuestionario tema 2

Tema 3. Objetivos de la trazabilidad y beneficios asociados

- 1 Introducción
- 2 Objetivos de la trazabilidad
- 3 Beneficios de la trazabilidad
 - 3.1 Beneficios para las empresas
 - 3.2 Beneficios para los consumidores
 - 3.3 Beneficios para la Administración

Cuestionario tema 3

Tema 4. Obligaciones y responsabilidades

- 1 Introducción
- 2 Productos con trazabilidad obligatoria
- 3 Empresas con trazabilidad obligatoria
- 4 Excepciones a la trazabilidad de productos
- 5 Responsabilidades
 - 5.1 Responsabilidades operadores económicos
 - 5.2 Obligaciones ante alerta alimentaria
 - 5.3 Responsabilidades de las Autoridades Competentes

Cuestionario tema 4

Tema 5. Ámbito de aplicación

- 1 Introducción
- 2 Tipos de trazabilidad
- 3 Ejemplos de ámbito de aplicación y trazabilidad necesaria
 - 3.1 Empresas dedicadas a la producción primaria
 - 3.2 Empresas que procesan y distribuyen alimentos a otras empresas alimentarias
 - 3.3 Empresas distribuidoras
 - 3.4 Empresas dedicadas al transporte de alimentos
 - 3.5 Establecimientos que sólo distribuyen alimentos al consumidor final
 - 3.6 Empresas que elaboran comidas preparadas y las distribuyen a otras empresas
 - 3.7 Empresas que elaboran comidas preparadas y las distribuyen exclusivamente al consumidor final
 - 3.8 Empresas de distribución al consumidor final

Cuestionario tema 5

Tema 6. Identificación de productos

- 1 Vinculación producto y datos
 - 1.1 Identificación y sistema de trazabilidad (I)
 - 1.2 Identificación y sistema de trazabilidad (II)
- 2 Identificación y etiquetado
 - 2.1 Definiciones
 - 2.2 Tipos de información
 - 2.3 Legislación etiquetado
 - 2.4 Sistemas identificación
- 3 Agrupación de productos. Unidad de trazabilidad: el lote
 - 3.1 Trazado de productos
 - 3.2 Dimensionar el lote (I)
 - 3.3 Dimensionar el lote (II)
 - 3.4 Formación de lotes
 - 3.5 Tipos de escalas
 - 3.6 Ejemplo loteado
 - 3.7 Operaciones de almacenamiento y distribución
- 4 Códigos de identificación
 - 4.1 Tipos de códigos
 - 4.2 EAN-13
 - 4.3 Otros códigos de punto de venta
 - 4.4 EAN-14
 - 4.5 EAN-128
 - 4.6 Ejemplo etiqueta EAN-128 (I)
 - 4.7 Ejemplo etiqueta EAN-128 (II)
 - 4.8 SSCC
- 5 Cambios en el código EAN o GTIN
 - 5.1 Características predefinidas
 - 5.2 GS1 Global Standard

Cuestionario tema 6

Tema 7. Registros y documentación

- 1 Sistema de trazabilidad
- 2 Documento de trazabilidad
- 3 Registros
- 4 ¿Por dónde empezar?
 - 4.1 Revisar los archivos ya existentes en la propia empresa
 - 4.2 Revisar los archivos propios (II)
 - 4.3 Revisar los archivos propios (III)
 - 4.4 Consultar con proveedores y clientes
 - 4.5 Consultar con otras partes implicadas
 - 4.6 Comunicación entre empresas
 - 4.7 Ejemplo de comunicación con proveedor
 - 4.8 Definir el ámbito de aplicación
 - 4.9 ¿Cuándo no existe trazabilidad hacia atrás?
 - 4.10 ¿Cuándo no existe trazabilidad interna?
 - 4.11 ¿Cuándo no existe trazabilidad hacia delante?
 - 4.12 Definir la identificación de productos y criterios para establecer agrupaciones
 - 4.13 Información a registrar
- 5 Puntos críticos
- 6 Registros de la trazabilidad hacia atrás
 - 6.1 Información a registrar
 - 6.2 Documentación de apoyo
 - 6.3 Dificultades que pueden presentarse (I)
 - 6.4 Dificultades que pueden presentarse (II)
 - 6.5 Dificultades que pueden presentarse (III)
- 7 Registros de trazabilidad interna
 - 7.1 Información a registrar
 - 7.2 Documentación de apoyo
 - 7.3 Dificultades que pueden presentarse
- 8 Registros de Trazabilidad hacia delante
 - 8.1 Información a registrar
- 9 Formato de los registros
 - 9.1 Trazabilidad básica y avanzada (I)
 - 9.2 Trazabilidad básica y avanzada (II)

9.3 Trazabilidad avanzada. Etiquetas RFID (I)

9.4 Trazabilidad avanzada. Etiquetas RFID (II)

10 Tiempo de mantenimiento de los registros

Cuestionario tema 7

Tema 8. Validación y verificación del sistema de trazabilidad

1 Validación y verificación del sistema de trazabilidad

2 Sistema de verificación del sistema de trazabilidad

3 Evaluación del sistema de trazabilidad

4 Simulacros (I)

5 Simulacros (II)

6 Simulacros (III)

7 Simulacros (IV)

8 Auditorías

Cuestionario tema 8

Tema 9. Procedimiento de actuación ante productos inseguros

1 Introducción

2 Comité Interno de Gestión

3 Procedimientos necesarios

3.1 Determinar la naturaleza del incidente

3.2 Localizar el producto afectado

3.3 Adoptar medidas correctoras

3.4 Informar a las Autoridades Competentes

3.5 Tiempo de respuesta (I)

3.6 Tiempo de respuesta (II)

3.7 Tiempo de respuesta (III)

3.8 Informar a otros operadores económicos

3.9 Ejemplo de información entre operadores económicos (I)

3.10 Ejemplo de información entre operadores económicos (II)

3.11 Ejemplo de información entre operadores económicos (III)

3.12 Realizar informe post incidente

4 RASFF

- 4.1 Miembros
- 4.2 Tipos de notificaciones
- 4.3 Notificaciones de Alerta
- 4.4 Notificaciones de información
- 4.5 Rechazos en Frontera
- 4.6 Noticias

Cuestionario tema 9

Tema 10. Trazabilidad Animal

1 SITRAN

- 1.1 REGA
- 1.2 Especies REGA
- 1.3 RIIA
- 1.4 REMO

2 Identificación ganado bovino

3 Identificación ganado ovino y caprino

4 Identificación ganado equino

5 Identificación otras especies (I)

6 Identificación otras especies (II)

7 SIRENTRA

8 Mataderos y salas de despiece

Cuestionario tema 10

Tema 11. Trazabilidad y Calidad

1 Atributos de calidad

2 Tipos de calidad

- 2.1 Calidad higiénica
- 2.2 Calidad sensorial
- 2.3 Calidad comercial

3 El consumidor

4 Denominaciones de calidad protegidas

5 DOP, IGP y ETG

- 5.1 Consejos Reguladores
- 5.2 Prevención de fraudes (I)
- 5.3 Prevención fraudes (II)
- 6 Agricultura ecológica y Producción Integrada
- 7 Agricultura ecológica
 - 7.1 Características
 - 7.2 Consejos reguladores
 - 7.3 Craega
 - 7.4 Identificación de productos ecológicos
 - 7.5 Código del organismo de control
 - 7.6 Productos envasados
 - 7.7 Productos a granel
 - 7.8 Convenio con el comercio minorista
- 8 Producción Integrada
 - 8.1 Trazabilidad producción integrada
- 9 Normas de certificación de la calidad
 - 9.1 IFS Food, V.6, 2012 (I)
 - 9.2 IFS Food, V.6, 2012 (II)
 - 9.3 BRC Food, V.7, 2015 (I)
 - 9.4 BRC Food, V.7, 2015 (II)

Cuestionario tema 11

Tema 12. Legislación

- 1 Legislación Horizontal
- 2 Paquete de higiene
 - 2.1 Reglamento (CE) nº 178/2002
 - 2.2 Reglamento de ejecución (UE) nº 931/2011
 - 2.3 Reglamento (CE) nº 852/2004
 - 2.4 Reglamento (CE) nº 853/2004
 - 2.5 Reglamento (CE) 2073/2005
 - 2.6 Reglamento (CE) nº 183/2005
- 3 Real Decreto 1801/2003

- 4 Real Decreto 1808/1991
- 5 Legislación vertical
- 6 Carne de bovino
 - 6.1 Ámbito de aplicación
 - 6.2 Menciones obligatorias del etiquetado
- 7 Carne de porcino, ovino, caprino y aves de corral
 - 7.1 Sistema de identificación y registro
 - 7.2 Lotes
 - 7.3 Menciones obligatorias
- 8 Productos ibéricos
 - 8.1 Identificación de canales y marcado de piezas
 - 8.2 Identificación de canales y marcado de piezas (II)
 - 8.3 Identificación de los animales
 - 8.4 Designación "de bellota"
- 9 Pescado y productos de la pesca
 - 9.1 Trazabilidad en los productos pesqueros
 - 9.2 Buque pesquero
 - 9.3 Recogida y transporte
 - 9.4 Primer establecimiento de destino
 - 9.5 Información sobre la primera venta
 - 9.6 Información al consumidor
 - 9.7 Menciones del etiquetado
 - 9.8 Etiquetado (II)
- 10 Leche y productos lácteos
 - 10.1 Alcance
 - 10.2 Letra Q
 - 10.3 Controles obligatorios
- 11 Legislación trazabilidad huevos
 - 11.1 Normativa

- 11.2 Mercado del huevo
- 11.3 Condiciones de cría
- 11.4 Mercado de embalajes (I)
- 11.5 Mercado de embalajes (II)
- 12 Legislación trazabilidad OMGs
 - 12.1 Responsabilidad proveedor (I)
 - 12.2 Responsabilidad proveedor (II)
 - 12.3 Responsabilidad proveedor (III)

Cuestionario tema 12

Ejercicio 1

Ejercicio 2

Ejercicio 3

Ejercicio 4

Examen final

Docentes

Ana M^a Chas Barba

Licenciada en veterinaria

Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario

Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

Máster en Nutrición Humana

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ana.chas@cooperativasimbiosis.com

