



**CURSOS ONLINE
GRATUITOS 2020**

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS CÁRNICAS

Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis

Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis



DURACIÓN:
30 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS CÁRNICAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

La industria alimentaria es un sector que está sometido a un alto control en materia de seguridad. Desde 2005, cualquier producto implantado un sistema de trazabilidad. En el Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis encontrarás los conocimientos necesarios para profesional en uno de los más cotizados en este sector.

Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis

OBJETIVOS

- Explicar en profundidad el concepto de trazabilidad y su importancia en el sector alimenticio.
- Conocer la legislación y normativas sobre la trazabilidad y la seguridad alimentaria.
- Aprender a aplicar los sistemas de trazabilidad en los procesos de producción y de distribución.
- Detectar las alertas alimentarias y saber reaccionar en base a los protocolos de actuación estipulados.

PARA QUE TE PREPARA

Este Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis te proporcionará las bases necesarias para poder implementar un sistema de trazabilidad alimenticio. Conocerás la legislación y normativa vigente. Serás capaz de realizar el procedimiento de trazabilidad de manera do proceso de producción como en el de distribución de los alimentos. Además, aprenderás a detectar las alertas alimentarias y reacc establecido de actuación.

SALIDAS LABORALES

A través del Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis, podrás enfocar tu actividad profesional a especializarte en procesos de trazab mayor responsabilidad como técnico de control de calidad alimentaria o responsable de la gestión de la trazabilidad, desempeñar y calidad en empresas o fábricas pertenecientes al sector alimentario.

TITULACIÓN

Titulación de INAD050PO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS CÁRNICAS) con 30 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Importancia y Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales.
- 2.Concepto de trazabilidad y sus tipos
- 3.Objetivos e Interés de la trazabilidad, importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC.
- 4.Importancia y Responsabilidades de la Trazabilidad.
- 5.Aspectos económicos y sociales de un sistema de Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. Legislación y Normativa.

- 1.Reglamentación comunitaria
- 2.Reglamentación complementaria de diversos países.
- 3.Normas de carácter voluntario (sistemas certificables).
- 4.Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL MATADERO

- 1.Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, i
- 2.Trazabilidad de proceso (interna).
 - 1.- Trazabilidad durante el sacrificio.
 - 2.- Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.- Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
 - 4.- Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia.
 - 5.- Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento.
 - 6.- Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras.
- 3.Trazabilidad hacia delante.
 - 1.- Carga y transporte.
 - 2.- Identificación de la carga y destino.
 - 3.- Control de las condiciones de transporte.
 - 4.- Libro de salidas.
- 4.Situaciones especiales de exportación y comercio exterior.
- 5.Trazabilidad en el control de desperdicios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA TRAZABILIDAD APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

- 1.Trazabilidad hacia atrás. Proveedores.
- 2.Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras. Agrupación de la producción en lotes. Beneficios de la trazabilidad de p trazabilidad de proceso.
- 3.Trazabilidad hacia delante. Clientes.
- 4.Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad.
 - 1.- Estudio de los sistemas de archivo propios.
 - 2.- Consulta con proveedores y clientes.
 - 3.- Definición del ámbito de aplicación.

Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis

- 4.- Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.
 - 5.- Establecer registros y documentación necesaria.
 - 6.- Establecer mecanismos de validación / verificación por parte de la empresa.
 - 7.- Establecer mecanismos de comunicación inter empresas.
 - 8.- Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos.
5. Procedimiento de Trazabilidad documentado.
 6. Control de calidad.
 7. Costes de Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN.

1. Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.
2. Codificación electrónica automática.
 - 1.- Conceptos básicos de identificación automática.
 - 2.- Códigos de identificación.
 - 3.- Identificación de productos.
 - 4.- Identificación de agrupaciones (cajas y palets).
 - 5.- Codificación de productos y agrupaciones de peso variable.
 - 6.- Código electrónico de producto (EPC) / Sistemas de radiofrecuencia (RFID).
3. Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.
 - 1.- Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.
 - 2.- Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabi
 - 3.- Trazabilidad en las recepciones de empresas de distribución.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA TRAZABILIDAD COMO SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA EN CASOS DE CRISIS.

1. Alertas Alimentarias y Sanitarias: Protocolos de las Autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española de alertas.
 - 1.- Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN.
 - 2.- Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.
 - 3.- Red nacional de vigilancia epidemiológica de España.
 - 4.- Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países.
2. Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias.
 - 1.- Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.
 - 2.- Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.
3. Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta.
 - 1.- Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis.
 - 2.- Comunicación de retirada de productos en los medios: requisitos.
 - 3.- Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes.

REQUISITOS DE ACCESO

Curso Trazabilidad Alimentaria Gratis

Para la realización del Curso SEPE INAD050PO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUS requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias Cárnicas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos e participación en pdf que le presentamos continuación:

[Solicitud de Participación](#)