



MCR0025. Trazabilidad alimentaria: control, registros y seguridad



MCR0025

Trazabilidad alimentaria: control, registros y seguridad

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC0562_3 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 30 horas

Modalidad: 100% online

Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

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.
- Conocer la importancia del sistema de trazabilidad de una empresa alimentaria.
- Estudiar el concepto de trazabilidad y sus tipos.
- Explicar la relación de la trazabilidad con el sistema APPCC.
- Conocer la importancia y las responsabilidades de la trazabilidad, así como los aspectos económicos y sociales de un sistema de trazabilidad.
- Conocer la legislación y normativa existente sobre la trazabilidad y la seguridad alimentaria.
- Estudiar las normas de carácter voluntario.
- Aprender la obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad.
- Conocer la trazabilidad hacia atrás, desde su origen en la granja.
- Estudiar la trazabilidad interna de proceso en el matadero.
- Estudiar la trazabilidad hacia delante, una vez realizado el sacrificio.
- Explicar las situaciones especiales de exportación y la trazabilidad en el control de desperdicios
- Conocer la trazabilidad aplicada al proceso de producción, y quienes intervienen.
- Estudiar las diferentes fases de un sistema de implantación de un sistema de trazabilidad.
- Explicar el procedimiento de trazabilidad documentado, así como el control de calidad y el coste de la trazabilidad.
- Conocer los diferentes sistemas de trazabilidad en distribución.

- Estudiar la codificación electrónica automática.
- Explicar los procesos de trazabilidad entre empresas de producción, transformación y distribución
- Conocer las diferentes alertas alimentarias y sanitarias, así como los protocolos de las Autoridades competentes.
- Explicar la legislación vigente sobre la retirada de productos y alertas alimentarias.
- Estudiar los protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuestas, en cuanto a la retirada de productos.

Contenidos

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 5: La trazabilidad en la distribución

5.1. Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.

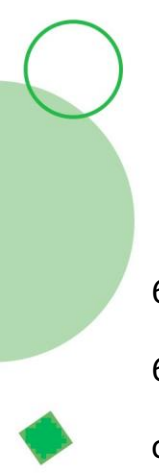
5.2 Codificación electrónica automática.

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

Unidad 6: Alertas y retiradas

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.

