Descriptor oferta formativa

Fundamentos de trazabilidad y recall en la industria alimentaria

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Elearning sincrónico

Horas disponibles:
8 Hrs.

Código Sence:
1238077781

Objetivos Generales:
Aplicar fundamentos de trazabilidad y recall de acuerdo a crisis en la industria alimentaria.

Descripción

Este curso entrega herramientas para la implementación y mejora de sistemas de trazabilidad alimentaria y la gestión efectiva del retiro de productos (recall) frente a crisis. A través de una formación teórico-práctica, se capacita a los participantes en el diseño, aplicación y verificación de sistemas de trazabilidad hacia adelante, hacia atrás e interna, junto con el desarrollo de planes de acción para gestionar incidentes y proteger la salud pública. El curso también aborda cómo estructurar equipos de respuesta ante recall, aplicar protocolos de emergencia y asegurar la trazabilidad documental en toda la cadena de suministro.

Contenidos

Módulo 1: Introducción al sistema de trazabilidad

- Trazabilidad dentro del sistema integrado
- Trazabilidad hacia delante y trazabilidad hacia atrás
- Trazabilidad de proceso y trazabilidad integrada
- Modelo de un sistema de trazabilidad: Alcance, objetivos
- Estructura del sistema
- Lote de producción, unidad mínima trazable, identificación
- Tecnología asociada a la trazabilidad
- Identificación de proveedores
- Registros relativos a la trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante registros relativos a la trazabilidad interna
- Control y mantención de registros
- Auditorías y mantención de información.

Objetivos módulo 1

Reconocer los componentes de un sistema de trazabilidad alimentaria considerando su integración en la cadena productiva.

Módulo 2: Retiro de producto del mercado (recall) y gestión de crisis

- ¿Qué se entiende por Recall?
- Alcances del recall
- Retiro del mercado y/o recuperación de stock
- Algunas causas de recall
- Identificación de las áreas con problemas
- Origen de la notificación para un recall
- Árbol de decisiones
- El equipo de recall: Roles y responsabilidades
- Información de notificación en casos de emergencia
- Registros de información sobre retiros
- Prueba de la efectividad del Recall
- Acciones de un recall: Manejo del programa, análisis de la evidencia, comunicación y cierre
- ¿Qué es una crisis relacionada con los alimentos?
- Manejo de crisis

Objetivos módulo 2

Emplear estrategias de retiro de productos y manejo de crisis conforme a los lineamientos de la normativa vigente y buenas prácticas.