

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## INAD050PO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAD050PO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD050PO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

### CONTENIDOS

#### 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, identificación y libro de entradas
2. Trazabilidad de proceso (interna)
3. - Trazabilidad durante el sacrificio
4. - Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación.  
Registro
5. - Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
6. - Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia
7. - Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento
8. - Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras
9. Trazabilidad hacia delante
10. - Carga y transporte
11. - Identificación de la carga y destino
12. - Control de las condiciones de transporte
13. - Libro de salidas
14. Situaciones especiales de exportación y comercio exterior
15. 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 proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso
3. Trazabilidad hacia delante. Clientes
4. Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad
5. - Estudio de los sistemas de archivo propios
6. - Consulta con proveedores y clientes
7. - Definición del ámbito de aplicación
8. - Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
9. - Establecer registros y documentación necesaria
10. - Establecer mecanismos de validación / verificación por parte de la empresa
11. - Establecer mecanismos de comunicación inter empresas
12. - Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos
13. Procedimiento de Trazabilidad documentado
14. Control de calidad
15. Costes de Trazabilidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN

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

10. - Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución
11. - Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabilidad
12. - 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. Información y actuación en caso de alertas
2. - Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN
3. - Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas
4. - Red nacional de vigilancia epidemiológica de España
5. - Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países
6. Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias
7. - Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos
8. - Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos
9. Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta
10. - Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis
11. - Comunicación de retirada de productos en los medios: requisitos
12. - Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)