



CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS CÁRNICAS

Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria

Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria



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 trazabilidad de los alimentos es obligatoria desde el 2005 en cualquier empresa de la industria alimentaria perteneciente a la Unión Europea. Por ello, los trabajadores que sepan implantar un sistema de trazabilidad serán uno de los perfiles profesionales más cotizados en este sector. No te lo pienses más y aumenta tus conocimientos con el Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria.

Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria

OBJETIVOS

- Comprender la importancia del sistema de trazabilidad alimentaria.
- Conocer la trazabilidad desde el origen hasta los registros.
- Identificar las fases en las que se debe implantar los sistemas de trazabilidad.
- Ser capaz de agrupar e identificar los distintos productos.
- Conocer las alertas alimentarias y determinar cuándo es necesaria la retirada de un producto.

PARA QUE TE PREPARA

El Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria te prepara para implantar un sistema de trazabilidad de manera adecuada. Aprenderás la legislación y normativa, así como a identificar los productos por lotes. Serás capaz de realizar el procedimiento de trazabilidad de forma documentada. Además, aprenderás el uso de códigos electrónico de producto (EPC) y los sistemas de radiofrecuencia (RFID).

SALIDAS LABORALES

El Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria te permite obtener los conocimientos y habilidades necesarias para prosperar en tu carrera profesional como técnico de control de calidad alimentaria o de seguridad alimentaria, responsable de la calidad y seguridad alimentaria en empresas o fábricas relacionadas con la industria alimentaria.

TITULACIÓN

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

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con D.N.I. XX.XXX.XXXX-E ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

celebrado en Granada del XX/XX/20XX al XX/XX/20XX, con una duración de X horas, realizadas en modalidad Teleformación. Organizado por NOMBRE DEL CENTRO, entidad agrupada con número de Expediente FXXXXXXAA, perteneciente al plan de formación de Acciones realizadas en el marco de la Resolución de 18 de enero de 2019, del Servicio Público de Empleo Estatal por la que se aprueba la convocatoria del año 2019 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigido prioritariamente a las personas ocupadas.

Con una calificación de CALIFICACIÓN

Y para que conste expide la presente TITULACIÓN en Granada, a X de MES de 20XX

La dirección General E/El interesado/a

NOMBRE DEL DIRECTOR Sello NOMBRE DEL ALUMN/A



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL



SEPE



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN DE LOS EMPLEADOS

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, identificación y libro de entradas.
- 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 proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso.
- 3.Trazabilidad hacia delante. Clientes.

Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria

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.
- 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. Trazabilidad.
- 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.

Información y actuación en caso 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.

Curso Gratis Online de Trazabilidad Alimentaria

- 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

Para la realización del Curso SEPE INAD050PO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS CÁRNICAS) el 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 tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al 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 el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

[Solicitud de Participación](#)