



Confidence
Academy



CURSO ONLINE

TRAZABILIDAD Y RECALL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DURACIÓN: 08 HORAS

WWW.CONFIDENCECHILE.CL

INTRODUCCIÓN

En la actualidad la industria alimentaria debe considerar la identificación de todos sus procesos para asegurar el control de la inocuidad en cada etapa. La Trazabilidad es la capacidad de seguir el movimiento de los productos a través de la cadena productiva, desde la materia prima hasta la entrega al consumidor y viceversa. Por lo tanto, un sistema de trazabilidad eficaz es fundamental para la recuperación de productos en eventos de emergencia sanitaria, a causa de fallas de calidad, inocuidad o legalidad, que involucren la salud pública, previniendo la exposición al riesgo del consumidor evitando su consumo y el impacto para la imagen de la empresa.

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

Al finalizar el curso, el participante conocerá la manera de implementar un programa eficaz de Trazabilidad y Recall para la industria de alimentos.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Gerentes, Subgerentes y jefes de Calidad, Supervisores de Calidad, jefes de Compras, jefes de Producción, Supervisores de Producción y personal relacionado.

OBJETIVO GENERAL

Conocer y comprender las principales etapas de implementación y validación de los procesos de Trazabilidad y Recall.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar requisitos de normas de sistemas de gestión relacionados trazabilidad y retiro de producto.
- Determinar los elementos del sistema de trazabilidad.
- Diseñar el sistema de trazabilidad, considerando flujo de procesos, materiales e información.
- Planificar e implementar un programa de retiro de productos del mercado (recall).



MÓDULO I: INTRODUCCIÓN Y DEFINICIONES DEL TEMA

- Definiciones de calidad e inocuidad respecto a los conceptos de Trazabilidad y Recall
- Sistemas GFSI, alcances a trazabilidad y Recall
- Ejemplos de problemas de inocuidad y Recall en el ámbito alimentario
- Últimas tendencias en estas materias en el mundo

MÓDULO II: LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

- Definición de trazabilidad, aplicabilidad e integridad del producto
- Codificación y seguimiento del producto, responsabilidades
- Trazabilidad en la industria alimentaria
- Ensayos de trazabilidad y validación
- La trazabilidad como requisitos en los sistemas de la GFSI
- Principios de auditoría en la trazabilidad; conceptos

MÓDULO III: EL PROGRAMA DE RECALL O RETIRO DE PRODUCTO

- Tipos de Recall
- Equipo Recall; responsabilidades y roles
- Etapas de un proceso de Recall
- Diseño de planes y programas de Recall eficaces
- Verificación de los ensayos de retiro de productos y acciones correctivas pertinentes



Contacto Comercial

Camila Muñoz / +56 9 3933 3840
capacitacion@confidencechile.cl

Mabel Mora / +56 9 9417 6875
mabel.mora@confidencechile.cl

www.confidencechile.cl

