



Trazabilidad en la industria alimentaria

Q-53

DIRIGIDO A

Responsables de producción y calidad, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas que necesiten adquirir conocimientos para la implantación y gestión de un sistema de *trazabilidad*.

OBJETIVO

Implantar los requisitos legales recogidos en el Reglamento 178/2002, de aplicación desde Enero de 2005, relativos a la *trazabilidad* de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria (producción, transformación y distribución).

CONTENIDO

- Introducción: Origen y evolución del concepto de *trazabilidad*
- Requisitos legales de *trazabilidad*: sistema de autocontrol APPCC, reglamento 178/2002; otra legislación aplicable
- Conceptos generales: *trazabilidad* "externa"/"interna"/"de origen", Standard "Field to fork"
- Ventajas derivadas de la gestión de la *trazabilidad* en la industria agroalimentaria. Beneficios en sus tres dimensiones: Empresas, Consumidores y Administración
- Implantación de un sistema de *trazabilidad*
 - Definición del alcance del sistema en función de la actividad y organización de la empresa
 - Interrelación con proveedores y clientes
 - Identificación de productos
 - Definición de la unidad de *trazabilidad* en sus tres niveles (origen, interna, externa)
 - Soporte documental
 - Métodos de verificación y validación del sistema de *trazabilidad*. "Simulacros"
 - Gestión de retiradas en caso de alertas y crisis alimentarias
 - Tecnologías aplicadas a la implantación de la *trazabilidad*
- Requisitos de *trazabilidad* en los protocolos BRC e IFS y en las normas ISO 22000:2005 e ISO 9001:2008
- Norma ISO 22005 de *trazabilidad* en la cadena de alimentos
- Recomendaciones Guía AESA para *trazabilidad*
- Caso práctico: diseño de un sistema de *trazabilidad*



COLABORA: EUROCONTROL S. A.

CALENDARIO Y PRECIOS

Q-53

2 días - 12 horas. 1.º día de 10:00 a 19:00;
2.º día de 09:00 a 14:30.

Lugar	Fechas de impartición
Madrid	20 - 21 / octubre / 11

Importe	530 € + 18% IVA
---------	-----------------

Miembros de AENOR 10% descuento.
Este coste incluye la documentación del alumno, los cafés, almuerzos y certificado.