HACCP TRAINING CENTER

"TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA"

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 26388940, E-mail: info@haccpchile.cl

www.haccpchile.cl

PROGRAMA

Objetivos

Adquirir los conocimientos formales necesarios en el manejo eficiente y efectivo de un sistema, de acuerdo a las principales regulaciones, estándares y requerimientos de clientes nacionales e internacionales. Conocimientos necesarios para entregar respuestas rápidas frente a un problema de Recall que pueda surgir en el proceso productivo de sus proveedores o de sus clientes.

A quienes se dirige:

A empresas proveedoras, productoras, procesadoras, almacenadoras, transportadoras, exportadoras y a cualquier entidad que lo solicite

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1: Fundamentos de la Trazabilidad

1.1 Contexto histórico de la Trazabilidad.
1.2 Razones y beneficios de la Trazabilidad.
1.3 Relación de la Trazabilidad con la gestión de la Calidad e Inocuidad
1.4 Relación costo/beneficio de la trazabilidad.
1.5 Organización y el manejo de un sistema de trazabilidad.

Modulo 2: Marcos normativos nacionales e internacionales.

2.1 Pautas generales del CODEX.
2.2 ISO 22005:2007.
2.3 NCh. 2983.
2.4 Requerimientos de estándares internacionales.
2.5 NCh. 2988, Trazabilidad para aves y peces.

Modulo 3: Diseño de un Sistema de Trazabilidad.

3.1 Principios.
3.2 Diseño del sistema
3.2.1 Consideraciones generales.
3.2.2 Elección de los objetivos.
3.2.3 Requisitos regulatorios y de política.
3.2.4 Productos y/o ingredientes.
3.2.5 Criterios para la agrupación de productos.
3.2.6 Identificación del lote.
3.3 Pasos para el diseño.
3.3.1 Posición en la cadena alimentaria.
3.3.2 Flujo de materiales.
3.3.3 Requisitos de información.
3.4 Establecimiento de procedimientos.
3.5 Requisitos de la documentación.
3.6 Control de registros.
3.6.1 Registros en la trazabilidad hacia atrás.
3.6.2 Registros en el proceso.
3.6.3 Registros en la trazabilidad hacia adelante.
3.7 Coordinación en la cadena alimentaria.
3.8 Producto No conforme.

Modulo 4: Implementación y mantención del sistema.

4.1 Plan de trazabilidad.
4.2 Responsabilidades.
4.3 Plan de capacitación.
4.4 Monitoreo.
4.5 Indicadores claves de desempeño.
4.6 Auditorías internas.
4.7 Revisión.
4.8 Requerimientos de automatización.

Modulo 5: desarrollo de un plan de trazabilidad

5.1 Estudio de casos sobre el diseño de un sistema de trazabilidad.
5.2 Confección de un plan de trazabilidad.

Modulo 6: Programa de retiro de productos

6.1 Equipo de retiro de Producto.
6.2 Identificación de la Trazabilidad
6.3 Información de contacto del cliente.
6.4 Simulacro de retiro de producto.
6.5 Capacitación.

Modulo 7: Procedimientos para retirar un producto.

7.1 Inicio del retiro.
7.2 Clasificación y estrategia del retiro.
7.3 Notificación y alerta.
7.4 Monitoreo y seguimiento.
7.5 Finalización.
7.6 Recomendaciones finales.

METODOLOGÍA

Las horas teóricas se desarrollarán mediante clases expositivas, utilizando para ello recursos audiovisuales.
•Talleres
•Examen escrito
•Entrega de Certificado

Material de Apoyo

•Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACIÓN GENERAL

- Duración: 16 horas
- Financiamiento: SENCE
- Código SENCE: 12378966-34
- Lugar: Máximo Humbser 527 of 701, Santiago.

COORDINACIÓN

- Coordinador del curso: Diego Ortúzar E.
- Fono: (02) 26388940 - 26386662
- E-mail: dortuzar@haccpchile.cl

REQUISITOS MÍNIMOS DE APROBACIÓN

Nota mínima de aprobación un 55
Escala de notas de 0 a 100
Nota del curso = 60%NE + 40%NT (NE: nota del examen; NT: nota del taller)

FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.