

Sistema de Trazabilidad

... capacidad de seguir la historia de un producto

OBJETIVO

Proporcionar conocimientos de cómo seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución y cumplir con requisitos legales y reglamentarios.

DIRIGIDO A:

Este curso va dirigido tanto a profesionales de la calidad como a todo aquel personal en la cadena alimenticia que requiera conocer el sistema de trazabilidad de materias primas, productos intermedios y productos terminados.

APRENDIZAJE

Los participantes al final del taller tendrán la capacidad de:

- Entender el vocabulario gestionar el sistema de trazabilidad.
- Identificar las herramientas para la trazabilidad.
- Reconocer los documentos que se requieren conservar.
- Conocer como realizar una verificación de la eficacia del sistema de trazabilidad.
- Construir un sistema de trazabilidad.

BENEFICIOS

El tener un sistema de trazabilidad le brindará a la empresa:

- Disponibilidad de la información de modo rápido y seguro.
- Facilita la retirada de productos ante un posible incidente.
- Comunicación eficaz y clara entre procesos que intervienen en el proceso productivo.
- Garantía de calidad del producto para el consumidor final.

DURACIÓN 8 horas