

C E R C I O N

TRAZABILIDAD

Duración:

30 horas

Modalidad:

Teleformación

Objetivos:

Identificar y discriminar entre el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar cada producto, desde su origen hasta su destino final, promoviendo el incremento de la seguridad en los distintos procesos y procurando reducir el número de incidencias detectadas.

Contenidos:

1. ASPECTOS GENERALES DE LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
 - 1.1 Importancia y Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales.
 - 1.2 Concepto de trazabilidad y sus tipos
 - 1.3 Objetivos e Interés de la trazabilidad, importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC.
 - 1.4 Importancia y Responsabilidades de la Trazabilidad.
 - 1.5 Aspectos económicos y sociales de un sistema de Trazabilidad.
2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. Legislación y Normativa.
 - 2.1 Reglamentación comunitaria
 - 2.2 Reglamentación complementaria de diversos países.
 - 2.3 Normas de carácter voluntario (sistemas certificables).
 - 2.4 Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad.
3. SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL MATADERO
 - 3.1. Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas.
 - 3.2. Trazabilidad de proceso (interna).
 - 3.2.1. Trazabilidad durante el sacrificio.
 - 3.2. 2 Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.2.3. Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
 - 3.2.4. Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia.
 - 3.2.5. Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento.
 - 3.2.6. Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras.
 - 3.3. Trazabilidad hacia delante.

C E R C I O N

3.3.1. Carga y transporte.

3.3.2. Identificación de la carga y destino.

3.3.3. Control de las condiciones de transporte.

3.3.4. Libro de salidas.

3.4. Situaciones especiales de exportación y comercio exterior.

3.5. Trazabilidad en el control de desperdicios.

4. LA TRAZABILIDAD APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

4.1 Trazabilidad hacia atrás. Proveedores.

4.2 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.

4.3 Trazabilidad hacia delante. Clientes.

4.4 Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad.

4.4.1. Estudio de los sistemas de archivo propios.

4.4.2. Consulta con proveedores y clientes.

4.4.3. Definición del ámbito de aplicación.

4.4.4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.

4.4.5. Establecer registros y documentación necesaria.

4.4.6. Establecer mecanismos de validación / verificación por parte de la empresa.

4.4.7. Establecer mecanismos de comunicación inter empresas.

4.4.8. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos.

4.5 Procedimiento de Trazabilidad documentado.

4.6 Control de calidad.

4.7 Coste de la trazabilidad.

5. LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN.

5.1 Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.

5.2 Codificación electrónica automática.

5.2.1. Conceptos básicos de identificación automática.

5.2.2. Códigos de identificación.

5.2.3. Identificación de productos.

5.2.4. Identificación de agrupaciones (cajas y palets).

5.2.5. Codificación de productos y agrupaciones de peso variable.

5.2.6. Código electrónico de producto (EPC) / Sistemas de radiofrecuencia (RFID).

5.3 Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.

5.3.1. Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.

5.3.2. Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabilidad.

5.3.3. Trazabilidad en las recepciones de empresas de distribución.

6: LA TRAZABILIDAD COMO SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA EN CASOS DE CRISIS.

6.1 Alertas Alimentarias y Sanitarias: Protocolos de las Autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.

6.1.1. Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN.

C E R C I O N

6.1.2. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.

6.1.3. Red nacional de vigilancia epidemiológica de España.

6.1.4. Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países.

6.2 Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias.

6.2.1. Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.

6.2.2. Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos.

6.3 Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta.

6.3.1. Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis.

6.3.2. Comunicación de retirada de productos en los medios: requisitos.

6.3.3. Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes.

C E R C I O N

Metodología teleformación:

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

Las principales características de esta modalidad son:

- **Accesibilidad y flexibilidad:** la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- **Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática:** implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- **Interactividad:** se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- **Autoestudio:** el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- **Interacción teórica/práctica:** la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a disposición del alumno los siguientes recursos humanos:

- **Dinamizador:** que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- **Tutor:** experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

El alumno se puede poner en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la guía pedagógica, los datos de la acción formativa y del centro de formación, el calendario del curso y de tutorías, el sistema de evaluación del aprendizaje, etc. Además, cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Además, el alumno dispone de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

C E R C I O N

Organización del material del curso

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

Recursos de la plataforma de formación:

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como puede ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

C E R C I O N

Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando se realizan las pruebas de evaluación, con carácter inmediato se pueden ver las respuestas correctas y la calificación.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.
- Realización de los ejercicios planteados por el equipo académico.

Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará el tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Participación en el foro general del curso.**
- **Realizar los ejercicios y casos prácticos.**
- **Participar al menos una vez en el chat.**

En el caso de que la empresa deba cofinanciar el alumno deberá conectarse parte del tiempo en horario laboral.