

Curso Virtual: "Trazabilidad en la Industria Alimentaria"

Según el Codex Alimentarius, la trazabilidad es la capacidad de seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o más etapas especificadas desde la producción, el transporte y hasta la distribución.

De acuerdo a esta definición se debe poder seguir el movimiento de un producto a lo largo de toda la cadena de producción, transformación y comercialización, pero para lograrlo cada uno debe tener identificado al eslabón anterior y al posterior de los productos que están bajo su responsabilidad.

La implementación de un sistema de trazabilidad debería beneficiar a todos los integrantes de la cadena de producción de un alimento ya que facilita el control de los productos, tomando especial importancia en aquellos casos donde se debe garantizar la retirada del mercado de alimentos que puedan presentar riesgos inaceptables para la salud del consumidor.

Entre las funciones más importantes que debe cumplir un sistema de trazabilidad se encuentran las siguientes:

- ✓ Facilitar la localización e inmovilización de productos que no cumplen con las especificaciones de producción y en caso de ser necesario una eficiente retirada del mercado.
- ✓ Contribuir al aseguramiento de la calidad del producto y servir de instrumento para la protección de la salud de las personas cuando surgen inconvenientes.
- ✓ Servir de apoyo en la toma de decisiones sobre el destino de productos afectados.
- ✓ Demostrar la causa de un problema y definir las responsabilidades.
- ✓ Reducir el costo de reproceso o disposición ya que permite individualizar el lote o alimento que presenta desviación de las especificaciones.
- ✓ Ampliar el panorama de mercados a los que es posible acceder.

En este sentido el Ministerio de Agroindustria, con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y de GS1 Argentina, diagramó este curso con el fin de contribuir a la implementación de Sistemas de Trazabilidad como

una herramienta valiosa para el aseguramiento de la calidad y la mejora en la gestión interna de las Pymes agroalimentarias del país.

DIRIGIDO A:

- Todo el personal de las Pymes agroalimentarias argentinas que desee adquirir conocimientos acerca de Trazabilidad.

OBJETIVO GENERAL:

- Capacitar en Trazabilidad al personal involucrado en la elaboración de alimentos, debido a la importancia que posee en el aseguramiento de la calidad de los productos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

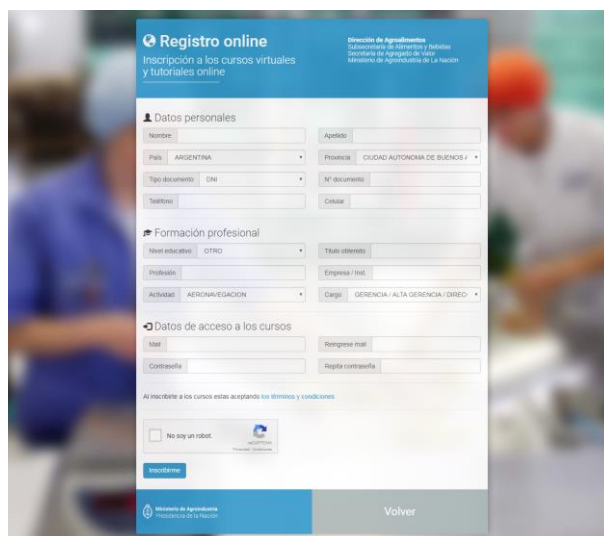
- Brindar a los participantes herramientas sencillas que faciliten su implementación.
- Aportar soluciones innovadoras para su desarrollo.

INSCRIPCIÓN – PASO 1

Por favor leer atentamente todo el documento antes de iniciar la inscripción.

Para acceder al curso deberá seguir los siguientes pasos:

1. Hacer click sobre “Regístrese” y completar el formulario de inscripción.



Registro online
Inscripción a los cursos virtuales y tutoriales online

Dirección de Agroalimentos
Subsecretaría de Calidad y Auditoría
Ministerio de Agroindustria de la Nación

Datos personales

Nombre: Apellido:

País: ARGENTINA Provincia: CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Tipo documento: DNI N° documento:

Teléfono: Celular:

Formación profesional

Nivel educativo: OTRO Título obtenido:

Profesión: Empresa / Inst:

Actividad: AERONAVEGACIÓN Cargo: GERENCIA / ALTA GERENCIA / DIREC

Datos de acceso a los cursos

Mail: Restregre mail:

Contraseña: Repita contraseña:

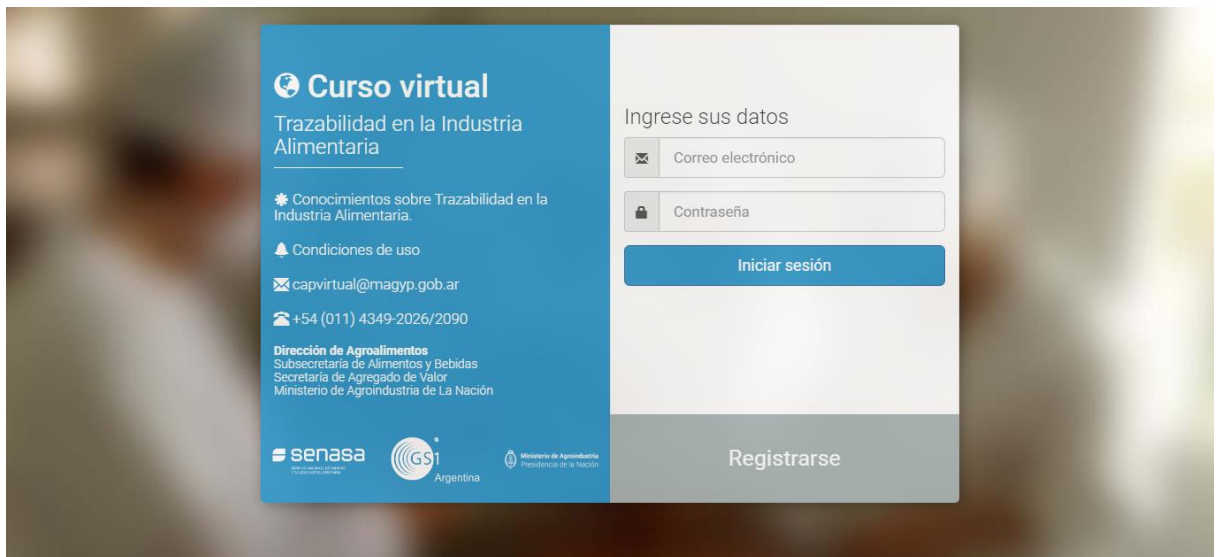
Al inscribirse a los cursos estás aceptando los términos y condiciones

No soy un robot

2. *Aceptar documento de condiciones.*

Una vez finalizados los puntos anteriores recibirá un correo electrónico confirmando su inscripción con su nombre de usuario y su clave de acceso. Para poder comenzar el curso deberá ingresar dichos datos.

3. *Ingresar al curso.*



The screenshot shows a login interface for a virtual course. On the left, a blue sidebar contains the course title 'Curso virtual Trazabilidad en la Industria Alimentaria', a list of topics including 'Conocimientos sobre Trazabilidad en la Industria Alimentaria', 'Condiciones de uso', and contact information: 'capvirtual@magyp.gob.ar' and '+54 (011) 4349-2026/2090'. It also lists the 'Dirección de Agroalimentos' and logos for 'senasa', 'GS1 Argentina', and 'Ministerio de Agroindustria'. On the right, a white box titled 'Ingrese sus datos' has input fields for 'Correo electrónico' and 'Contraseña', an 'Iniciar sesión' button, and a 'Registrarse' link at the bottom.

TENGA EN CUENTA QUE EL NOMBRE Y APELLIDO INGRESADO EN EL REGISTRO SERÁ EL QUE FIGURARÁ EN EL CERTIFICADO DE APROBACIÓN.

METODOLOGÍA DEL CURSO PROPIAMENTE DICHO

- ❑ Curso Virtual: “Trazabilidad en la Industria Alimentaria”.

Una característica particular de este curso es que el participante podrá acceder al material cuando lo desee, ingresando los datos descriptos en el **Paso 1 del ítem Inscripción**.

La información estará organizada en **4 módulos correlativos** con un examen integrador en línea situado al final del curso.

Es importante saber, que para acceder a un módulo específico será necesario haber completado el módulo anterior.

Las consultas acerca del material deberán enviarse al siguiente correo:

capvirtual@magyp.gob.ar

Temario

Módulo	Temario
I	Nociones generales de la trazabilidad.
II	Aplicación de la trazabilidad
III	Tecnología aplicada a la trazabilidad.
IV	Ejemplo de aplicación en elaboración de hamburguesas

Contenidos:

MÓDULO 1: Nociones generales de la trazabilidad.

1.1. Concepto de trazabilidad.

1.2. Marco normativo.

1.3. Fases para la construcción e implementación de un sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria:

1.3.1. Estudio de los mecanismos y sistemas de archivos propios.

1.3.2. Consulta con proveedores y clientes.

1.3.3. Definición del ámbito de aplicación:

a. Trazabilidad hacia atrás.

b. Trazabilidad de proceso (interna).

c. Trazabilidad hacia delante.

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

a. Criterios para establecer los lotes e identificación / vinculación entre producto que entra y producto que sale.

b. Establecer registros y documentación necesaria.

c. Establecer mecanismos de validación y verificación.

d. Establecer mecanismo de comunicación inter-empresa.

e. Establecer procedimientos para la localización, inmovilización y retirada de productos (procedimientos de Recall).

MÓDULO 2: Aplicación de la trazabilidad.

- 2.1. Realidad de la trazabilidad a lo largo de la cadena logística.
- 2.2. Auditorías del sistema de gestión de trazabilidad.
- 2.3. Gestión de alerta y crisis alimentaria, fuentes de información, rol de los medios de comunicación.

MÓDULO 3: Tecnología aplicada a la trazabilidad.

- 3.1 Identificación de actores e ítems trazables.
- 3.2 Claves de identificación y Códigos de Barra.
- 3.3 Jerarquía de ítems trazables.
- 3.4 Servicios de Información EPCIS.

MÓDULO 4: Ejemplo de aplicación de trazabilidad en elaboración de hamburguesas.

FINALIZACIÓN DEL CURSO

Una vez finalizada la totalidad de los módulos y completado de manera satisfactoria el examen, se emitirá un certificado electrónico de aprobación¹.

En resumen los requisitos son:

- Realizar la inscripción.
- Leer la totalidad de los contenidos de cada módulo.
- Aprobar el examen integrador.

¹ Este curso otorga **15 créditos** para la renovación de la vigencia en el **Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria**, (Resolución ex SAGPyA N° 61/2005).

En el caso de no poder ingresar por desperfectos técnicos, deberá enviar un mail a **capvirtual@magyp.gob.ar** transcribiendo el error que aparece en pantalla en el cuerpo del correo.

Organización

Dirección de Agroalimentos

Coordinación

Lic. Alim. María Laura García

Autores:

Módulo I – Ricardo Maggi (SENASA)

Módulo II - Ricardo Maggi (SENASA)

Módulo III – Dolores Grandoli, Roxana Saravia y Boris German Krcelic (GS1)

Módulo IV - Ricardo Maggi (SENASA), Dolores Grandoli, Roxana Saravia y Boris German Krcelic (GS1)

Programación

Esteban Garbers

Diseño

Laura Maribel Sosa