



Curso: Trazabilidad y recall para la industria de alimentos, registrado ante STPS

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá la manera de implementar un programa eficaz de trazabilidad y recall para la industria de alimentos, con base en los requisitos de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Dirigido a:

Jefes y gerentes de producción, calidad y almacén, Inspectores de calidad, almacenes y producción, Miembros del equipo HACCP, Auditores internos

Instructor: : Con más de 15 años de experiencia en la industria de alimentos.

8h
De duración

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción a la trazabilidad y el recall

- Importancia de los programas de trazabilidad y recall
- ¿Qué es un recall o retiro de producto?
- ¿Qué es la trazabilidad?
- ¿Cómo se logra la trazabilidad?
- ¿Para qué sirve la trazabilidad?
- ¿Cuándo debo aplicar un recall?

2. La trazabilidad del producto

- El control de registros como herramienta fundamental
- Control de proveedores y trazabilidad
- Identificación de materiales y números de lote
- Trazabilidad hacia adelante, hacia atrás y en procesos
- Balance de materia y trazabilidad

3. El programa de recall o retiro de producto

- ¿Cuándo debo aplicar un recall o retiro de producto?
- ¿Cuánto tiempo tengo para iniciar un recall?
- Tipos de retiro de producto
- Withdrawal vs recall
- Miembros del equipo de Recall
- Procedimiento para realizar un recall
- Listado de contactos de emergencia
- Plan de comunicación con las autoridades, certificadoras y clientes
- Manejo y disposición del producto afectado

4. Evaluación de la efectividad de los programas de trazabilidad y recall

- ¿Cómo evalúo la efectividad de los programas de trazabilidad y recall?
- Simulacros de trazabilidad
- Tiempo límite para concluir el simulacro de trazabilidad
- Simulacros de recall
- Tiempo límite para concluir el simulacro de recall
- Análisis de resultados

5. Conclusiones