



## INICIO 13 DE SETIEMBRE 2010

**Trazabilidad de alimentos argentinos**, lanza dos cursos a distancia Nivel 1 y Nivel 2, orientados a capacitar en el conocimiento de registros, información de procesos y tecnologías derivadas de la aplicación de normas de calidad y certificaciones, para productos de origen animal y vegetal en el marco de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC).

A través de estas tecnologías los alumnos ingresan al mundo de la producción competitiva, que implica minimizar errores y prevenir riesgos que puedan ocurrir en un producto/lote desde el origen.

La identificación y el etiquetado de los productos a lo largo de los procesos productivos, facilita responder con eficiencia y responsabilidad empresarias a los casos de reclamo comercial (recall).

La trazabilidad es una herramienta que permite conocer cómo fue elaborado un producto, las condiciones higiénico-sanitarias de su producción, todo su historial, facilitando la homologación de procedimientos y el acceso a los mercados.

### **Objetivos Específicos**

Desarrollar conceptos y conocimiento de técnicas que permitan mejorar la organización de los registros documentales de los esquemas productivos.

Resaltar la importancia de la implementación de la trazabilidad en los procesos de calidad.

Actualizar información sobre la automatización de datos (registros) en sistemas de identificación y trazabilidad.

Hacer conocer los instrumentos normativos existentes en el mercado internacional para el ingreso de productos vegetales y productos y subproductos de origen animal (Unión Europea, Estados Unidos y Mercados Asiáticos), donde la trazabilidad es clave para el éxito y la continuidad comercial.

### **Dirigido a**

El Curso está orientado a capacitar en identificación y trazabilidad a productores, industriales, distribuidores (logística), comercializadores, profesionales y toda persona relacionada o interesada en la calidad de los alimentos. Principalmente, a aquellos que identifican la necesidad de la trazabilidad aplicada, en procesos operativos de producción, en especial en procesos continuos con manejo de lotes / vencimientos.

## **Duración**

Cada Nivel tiene una duración de cuatro semanas

**Evaluaciones:** Por cada módulo hay actividades, archivos de lectura y evaluaciones que se realizan para interpretar el nivel de comprensión del alumno.

## **Programa Nivel 1:**

### **Cursos**

#### **Identificación y Trazabilidad de Agroalimentos e Insumos - Nivel 1**

#### **Programa**

#### **Módulo 1**

##### **Trazabilidad en el sector alimentario**

- 1.1 Conceptos básicos. ¿Qué es la trazabilidad y para qué sirve?
- 1.2 Registros, documentación y tecnologías para su implementación
- 1.3 Procesos de producción: BPA, BPM, normas calidad y trazabilidad.
- 1.4 La trazabilidad como solución en la estandarización y mecanización de procesos productivos. Costos-beneficios de su implementación
- 1.5. Trazabilidad en la logística (deposito, centro de distribución, transporte. Punto de salida y llegada. Manejo de lotes)

#### **Módulo 2**

##### **Trazabilidad oficial. Legislación Nacional e Internacional**

- 2.1 Bases normativas (tipo general) nacionales e internacionales.
- 2.2 Exigencias de trazabilidad en el sector público y en el privado en los países. Diferencias y complementaciones.
- 2.3 Normativas oficiales en la Argentina para el sector de frutas y hortalizas, granos, carnes, productos derivados de origen animal y vegetal, bebidas.
- 2.4 Sistemas Oficiales de trazabilidad en argentina. Ganadería, cítricos y bodegas.

#### **Módulo 3**

##### **Utilización comercial de la trazabilidad para la gestión del Riesgo**

- 3.1 Manejo del "Recall" comercial, la calidad y la trazabilidad.
- 3.2 Estándares internacionales (GS1)
- 3.3 RFID y códigos de barra Y Georeferencias.
- 3.4 Registro y control de la trazabilidad en los insumos adquiridos. Costo Beneficio.
- 3.5. Los insumos y su trazabilidad, una tendencia que se profundiza

#### **Módulo 4**

##### **La trazabilidad a futuro: La nanotecnología (biotecnología) en alimentos**

- 4.1 Conceptos básicos de nanotecnología y/o biotecnología.
- 4.2 El futuro y el "nanoenvoltorio". Activadores antimicrobianos Ej. aumento fecha de caducidad
- 4.3 Riesgos y preocupaciones sobre el uso de la Biotecnología y la nanotecnología en alimentos y en la agricultura.
- 4.4 Implicancias sociopolíticas de la nanotecnología y biotecnología. Los medios de comunicación.

**Debate final/ conclusiones.**

## Programa Nivel 2:

### Cursos

#### Identificación y Trazabilidad de Agroalimentos e Insumos - Nivel 2

### Programa

#### Modulo 1

##### Aplicación de la trazabilidad para empresas de alimentos e insumos

Sistemas informáticos, organización y funcionalidad.

Identificar los componentes de un sistema de trazabilidad y la relación costo /beneficio

Cómo evaluar la implementación de una solución para la trazabilidad de la

Automatización de procesos de trazabilidad

Trazabilidad desde Recepción a Expedición

Definición de términos: partida / lote / Individuo.

Artículo con control por partida/ Artículo con control por partida e individuo/ artículo con control por lote.

Trazabilidad "aguas abajo y aguas arriba"

Tipos de Producción: Juntar / cortar

Trazabilidad individual: ¿es posible?

Layout y Workflow de producción

Selección del Sistema de Gestión de Producción y Trazabilidad.

Definición del alcance del sistema de trazabilidad

#### Modulo 2

##### El proyecto de Trazabilidad en la empresa

Identificación de cada etapa : Logística -Operativa - Administración de documentación - Normas externas e internas- control de calidad

Análisis de los Motivos para el Cambio

Un "caso concreto" antes de planificar un proyecto de Trazabilidad

Importancia del proyecto

Grupo de Trabajo

Asignación de roles y carga horaria

Capacitación del personal en la empresa

Equipos físicos necesarios: RFID, Etiquetadoras, Terminales industriales, PLCs, Visores, Marcadores, Lectores de códigos de barras, etc.

Estándares para la identificación.¿Por qué utilizarlos?

Etiquetas estándar para pallet Gs1, el código GS1 -128 - Estándar Radio

Frecuencia by GS1

#### Modulo 3

##### Trazabilidad puertas afuera. Aspectos para tener en cuenta.

Introducción: el interés del consumidor sobre los productos que adquiere.

Verificación y autenticación de productos.

Impresión Segura para Autenticación. Combinado tecnologías

Casos concretos de cadenas de valor trazadas

CASO 1 - Hamburguesas. Necesidad de controlar el SINDROME UREMICO HEMOLITICO (SUH). Implementación de sistemas de trazabilidad para la elaboración de Hamburguesas.

CASO 2 - Trazabilidad en la cocina de un Hotel

CASO 3 - Trazabilidad en granos. Destinada a la gestión de silos, pellets de afrechillo de trigo

CASO 4 - Trazabilidad de vinos ( bodegas)

**Final. Un Sistema de trazabilidad. Modelo para tener en cuenta**

Lugar: Portal [www.quiadetrazabilidad.com.ar](http://www.quiadetrazabilidad.com.ar)

**Link específico** <http://www.guiadetrabilidad.com.ar/Cursos/index.html>

**Costo:** Cada Nivel tiene un costo de \$380 cada uno, y para alumnos del exterior, 120 dólares.

**Para mayor información:** [info@guiadetrabilidad.com.ar](mailto:info@guiadetrabilidad.com.ar) / [mgimeno@guiadetrabilidad.com.ar](mailto:mgimeno@guiadetrabilidad.com.ar)

**Fecha de Inicio:** Lunes 13 de Setiembre 2010

**Si no desea recibir más información**