



CURSO TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Inicio: 28 de octubre

Duración y Cronograma

- Carga horaria: 20 horas
- Fecha de inicio: 28 de octubre
- Finalización: 27 de noviembre

Clases los martes y jueves de 18,30 a 20,30 hs

Metodología y Evaluación:

Los cursos se dictan de forma virtual, con clases sincrónicas directamente con los docentes. Con una participación activa entre el alumnado y los docentes a través de clases magistrales, estudios de casos y lecturas de informes y artículos relacionados con la materia.

Cada curso tiene una rigurosa evaluación al finalizar el mismo, que se realiza también de forma virtual, con un cuestionario tipo test, además de la evaluación continua que se realiza a los alumnos con las actividades durante el curso.

Certificación: Doble certificación, por la Universidad de La Laguna y por IBEP

Curso que permite acreditarse electrónicamente en la cartera digital de <https://europass.europa.eu/es> (registro de CV para el espacio europeo)

Precio y formas de pago

Costo del Curso: 13.000 pesos + matrícula de 1.500 pesos

Modalidades de pago:

Contado: Al inicio del curso, no se paga matrícula

Financiado: Matrícula inicial + dos cuotas de 6.500 cada una

PROGRAMA ACADÉMICO

Resultados del aprendizaje

1. Implementar sistemas de trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria (desde la materia prima hasta el producto final), utilizando estándares internacionales (GS1, ISO 22005, Reglamento UE 178/2002).
2. Gestionar el loteo de productos alimenticios, asignando códigos únicos y registrando información crítica (fechas, proveedores, procesos) para garantizar una identificación precisa y rápida.
3. Ejecutar procedimientos de recall eficientes, aplicando protocolos de retirada de productos (alertas RASFF, sistemas de notificación) para minimizar riesgos en la salud pública y cumplir con la normativa vigente.
4. Utilizar herramientas digitales (software de trazabilidad, códigos QR/Barras, blockchain) para monitorear y recuperar datos de lotes en tiempo real, optimizando la respuesta ante incidencias.

Programa

TEMA 1. PRINCIPIOS GENERALES

- Definiciones.
- Importancia para la inocuidad de los alimentos.
- Ventajas.

TEMA 2. NORMATIVAS QUE LA REGULAN

- Requisitos legales, obligación de los productores.
- Funciones de los sistemas de información y registros Ganaderos.
- Trazabilidad de alimentos.

TEMA 3. TRAZABILIDAD ANIMAL

- Requisitos para un sistema de trazabilidad.
- Trazabilidad desde el campo al corte de carne: controles de la hacienda desde su llegada hasta cámara de maduración y trazabilidad en el desosado y en la comercialización.

TEMA 4. TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

- Requisitos para el diseño e implementación.
- Herramientas de la trazabilidad.
- Retirada de productos del mercado.

TEMA 5: TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ESPAÑOLA

- Normativas y Requisitos.
- Experiencias en diferentes subsectores, alimentos de origen animal y vegetal.

DOCENTES:

Mónica Bertacchi Pepe

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)
PhD por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

Eduardo Galagorri LLambías

Dr. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)
Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

Jesús de las Heras Roger

Licenciado en Ingeniería Química y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL).
Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL).
Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de las Islas Canarias ICCA-ULL.
Profesor Ayudante Doctor en el Área de Nutrición y Bromatología de la ULL

Christian Martín González

Ingeniero Químico (ULL)
Master en Seguridad y Calidad de los Alimentos (ULL)
Máster en Prevención de Riesgos Laborales (UIR)