



**SM&R**  
ACADEMY

## CURSO ONLINE

# “TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS”

### OBJETIVOS DEL CURSO:

Lograr que los participantes conozcan los requisitos para conducir el rastreo de las materias primas, materiales, material de empaque y proveedores que han intervenido en la fabricación del producto terminado; y sus implicaciones con las normas avaladas por GFSI.

### DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la trazabilidad y retiro de productos
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaclado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Auditores, consultores, capacitadores.

### CONTENIDO ACADÉMICO:

- Antecedentes e Importancia
- Conexión de la trazabilidad con la cadena de suministro
- Beneficios de la Trazabilidad
- Regulaciones normas y reglamentos: Marco legal Normativa europea, Canadá y USA  
Requisitos comerciales  
Estándares de calidad  
Para Manufactura
- Trazabilidad según Codex Alimentarius CAC/GL 60-2006: Ambito de aplicación, definiciones, principios, contexto, fundamento, diseño y aplicación.
- Aplicación de Trazabilidad y su impacto
- Planificación y objetivos de rastreabilidad
- Relación entre la identificación, los datos registrados y la comunicación
- Tipos de Trazabilidad: Hacia adelante, interna o de proceso y hacia atrás.
- Herramientas del Sistema GSI: ADC - Cálculo de abastecimiento y EDI - Intercambio electrónico de Datos.
- Rastreabilidad y Recall o Retiro de productos del mercado
- Ejemplos de Trazabilidad
- Taller
- Video
- Conclusiones y Recomendaciones

**Carga Horaria: 08 horas**

### Fecha:

Jueves 14 de Marzo de 2024

**Horarios:** 09h00 a 17h00 (GMT-5)

**Modalidad:** **ONLINE**



## METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

Metodología presencial

Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
- Uso de ayudas audiovisuales
- Taller de Aplicación

## CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante: USD \$ 125.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

20% Pago antes del 19-Febrero-2024 (USD \$ 99.00 + IVA)

07% Pago antes del 06-Marzo-2024 (USD \$ 115.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 109.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 27-Febrero-2024 (USD \$ 95.00 más IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

▶ El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

**Forma de Pago:** Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

**Aceptamos todas las tarjetas de credito:**



## Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000.



## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

**Jusetty Coello V.**

jusetty.coello@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Móvil: +593-9-88731466

Guayaquil – Ecuador

**Paola Almeida F.**

paola.almeida@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

## Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"

"Las 2 primeras horas son sin costo"

**Andrea Vera V.**

andrea.vera@smrconsultores.com

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)