



**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, empaque 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:**

Lunes 10 de Marzo de 2025

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

**Modalidad:** **ONLINE**





## METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá la metodología online - aprendizaje en línea; es decir involucrará la Plataforma SM&R Academy, los participantes ingresarán con usuario y contraseña asignados donde encontrarán el aula virtual creada.

A través de la plataforma, el instructor realizará las sesiones de los contenidos del curso, profundizando y esencialmente generando una dinámica grupal orientada a fomentar la discusión y el análisis a los contenidos expuestos a fin de facilitar su aplicación, a través de lecturas, análisis y discusión de casos prácticos, ayudas audiovisuales, exposiciones y evaluación al finalizar el curso.

## 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 \$ 139.00 + IGV**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

14% Pago antes del 20-Febrero-2025 (USD \$ 119.00 + IGV)

07% Pago antes del 05-Marzo-2025 (USD \$ 129.00 + IGV)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 125.00 + IGV p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 20-Febrero-2025 (USD \$ 110.00 más IGV 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 todos 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, BRCS, 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:

**Maira Vaca D.**

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300  
Perú

**Alejandro Atoche M.**

alejandro.atoche@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-959-424486  
Perú

**Henry Seminario L.**

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766  
Perú

### 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"

**Paul Seminario L.**

paul.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

**www.smrconsultores.com**