



## TEMARIO

---

### TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO



## TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO

**DURACIÓN:**  
8 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento GlobalSTD /  
Constancia de participación.

Este curso está diseñado con el objetivo de ofrecer al participante un sistema de trazabilidad a detalle, proporcionándole una base para la comprensión y entendimiento de cada uno de los principios generales y requisitos fundamentales para el diseño e implementación del sistema de trazabilidad de la cadena alimentaria basados en ISO 22005:2007.

Además, le permitirá identificar herramientas para el manejo del retiro de producto, siguiendo los lineamientos de la FDA, facilitando el manejo de crisis, llevando a cabo sus tareas desde la estructura documental hasta la implementación de éste, así como planificar y gestionar la seguridad alimentaria de su organización.



### OBJETIVOS

- Conocer la aplicación de un sistema de trazabilidad, que permita rastrear productos en la cadena de producción y distribución de alimentos.
- Comprender el programa de retiro de producto del mercado, en cualquier fase de producción hasta el consumidor final.



### PRERREQUISITOS

- No indispensable.



### DIRIGIDO A

Personal interesado en conocer la metodología para la Trazabilidad y Retiro de Producto, entre los que se encuentran:

- Representantes de la dirección.
- Responsables del sistema de inocuidad.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores internos.
- Responsables de prerrequisitos.
- Consultores.
- Auditores de certificación.
- Supervisores.
- Ingenieros, entre otros.



## TEMARIO

### TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO

- ISO 22005:2007. Trazabilidad en la cadena alimentaria. Principios generales y requisitos fundamentales para el diseño y la implementación del sistema.
  - Diseño.
  - Implementación.
  - Auditorías internas y revisión de la efectividad del sistema.
- CAC/GL 60-2006 Codex Alimentarius; Principios para la rastreabilidad de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos.
- 21 CFR 7 Subparte C - Orientación sobre políticas, procedimientos y responsabilidades de la industria para el retiro de producto.
  - Notificación de retiro a la autoridad competente.
    - o Información del producto.
    - o Responsable de fabricación.
    - o Motivo del retiro.
    - o Evaluación del riesgo para la salud.
    - o Volumen del producto retirado.
    - o Patrón de distribución.
    - o Estrategia de recuperación.
  - Notificación pública.
  - Evaluación del retiro.



### CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 **LADA SIN COSTO**  
01 800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)



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

 **GUADALAJARA**  
 **CDMX**  
 **MONTERREY**

 **COLOMBIA**  
 **USA**  
 **ESPAÑA**