

LOS BENEFICIOS DE LA GUÍA DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS EN EL SECTOR ACADÉMICO

Trazabilidad

- Sistema de identificación de productos o grupos de productos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.
- NOM-251-SSA1-2009 exige a todas las empresas alimentarias disponer de un sistema de retiro del producto ⇨ **TRAZABILIDAD**.
- Asignatura **“Inocuidad y calidad de los alimentos de origen animal.”**
- Complemento indispensable para la gestión de la calidad, así como un prerrequisito obligatorio para implementar un sistema de inocuidad alimentaria (HACCP).



Beneficios de la guía

- Identificar los **conceptos** básicos de la trazabilidad, así como los **componentes** de dicho sistema y su relación con los **sistemas de gestión de la calidad e inocuidad**.
- Identificar **documentalmente los principios de trazabilidad**, permitiendo analizar las posibles fallas en un proceso productivo en sus diferentes etapas.



Beneficios de la guía



- Saber **diseñar e implementar un sistema de gestión documental** que permita identificar y realizar un seguimiento de los productos que entran, permanecen y salen de una industria alimentaria.



- Comenzar a familiarizarse con las **normas internacionales** de trazabilidad.

BUENO, EL VENDEDOR YA NOS DIJO QUE SE TRATABA DE
AUTÉNTICOS EJEMPLARES DE RAZA IBÉRICA ...

