

Trazabilidad y seguridad alimentaria

Duración: 25 horas.

Modalidad: online

- Conocer cómo se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.

Contenidos

• 1. Trazabilidad y seguridad

- Introducción
- 1. Trazabilidad y seguridad
- Unidad 1. Manual pdf
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

• 2. Legislación y Normativas

- Introducción
- 1. Leyes de carácter horizontal
- 2. Leyes de carácter vertical
- 3. Productos con denominación de calidad
- 4. Productos ecológicos
- Unidad 2. Manual pdf
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

• 3. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

- Introducción
- 1. Prerrequisitos del APPCC
- 2. Principios del sistema APPCC
- 3. Implantación del sistema
- Unidad 3. Manual pdf

- Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **4. Envasado y etiquetado**
 - Introducción
 - 1. Sistemas de envasado
 - 2. Etiquetado de los productos
 - Unidad 4. Manual pdf
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **5. Registro de los productos**
 - Introducción
 - 1. Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 2. Automatización de la trazabilidad
 - 3. Sistemas de identificación
 - Unidad 5. Manual pdf
 - Ejercicios de repaso y autoevaluación
- **6. Glosario**
 - Glosario