

SEGURIDAD ALIMENTARIA.SISTEMA APPCC

30 Horas

Objetivos:

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:

Trazabilidad y seguridad

Introducción
Trazabilidad y seguridad
Definición y objetivos
Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios

Legislación y Normativas

Introducción
Leyes de carácter horizontal
Leyes de carácter vertical. Vacuno y lácteos
Leyes de carácter vertical. Productos pesqueros, huevos y transgénicos
Productos con denominación de calidad
Productos ecológicos

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Introducción
Prerrequisitos del APPCC
Principios del sistema APPCC
Implantación del sistema

Envasado y etiquetado

Introducción

Sistemas de envasado

Etiquetado de los productos

Registro de los productos

Introducción

Definición por lotes. Agrupación de productos

Automatización de la trazabilidad

Sistemas de identificación