

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

60 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