

# TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

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

