

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

