
PROGRAMA FORMATIVO

Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Código: 2379

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Entendimiento de todo el proceso de trazabilidad que sufre un alimento hasta llegar a manos del consumidor, de acuerdo con las normas que se establecen en el campo de la seguridad alimentaria.

➤ **Contenidos:**

Trazabilidad y seguridad

Legislación y Normativas

Leyes de carácter horizontal, vertical.

Productos con denominación de calidad y ecológicos

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Prerrequisitos del APPCC.

Principios del sistema APPCC.

Implantación del sistema.

Envasado y etiquetado

Sistemas de envasado.

Etiquetado de los productos.

Registro de los productos

Definición por lotes.

Agrupación de productos.

Automatización de la trazabilidad.

Sistemas de identificación.

Legislación y Normativas