

# DISEÑO Y DESARROLLO DEL PLAN DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA *COD: CA2014*

El plan de trazabilidad es una obligación legal para la industria alimentaria y de piensos, establecida, con carácter general, por el art. 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002. Tiene como objetivo establecer un sistema de identificación que permita hacer un seguimiento de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

La información derivada del plan de trazabilidad es muy importante para proteger la salud de los consumidores porque nos ayudará a localizar no sólo los lotes que pudieren presentar alguna incidencia sanitaria, sino también todos los ingredientes y elementos que pudieran estar relacionados con ellos.

## OBJETIVOS

- Conocer la legislación relacionada con la trazabilidad.
- Analizar los beneficios asociados a la trazabilidad.
- Describir las principales herramientas para la identificación de productos.
- Diseñar y desarrollar un sistema de trazabilidad que se ajuste a las características de la empresa.

## PROGRAMA

Módulo 1. Introducción a la trazabilidad alimentaria

1. Trazabilidad: conceptos básicos
2. Marco legal de la trazabilidad alimentaria

Módulo 2. Plan de Trazabilidad alimentaria

1. Aspectos generales del Plan de trazabilidad
2. Desarrollo del Plan de trazabilidad
3. Implantación del Plan de trazabilidad



### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

30 horas

### IMPORTE:

225€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.*

### + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com