



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 pudieran 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 les 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 finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com