



TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cod.: JD2004

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.

PROGRAMA

1. Trazabilidad y seguridad
 - 1.1. Introducción
 - 1.2. Trazabilidad y seguridad
 - 1.3. Definición y objetivos
 - 1.4. Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios
2. Legislación y Normativas
 - 2.1. Introducción
 - 2.2. Leyes de carácter horizontal
 - 2.3. Leyes de carácter vertical. Vacuno y lácteos
 - 2.4. Leyes de carácter vertical. Productos pesqueros,
 - 2.5. Huevos y transgénicos
 - 2.6. Productos con denominación de calidad
 - 2.7. Productos ecológicos
3. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
 - 3.1. Introducción
 - 3.2. Prerrequisitos del APPCC
 - 3.3. Principios del sistema APPCC
 - 3.4. Implantación del sistema
4. Envasado y etiquetado
 - 4.1. Introducción
 - 4.2. Sistemas de envasado
 - 4.3. Etiquetado de los productos
5. Registro de los productos
 - 5.1. Introducción
 - 5.2. Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 5.3. Automatización de la trazabilidad
 - 5.4. Sistemas de identificación



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

30 horas

IMPORTE:

195€/alumno

(100% Bonificado 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