

TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

85
HORAS

DESCRIPCIÓN

Conocer la legislación y la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, así como los sistemas de envasado y registro de productos.

OBJETIVOS

Conocer la legislación y la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, así como los sistemas de envasado y registro de productos.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: Trazabilidad y seguridad alimentaria: Introducción – Trazabilidad y seguridad.

UNIDAD 2: Legislación y normativas: Introducción – Leyes de carácter horizontal – Leyes de carácter vertical – Productos con denominación de calidad – Productos ecológicos.

UNIDAD 3: Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC): Introducción – Prerrequisitos del APPCC – Principios del APPCC – Implantación de sistema.

UNIDAD 4: Envasado y etiquetado: Sistemas de envasado – Etiquetado de productos.

UNIDAD 5: Registro de los productos: Introducción – Definición por lotes. Agrupación de productos – Automatización de la trazabilidad – Sistemas de identificación.