



Trazabilidad y seguridad alimentaria

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.

CONTENIDOS:

Trazabilidad y seguridad
Introducción
Trazabilidad y seguridad

Legislación y Normativas
Introducción
Leyes de carácter horizontal
Leyes de carácter vertical
Productos con denominación de calidad
Productos ecológicos

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
Introducción
Prerrequisitos del APPCC
Principios del sistema APPCC
Implantación del sistema

Envasado y etiquetado
Sistemas de envasado
Etiquetado de los productos

Registro de los productos
Introducción
Definición por lotes. Agrupación de productos
Automatización de la trazabilidad
Sistemas de identificación