

Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Modalidad: Online

Duración: 28 horas

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