

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Trazabilidad y seguridad alimentaria

Duración: 25 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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

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, huevos y transgénicos
- 2.5. Productos con denominación de calidad
- 2.6. 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

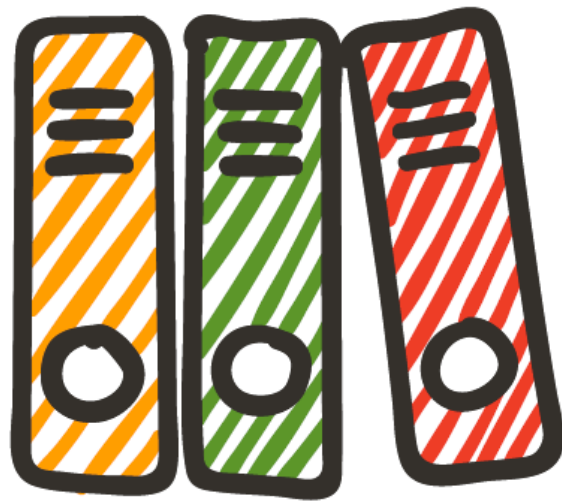
5. Registro de los productos

5.1. Introducción

5.2. Definición por lotes. Agrupación de productos

5.3. Automatización de la trazabilidad

5.4. Sistemas de identificación



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com