

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

1. Introducción
2. Trazabilidad y seguridad
3. Definición y objetivos
4. Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios

Legislación y Normativas

1. Introducción
2. Leyes de carácter horizontal
3. Leyes de carácter vertical. Vacuno y lácteos
4. Leyes de carácter vertical. Productos pesqueros, huevos y transgénicos
5. Productos con denominación de calidad
6. Productos ecológicos

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

1. Introducción
2. Prerrequisitos del APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Implantación del sistema

Envasado y etiquetado

1. Introducción
2. Sistemas de envasado
3. Etiquetado de los productos

Registro de los productos

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación

