

## TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 25 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

### OBJETIVOS

Gestionar una buena seguridad alimentaria.  
Conocer el plan de trazabilidad.  
Identificar el etiquetado de los alimentos tanto horizontal como vertical.  
Aplicar nueva tecnología en la trazabilidad de productos.  
Saber las normas de etiquetado

### CONTENIDOS

Unidad 1. Trazabilidad y seguridad  
Introducción  
Trazabilidad y seguridad  
Definición y objetivos  
Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios  
Unidad 2. Legislación y Normativas  
Introducción  
Leyes de carácter horizontal  
Leyes de carácter vertical. Vacuno y lácteos  
Leyes de carácter vertical. Productos pesqueros, huevos y transgénicos  
Productos con denominación de calidad  
Productos ecológicos  
Unidad 3. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)  
Introducción  
Prerrequisitos del APPCC  
Principios del sistema APPCC  
Implantación del sistema  
Unidad 4. Envasado y etiquetado  
Introducción  
Sistemas de envasado  
Etiquetado de los productos  
Unidad 5. Registro de los productos  
Introducción

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

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.