

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.