

---

**Curso: Trazabilidad y seguridad alimentaria**

**Horas:**

**Objetivos:**

Conocer como 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 alimentaría y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaría.

**Dirigido a:**

Para todas las personas que trabajen en el sector de la alimentación, personas que quieran adquirir conocimientos en esta materia etc.

**Capacita para:**

Para gestionar la trazabilidad de los alimentos con garantías de éxito.

**Otros datos:**

Sabrán gestionar una buena seguridad alimentaría.  
Conocerán el plan de trazabilidad.  
El etiquetado de los alimentos tanto horizontal como vertical.  
Aplicación de nuevas tecnología en la trazabilidad de productos.  
Conocerán las normas de etiquetado.

**Contenido Formativo:**

**1. Trazabilidad y seguridad**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Trazabilidad y seguridad

**2. Legislación y Normativas**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Leyes de carácter horizontal
- 2.3. Leyes de carácter vertical

## FICHA TÉCNICA

- 2.4. Productos con denominación de calidad
- 2.5. 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. Sistemas de envasado
- 4.2. 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

### **6. Anexo 1. Legislación y Normativas**

- 6.1. Anexo 2. Glosario