

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

(online)

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración, especialmente al personal responsable de las compras y manipulación de alimentos.

PARA QUÉ CAPACITA para poder trabajar con seguridad y saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el ámbito de la restauración. Acredita al manipulador de alimentos, ante las visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.

DURACIÓN 25 horas (la **modalidad online** permite iniciar cuando se acuerde y elegir el lugar y las horas que más convengan. El acceso es fácil e intuitivo y con el apoyo de la tutoría personalizada, avanzarás según tu propio ritmo de aprendizaje).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 187,50€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

El seguimiento periódico ayuda a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Los ejercicios de autoevaluación se pueden repetir las veces necesarias y refuerzan los conocimientos que ya disponen los profesionales. El tutor evalúa y genera un informe del progreso. La comunicación se realiza por el campus virtual, e-mail, foro de dudas y teléfono.

OBJETIVOS

- Identificar tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios.
- Conocer la legislación y las normativas según los productos.
- Determinar los prerrequisitos y los principios del APPCC para implantar el sistema.
- Identificar sistemas de envasado y etiquetado de productos.
- Realizar el registro de productos por lotes y agrupación.
- Definir pautas para la automatización de la trazabilidad mediante diferentes sistemas de identificación.

CONTENIDOS

1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Definición y objetivos
- Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios

2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS

- 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

3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

- Prerrequisitos del APPCC
- Principios del sistema APPCC
- Implantación del sistema

4. ENVASADO Y ETIQUETADO

- Sistemas de envasado
- Etiquetado de los productos

5. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

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



¹. Para los trabajadores contratados en régimen general (no autónomos), el importe total del curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual para formación que disponen las empresas. INFORMAMOS DEL CRÉDITO DISPONIBLE DE SU EMPRESA.