



Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 84 horas

Objetivos:

Concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente.

Alcanzar una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que rodean el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

Introducción Trazabilidad y Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS

Introducción Leyes de carácter horizontal Leyes de carácter vertical Productos con denominación de calidad Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

Introducción Prerrequisitos del APPCC Principios del sistema APPCC Implantación del sistema











UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO Y ETIQUETADO

Sistemas de envasado Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

Introducción
Definición por lotes. Agrupación de productos
Automatización de la trazabilidad
Sistemas de Identificación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

Conceptos Marco Normativo Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud Medidas preventivas Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Buenas prácticas de manipulación Higiene del manipulador Hábitos del manipulador Estado de salud del manipulador Higiene en locales, útiles de trabajo y envases











Limpieza y desinfección Control de plagas Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

