

# 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