

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# SISTEMA DE TRAZABILIDAD

## Modalidad:

presencial con una duración 10 horas

## Objetivos:

- La implantación de 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 alimentaria.
- Saber gestionar situaciones que se produzcan de crisis alimentaria, gestionando así la trazabilidad de los alimentos con garantías de éxito.

## Contenidos:

- 1: Trazabilidad y seguridad
  - Introducción Trazabilidad y seguridad
- 2: Legislación y Normativas
  - Introducción
  - Leyes de carácter horizontal
  - Leyes de carácter vertical
  - Productos con denominación de calidad
  - Productos ecológicos



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



### 3: Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Introducción

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

Introducción

Definición por lotes.

Agrupación de productos

Automatización de la trazabilidad

Sistemas de identificación La Motivación en el entorno laboral.

Teorías sobre la motivación laboral.

El líder motivador.

La satisfacción laboral

