

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 identificaciónLa Motivación en el entorno laboral.

Teorías sobre la motivación laboral.

El líder motivador.

La satisfacción laboral