

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