

Trazabilidad Alimentaria

Código: 2379

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo A - de 76 a 85 horas**

➤ **Objetivos:**

Entendimiento de todo el proceso de trazabilidad que sufre un alimento hasta llegar a manos del consumidor, de acuerdo con las normas que se establecen en el campo de la seguridad alimentaria.

➤ **Contenidos:**

- Trazabilidad y seguridad.
- Legislación y Normativas: Leyes de carácter horizontal, vertical. Productos con denominación de calidad y ecológicos
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC): Prerrequisitos del APPCC. Principios del sistema APPCC. Implantación del sistema.
- Envasado y etiquetado: Sistemas de envasado. Etiquetado de los productos.
- Registro de los productos: Definición por lotes. Agrupación de productos. Automatización de la trazabilidad. Sistemas de identificación.
- Legislación y Normativas.