

## Trazabilidade e Seguridade Alimentaria. En Galego

Código: 3760

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:**

### Trazabilidade e seguridade

Introdución. Trazabilidade e seguridade.

### Lexislación e normativas

Introdución. Leis de carácter horizontal. Leis de carácter vertical. Produtos con denominación de calidade. Produtos ecolóxicos.

### Análise de perigos e puntos de control crítico (appcc)

Introdución. Prerrequisitos do APPCC. Principios do sistema APPCC. Implantación do sistema. Definir o uso do produto.

### Envasado e etiquetado

Sistemas de envasado. Etiquetaxe dos produtos.

### Rexistro dos produtos

Introducción. Definición por lotes. Agrupación de productos. Automatización da trazabilidade.  
Sistemas de identificación