

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (online)

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración, especialmente al personal responsable de las compras y manipulación de alimentos.

PARA QUÉ CAPACITA para poder trabajar con seguridad y saber aplicar la normativa higiénico-sanitaria en el ámbito de la restauración. Acredita al manipulador de alimentos, ante las visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida.

DURACIÓN 25 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 187,50€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

OBJETIVOS

- Identificar tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios.
- Conocer la legislación y las normativas según los productos.
- Determinar los prerrequisitos y los principios del APPCC para implantar el sistema.
- Identificar sistemas de envasado y etiquetado de productos.
- Realizar el registro de productos por lotes y agrupación
- Definir pautas para la automatización de la trazabilidad mediante diferentes sistemas de identificación.

CONTENIDOS

1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Definición y objetivos

Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios

2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS

Leyes de carácter horizontal

Leyes de carácter vertical. Vacuno y lácteos

Leyes de carácter vertical. Productos pesqueros, huevos y transgénicos

Productos con denominación de calidad

Productos ecológicos

3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

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

Definición por lotes

Agrupación de productos

Automatización de la trazabilidad

Sistemas de identificación



¹ Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.