

Prerrequisito: Trazabilidad



OBJETIVOS

Proporcionar los conocimientos teóricos necesarios para realizar una correcta planificación de un sistema de trazabilidad en el contexto de la implantación de prerrequisitos en la industria alimentaria. Sensibilizar al personal que trabaja en la industria alimentaria de la importancia de la realización de una correcta trazabilidad.

DIRIGIDO A

Personal encargado del desarrollo e implementación de los prerrequisitos. Personal que realice o pueda realizar tareas de verificación y planificación de trazabilidad en una industria de manipulación-fabricación de alimentos.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

20 horas
Del al 18 de febrero al 12 de marzo de 2021

PRECIO

150€

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es
El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado el curso y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN A LA TRAZABILIDAD

- Definiciones y terminología.
- Legislación.

IMPORTANCIA DE LA TRAZABILIDAD

- Importancia de la trazabilidad en la calidad y la seguridad alimentaria.
- Crisis alimentarias.

CONTENIDOS DEL PLAN DE TRAZABILIDAD

- Componentes de un sistema de trazabilidad.
- Trazabilidad en distintos tipos de producto.
- Los requisitos de trazabilidad en los distintos estándares: IFS, BRC, ISO, etc.

SISTEMAS DE REGISTRO Y CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

- Registros para el control y verificación de trazabilidad.
- Ejercicios de trazabilidad: balance de masas.