

CURSO DE HIGIENE ALIMENTARIA

TRAZABILIDAD



DURACIÓN
6 horas



DESTINATARIOS
Personas involucradas en la manipulación de alimentos de los distintos eslabones de la cadena alimentaria



OBJETIVOS DEL CURSO
Entendimiento de la identidad de los participantes y las circunstancias de los procesos que operan sobre los alimentos, desde su fase de producción hasta el consumidor final, de acuerdo con las normas que se establecen en el campo de la seguridad alimentaria.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. ¿Qué es trazabilidad?
2. ¿Por qué es imprescindible disponer de un sistema de trazabilidad?
3. ¿Quién tiene que instalar el sistema de trazabilidad?
4. Ventajas de la aplicación de un sistema de trazabilidad
5. Implantación de un sistema de trazabilidad
6. Aspectos importantes para la aplicación de la trazabilidad

