







Trazabilidad en la industria alimentaria

-  **Duración:** 8 horas
-  **Modalidad:** Presencial
-  **Área:** Higiene alimentaria
-  **Matrícula:** contacto@mundogea.com



Contenidos

- U.D.1:** CONCEPTO DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA.
- U.D.2:** REQUISITOS PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD.
- U.D.3:** NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- U.D.4:** TRAZABILIDAD ESPECÍFICA SEGÚN EL SECTOR ALIMENTARIO.
- U.D.5:** VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DEL SISTEMA.
- U.D.6:** TRAZABILIDAD Y NORMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA.

Objetivos

- Conocer la importancia de los sistemas de trazabilidad para lograr rastrear y localizar productos no seguros para la alimentación humana de forma rápida y eficaz.
- Saber diseñar e implantar un sistema de trazabilidad en diferentes industrias alimentarias.
- Identificar aquellas tecnologías que puede ayudar a mejorar la eficacia de un sistema de trazabilidad
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer los métodos de validación de los sistemas de trazabilidad.