

# ***Plan de formación del curso Trazabilidad y Seguridad Alimentaria***

---

## ***Duración:***

- 56 horas.

## ***Modalidad:***

- Curso Online.

## ***Dirigido a:***

Está dirigido a todos aquellos profesionales que en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos. En general a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo alimenticio, ya tenga conocimientos previos al respecto o no.

## ***Objetivos:***

Al finalizar el curso los participantes conocerán como desarrollar e implementar un sistema de trazabilidad informatizado que permita registrar y mantener disponible en tiempo real 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.

## ***Metodología:***

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación, diploma o certificado será entregado en mano o enviado por correo ordinario una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

El control del seguimiento de las acciones formativas que lleven a cabo los alumnos será gestionado por parte de los tutores a través de varias vías de comunicación (chat, teléfono, e-mail y foros).

## **Contenidos:**

### ***Unidad 1: Trazabilidad***

- Introducción
- Concepto de trazabilidad
- Implantación del Sistema de Trazabilidad en la Industria alimentaria
- Responsabilidades de la Industria alimentaria
- Anexo I

### ***Unidad 2: Criterios de supervisión, verificación y auditoría de los sistemas de Autocontrol I***

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Definiciones
- Plan de autocontrol
- Planes de los prerrequisitos

### ***Unidad 3: Criterios de supervisión, verificación y auditoría de los sistemas de Autocontrol II***

- Plan APPCC
- Flexibilidad
- Anexo II
- Anexo III

### ***Unidad 4: Criterios de Referencia para la supervisión y verificación de los estudios de vida útil realizados por las empresas alimentarias***

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Empresas que deben realizar estudios de vida útil
- Estudio de vida útil desarrollado por los operadores
- Estudios de vida útil externos a las empresas
- Actuaciones de supervisión y verificación

***Unidad 5: Flexibilidad en la aplicación del APPCC en las industrias alimentarias***