

## **Trazabilidad y seguridad alimentaria**

### **Objetivos**

Proporcionar conocimientos al alumno sobre Seguridad Alimentaria, como sistema que garantiza la producción de alimentos seguros y la protección de la salud de los consumidores.

#### Objetivos específicos son:

Conocer las crisis alimentarias más significativas que han dado lugar a una modificación de la legislación en materia de Seguridad Alimentaria.

Comprender el concepto de trazabilidad como herramienta de control e identificación de los productos alimenticios desde "la granja a la mesa".

Describir los mecanismos que posee la trazabilidad ante alertas alimentarias para la localización, inmovilización o retirada de productos del mercado.

Adquirir conocimientos sobre la legislación en relación con la trazabilidad y la Seguridad Alimentaria, así como los Organismos de Control más relevantes.

Conocer las ventajas y responsabilidades, así como las fases para la implantación de un sistema de trazabilidad en una empresa alimentaria.

Conocer las herramientas de etiquetado e identificación de los productos que garanticen la trazabilidad de los mismos.

Conocer las características principales de los productos modificados genéticamente, los productos ecológicos y los productos con denominación de calidad.

Entender la importancia de la implantación del Sistema de Análisis de peligros y puntos de Control Crítico (APPCC) en una empresa y cuáles son los principios básicos del mismo.

### **Contenidos**

UNIDAD DIDÁCTICA 1 Introducción

Libro Blanco Sobre Seguridad Alimentaria

El Codex Alimentarius

Codex Alimentarius

UNIDAD DIDÁCTICA 2 Aspectos Generales de la Seguridad Alimentaria

Crisis Alimentarias

Definición y objetivos de la Seguridad Alimentaria

Tipos de Peligros Alimentarios

Organismos de Control de la Seguridad Alimentaria y la salud Pública

Herramientas de Control de la seguridad alimentaria

UNIDAD DIDACTICA 3

La Trazabilidad de la cadena alimentaria

Concepto y Objetivos de la trazabilidad

Marco Legal de la trazabilidad

Ventajas de la implantación del sistema de la trazabilidad

Responsabilidades

Fases para la implantación del sistema de la trazabilidad

UNIDAD DIDACTICA 4 Herramientas empleadas en la trazabilidad

Envasado de los alimentos

Etiquetado e identificación de los productos alimenticios

Tecnologías empleadas en la trazabilidad

UNIDAD DIDACTICA 5 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Cuándo y por qué surge el sistema APPCC

Objetivos del Sistema APPCC

Ventajas que proporciona el sistema APPCC a la empresa

Prerrequisitos del sistema APPCC

Actividades preliminares del sistema APPCC

Principios del sistema APPCC