

# FICHA TÉCNICA

de

## CURSO de FORMACIÓN

### TRAZABILIDAD Y BALANCE DE MASAS

#### OBJETIVOS

Adquir conocimientos o ampliarlos sobre los conceptos de Trazabilidad de Producto y Balance de Masas.

#### DIRIGIDO A

A cualquier perfil de persona con interés en la materia, profesionales de la industria alimentaria y de sectores relacionados como:

- Responsables y técnico de Calidad y seguridad alimentaria
- Responsable de producción
- Personal de almacén y Logísticas
- Consultores y auditores alimentarios

Estudiantes o recién titulados.

#### CONTENIDO (Se detalla en la siguiente página)

**Trazabilidad y Balance de masas (Teoría)**

**Trazabilidad y balance masas CALCULO.**

**MATERIAL DE EVALUACIÓN :**

Finalización de 1 cuestionarios de autoevaluación (100%)

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Fecha de inicio:      | Cualquier momento             |
| Modalidad:            | Online sin horario específico |
| Horas lectivas:       | 15 horas                      |
| Tiempo de conexión:   | 3 semanas                     |
| Método de evaluación: | Cuestionario de evaluación    |

#### PRECIO, DESCUENTO, BONIFICACIÓN FUNDÆ

- El precio del curso es 120,00€ sin IVA. (base imponible del curso: 120,00€ más IVA de 21% para Península y Baleares. Para Canarias o empresas extranjeras que contratan el curso para su personal, consulte con CAAE).
  - Descuentos para trabajadores/as por cuenta propia, estudiante, personas en situación de desempleo\*\*
  - Bonificable por **FUNDÆ** (sólo para empleados en España)
- \*\* Los descuentos no podrán ser acumulables.



#### EQUIPO FORMATIVO

El equipo formativo del curso está constituido por personal de CAAE, con una larga trayectoria y con una amplia experiencia en el sector ECOLÓGICO y ECOSOSTENIBILIDAD.

#### GARANTÍA

##### EXPERIENCIA:

Somos organismo de control en prod. orgánica desde 1991.

##### PROFESIONALIDAD:

Personal cualificado que está a la primera información del sector. Conexión Directa con EOCC y Autoridades Competentes.

#### INSCRIPCIÓN Y CONTACTO

Plataforma de formación:

<https://campus.caae.es/>

Contactos

España:

+34 955 018 968 / +34 683 244 682/

formación@caae.es

# FICHA TÉCNICA

de

## CURSO de FORMACIÓN

### TRAZABILIDAD Y BALANCE DE MASAS

#### DETALLE DEL CONTENIDO

##### CONTENIDO:

##### Trazabilidad y Balance de masas (Teoría)

- **Trazabilidad**

¿Qué es la trazabilidad?

¿Cómo se lleva a cabo la trazabilidad?

- **Balance de masas**

¿Qué es un balance de masas?

##### Fundamentos principales del balance de masas.

¿El balance de masas hay que realizarlo siempre?

¿Cómo evidenciamos los datos que tenemos, para comprobar que todo es correcto?

Presentación de los datos para la auditoría.

##### Fórmula del Balance de masas

##### Trazabilidad y balance masas CALCULO

- **General**
- **Ej. 1 balance de producto Mono ingrediente sin transformar. TIPO 1 (PRODUCTO NO TRANSFORMADO HUEVOS).**
- **Ej. 2 de balance de producto transformado. TIPO 2 (Harina de trigo).**
- **Ej. 3 de balance de producto transformado TIPO 2 (Aceite de girasol).**

##### MATERIAL DE EVALUACIÓN :

Finalización de 1 cuestionarios de autoevaluación (100%)

Se entrega el certificado de asistencia a todos los participantes y el aprovechamiento para los aprobados de la prueba final.

#### INSCRIPCIÓN Y CONTACTO

Plataforma de formación: <https://campus.caae.es/>

Contactos : +34 955 018 968 / +34 683 244 682/ formación@caae.es