

LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA



Área: AGRICULT-AGROALIMENTARIO

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a todas aquellas personas de la Familia Profesional de Industria Alimentaria.

OBJETIVOS

Identificar la legislación y normativa vigente en la industria alimentaria.

Conocer las diferentes normas sobre higiene alimentaria, almacenamiento frigorífico, así como la nueva legislación alimentaria el paquete de higiene de la normativa horizontal.

Manipular y comercializar los productos como la carne, el pescado, los lácteos o la fruta de acuerdo con la legislación alimentaria de nuestro país.

CONTENIDOS

1. Generalidades sobre Normativa Alimentaria

1.1 Introducción a la legislación alimentaria.

1.2 Los Órganos legislativos.

1.3 Normativa alimentaria de tipo horizontal

Etiquetado de los productos alimenticios.

Envasado de los productos alimenticios.

Aditivos alimentarios.

2. Normativa Alimentarias horizontal y vertical

2.1 Normativa alimentaria de tipo horizontal (segunda parte).

Aditivos alimentarios.

Organismos genéticamente modificados (OGM).

Higiene.

Almacenamiento frigorífico.

Registro general sanitario.

La nueva legislación alimentaria europea: el "paquete de higiene".

2.2 Normativa alimentaria de tipo vertical.

Alimentos estimulantes y derivados.

Azúcares y derivados.

Bebidas.

Carnes y productos cárnicos.

Comidas preparadas.

Frutas verduras y derivados.

Grasas comestibles.

Harinas y derivados.

Huevos y ovoproductos.
Leche y productos lácteo

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.