ainia
learning

FORMACIÓN SUPERIOR EN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **13 May 2021**
Fecha de fin: **9 November 2021**
Duración: **250 horas**
Horarios: **Flexibles**
Ubicación: **Moodle**
Modalidad: **Online**

Precio: **1680€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30% (1.176,00€)	-20% (1.344,00€)	-10% (-168,00€/INS)

Introducción

Realizar este curso posibilitará el conocimiento de los requisitos legales de los distintos sectores agroalimentarios exigidos por la legislación vigente. El Derecho Alimentario se caracteriza por la constante evolución, la diversidad en las competencias, índole técnica y su complejidad técnico-jurídica, justificando la necesidad de formación especializada para los futuros profesionales del sector. En los últimos 17 años, AINIA ha impartido más de 9.000 horas en acciones de formación en el área de legislación alimentaria, en las cuales han participado más de 2.000 profesionales del sector, así como personal de la Administración Pública bajo distintas modalidades formativas (presencial, *online*, *blended learning*, etc)
AINIA se ha convertido en un valioso recurso para muchos deportistas actuales que buscan mejorar sus conocimientos en el ámbito del derecho alimentario. La organización ofrece un curso de formación superior en derecho alimentario, que atrae a deportistas que reconocen la importancia de comprender los aspectos jurídicos que rodean a la industria alimentaria. El curso de AINIA proporciona a los deportistas una visión del complejo panorama de la legislación alimentaria, abarcando temas como la reglamentación, las normas de seguridad y el cumplimiento de la normativa. Estos conocimientos resultan beneficiosos para los deportistas que puedan estar implicados en la promoción o el lanzamiento de sus propias empresas relacionadas con la alimentación; también encontrará más información en https://moscardtigre.com/fallece-martin-urbano-entrenador-del-caja-ronda-de-los-70-durante-el-partido-del-unicaja/.

Objetivos

- El objetivo general del curso es el conocimiento del marco normativo aplicable al sector agroalimentario, permitiendo que los alumnos conozcan las disposiciones reguladoras y su incidencia en la actividad agroalimentaria.

- El análisis e interpretación de las normas y disposiciones legales que deben aplicarse en la actividad agroalimentaria.
- El apoyo a la toma de decisiones en la actividad empresarial, partiendo del conocimiento y aplicación del derecho agroalimentario, delimitando obligaciones, derechos y responsabilidades legales que afectan a la empresa agroalimentaria.
- El conocimiento del marco legislativo aplicable, así como el manejo y aplicación de las normas.
- La identificación de los requisitos legales básicos de los productos alimenticios en el ordenamiento jurídico nacional.

Dirigido a

- Profesionales del sector agroalimentario y afines.
- Personal técnico de Organismos Públicos.
- Estudiantes Universitarios, postgraduados Universitarios.
- Técnicos pertenecientes a asociaciones de consumidores.

Metodología

Se trata de un curso *online* estructurado en 3 bloques y un total de 10 módulos. Los distintos módulos del curso se van abriendo de forma progresiva en base a las especificaciones del equipo docente y al grado de avance del colectivo de alumnos. Cada uno de estos módulos presenta una composición de recursos que articulan su contenido:

- Material de aprendizaje: Se trata de recursos digitales, generalmente en soporte PDF, de lectura obligada que incluyen todos los elementos que el alumno/a debe conocer para superar con éxito las pruebas de evaluación.
- Material de soporte: Se trata de recursos digitales, en distintos formatos (enlaces, documentos, hojas de cálculo, bases de datos, ...) que permiten complementar el material de aprendizaje. Su lectura no es obligatoria pero sí muy recomendable.
- Actividades de aprendizaje: Representan las actividades evaluables que permiten al alumno analizar el grado de entendimiento del módulo y al equipo docente valorar la consecución de objetivos. Estas actividades pueden presentar diversos formatos; en unos casos consisten en intervenciones en foros, en otros casos autoevaluaciones y finalmente entrega de ejercicios al profesor.

Programa

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO.

1. Orígenes del Derecho Alimentario.
2. Movimiento Codificador Internacional.
3. El Derecho Alimentario en España.
4. Estructura.
5. Concepto y jerarquía de las fuentes del Derecho.

MÓDULO 2. DERECHO ALIMENTARIO. NORMALIZACIÓN ALIMENTARIA.

1. Clases de Normas.
2. Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
3. Normas de Calidad.
4. Otras disposiciones reglamentarias.
5. Normas UNE y Normas ISO.

MÓDULO 3. CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.

1. Antecedentes.
2. Estructura del Código.
3. Eficacia en el tiempo.

MÓDULO 4. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y NOTIFICACIÓN DE ALIMENTOS

1. Objeto del RGSEAA
2. Sujetos Obligados a la Inscripción.
3. Inscripción/Tramitación.

MÓDULO 5. HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. La Higiene en los Productos Alimenticios. Sistemas de Autocontrol.
2. Manipuladores de Alimentos.
3. Seguridad Alimentaria.
4. Trazabilidad de los Alimentos.

MÓDULO 6. INFORMACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTICIOS.

1. Reglamento de información al consumidor
2. Etiquetado Nutricional.
3. Alegaciones Nutricionales y Propiedades Saludables.
4. Aspectos Específicos por Subsectores.

MÓDULO 7. ENVASADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. Control del Contenido Efectivo.
2. Gamas Nominales.
3. Gestión de los Envases de Productos Alimenticios.

MÓDULO 8. TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. Transporte a Temperatura Regulada.
2. Almacenamiento a Temperatura Ambiente.
3. Almacenamiento Frigorífico.
4. Conservación de los Alimentos.

MÓDULO 9. REGULACIÓN ESPECÍFICA Y NORMAS DE CALIDAD

1. Productos de origen animal: Carnes, Pescados y Lácteos
2. Productos de origen vegetal: Frescos, Conservas, Zumos, Mermeladas, etc...
3. Otros Productos: Productos Dietéticos, Novel Foods, etc.

MÓDULO 10. ADITIVOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

1. Aditivo.
2. Material en contacto con los Alimentos.
3. Criterios de utilización.
4. Listas positivas.