



FORMACIÓN SUPERIOR EN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA (SÓLO COMUNIDAD VALENCIANA)

Fecha de inicio: 17 May 2023

Fecha de fin: 17 July 2023

Duración: 60 horas

Horarios: Flexibles

Ubicación: Moodle

Modalidad: Online

Precio: 0€

Introducción

La realización del curso permite adquirir un alto nivel de conocimiento de los requisitos legales que la legislación vigente exige en los distintos sectores agroalimentario. El Derecho Alimentario se caracteriza por la constante evolución y su complejidad técnico-jurídica, siendo necesario contar con la doble vertiente legal y técnica para el adecuado manejo de la legislación por parte de los profesionales del sector. ***Formación sin coste, totalmente subvencionada** por el Ministerio de Educación y Formación Profesional, Fondos UE-Next Generation gestionados por LABORA a través de REDIT, la Red de Institutos Tecnológicos de la **Comunidad Valenciana** y cuenta con acreditación oficial.

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

Este curso está dirigido a profesionales en activo o desempleados, **residentes de la Comunidad Valenciana**. Es imprescindible facilitar a la organización de AINIA la siguiente documentación acreditativa: *** Profesionales en activo:** deberán presentar copia del DNI y copia de la cabecera de la nómina en vigor. *** Personas desempleadas:** deberán presentar copia del DNI y copia del DARDE (Documento de Alta y



Renovación de la Demanda de Empleo) debidamente actualizado. **AVISO IMPORTANTE:** La confirmación definitiva de la plaza se hará llegar a las personas inscritas tras el proceso de revisión de acreditaciones.

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. Al finalizar el curso, gracias a la evaluación continua mediante cuestionarios, tareas, ejercicios y/o autoevaluaciones desarrolladas a lo largo del curso, el alumno obtendrá su certificación, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos. **Para que el alumno reciba la certificación,** debe completar y superar los módulos correspondientes al **80%** de los contenidos totales del temario, además de haber superado un **mínimo del 25%** de los contenidos por módulos establecidos.

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. Gammas 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. **Subvencionado por:**

