FORMACIÓN SUPERIOR EN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **9 abril 2025**
Fecha de fin: **29 octubre 2025**
Duración: **250 horas**
Horarios: **Flexibles**
Ubicación: **Moodle**
Modalidad: **Online**

Precio: **1819€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30% (1.273,30€)	-20% (1.455,20€)	-10% (-181,90€/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.

Nuestro equipo de expertos es un referente nacional e internacional en esta materia y desarrolla numerosas actividades y proyectos en este ámbito de especialización.

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.
- Juristas y abogados que desarrollan su actividad en el área del derecho agroalimentario.

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:** Recursos digitales, preferentemente en formato 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:** Otros recursos digitales tales como enlaces, documentos, hojas de cálculo, bases de datos, etc., 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.

Pautas formativas:
• Seguimiento y acompañamiento del alumno a lo largo del curso.
• El eje del proceso enseñanza-aprendizaje es el propio alumno, teniendo en cuenta que cada alumno tiene y ha de tener unas experiencias y conocimientos previos.
• Atención personalizada y tutorización asistida a través de E-mail, con un plazo de respuesta máximo de 72 horas
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 un certificado de

aprovechamiento, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos. Tras ello, y cumplimentado el cuestionario de satisfacción, podrá descargar su certificado de asistencia y aprovechamiento desde el propio campus virtual.
Para considerar finalizado el curso con éxito se debe enviar todos los ejercicios propuestos, realizar las autoevaluaciones de cada módulo y obtener una puntuación media superior al 75%.

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 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.