INAD028PO

Legislación y normativa alimentaria



Familia Profesional: Industrias alimentarias

Área Profesional: Alimentos diversos

Horas: 50

Modalidad: Online

Objetivo general:

Identificar la legislación y normativa vigente en la industria alimentaria.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. GENERALIDADES SOBRE NORMATIVA ALIMENTARIA
   - 1.1. Introducción a la legislación alimentaria.
   - 1.2. Los Órganos legislativos.
   - 1.3. Normativa alimentaria de tipo horizontal.
     - 1.3.1. Etiquetado de los productos alimenticios.
     - 1.3.2. Envasado de los productos alimenticios.
     - 1.3.3. Aditivos alimentarios.
2. NORMATIVA ALIMENTARIA HORIZONTAL Y VERTICAL
   - 2.1. Normativa alimentaria de tipo horizontal (segunda parte).
     - 2.1.1. Aditivos alimentarios.
     - 2.1.2. Organismos genéticamente modificados (OGM).
     - 2.1.3. Higiene.
     - 2.1.4. Almacenamiento frigorífico.
     - 2.1.5. Registro general sanitario.
     - 2.1.6. La nueva legislación alimentaria europea: el “paquete de higiene”.
   - 2.2. Normativa alimentaria de tipo vertical.
     - 2.2.1. Alimentos estimulantes y derivados.
     - 2.2.2. Azucares y derivados.
     - 2.2.3. Bebidas.
     - 2.2.4. Carnes y productos cárnicos.
     - 2.2.5. Comidas preparadas.
     - 2.2.6. Frutas verduras y derivados.
     - 2.2.7. Grasas comestibles.
     - 2.2.8. Harinas y derivados.
     - 2.2.9. Huevos y ovoproductos.
     - 2.2.10. Leche y productos lácteos.

Para conseguir el certificado de apto, es necesario realizar y superar el 75% de los exámenes del curso.