



Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

Curso de especialización : "LEGISLACIÓN ALIMENTARIA"

OBJETIVOS:

Revisar el contenido de la legislación aplicable a las empresas alimentarias

DURACIÓN:

18 horas lectivas

6 horas de prácticas (no presenciales)

6 horas de tutoría de los trabajos prácticos

6 horas de presentación de los trabajos prácticos (presenciales)

PROFESORES:

Enric Botey

Enric Riera

Jaime Arbolés

PROGRAMA:

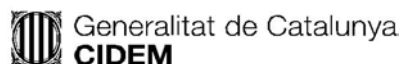
1- El Proceso legislativo

- Diferentes Organismos legisladores
 - Comunitarios
 - Nacionales (países comunitarios o no)
 - Supranacionales
- España
 - Diferentes niveles legislativos (Leyes, Decreto-leyes, Reales Decretos, Ordenes, Normas, Resoluciones)
 - Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs)
- UE
 - Directivas del Consejo y del Parlamento
 - Reglamentos
 - Decisiones
 - Opiniones
 - Comisiones:
 - Scientific Steering Committee
 - Scientific Committee on Food
 - Scientific Committee on Animal Nutrition

Membre de:



Amb l'acreditació de:





- Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health
- Scientific Committee on Plants
- Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare
- European Food Safety Authority – EFSA
- Organismos Internacionales
 - FAO/OMS
 - CODEX
 - JECFA
- Normas de Asociaciones Empresariales
 - Códigos de Buenas Prácticas

2- Disposiciones verticales

2.1- Requisitos para la instalación de una empresa alimentaria

- Registro industria
- Registro sanitario: Normas generales y ejemplos de aplicación
 - Aguas minerales
 - Bebidas alcohólicas
 -

2.2- Recepción de materias primas y su almacenamiento

- Transporte de productos perecederos y peligrosos
- Productos clasificados como peligrosos (detergentes, desinfectantes, etc.)
-

2.3- Componentes e ingredientes

- Productos alimenticios Ley 14/1986, General de Sanidad
 - Residuos de sustancias medicamentosas, funguicidas, pesticidas
- Agua
- Aditivos
- Aromas
- Coadyuvantes
- Disolventes de extracción

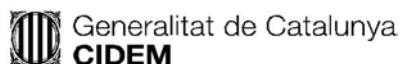
2.5- Envasado

- Control del contenido
- Norma sobre pesos y medidas
- Materiales en contacto con alimentos

Membre de:



Amb l'acreditació de:





2.6- Transporte

- Alimentos perecederos

2.7- Servicios

- Alimentos preparados

2.8- Higiene y control

- Higiene en la elaboración de alimentos
- Manipuladores de alimentos

3- Exposición de casos concretos a petición entre los alumnos a escoger entre los siguientes:

- 01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0
- 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas
- 03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes
- 04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces y semillas
- 05.0 Confitería
- 06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0
- 07.0 Productos de panadería
- 08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de ave de corral y caza
- 09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
- 10.0 Huevos y productos a base de huevo
- 11.0 Edulcorantes incluida la miel
- 12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos (incluidos los productos proteínicos de soja) y productos fermentados a base de soja
- 13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales
- 14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos
- 15.0 Aperitivos listos para el consumo
- 16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)

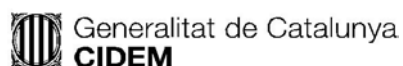
4- Prácticas

- Etiquetado y/o publicidad engañosa
- Análisis del etiquetado de los ingredientes
- Búsqueda de legislación específica

Membre de:



Amb l'acreditació de:





Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

Horario :

Martes, miércoles y jueves de 18:00h a 21:00h

Lugar : EUETIT – C/ Colom, 1 – Terrassa (BCN) – 08222

Fechas : 9,10,11,16,17,18 de mayo (horas lectivas)

23, 24, 25 de mayo (tutorías, a concretar con los profesores)

30, 31 de mayo (presentación de los trabajos)

Titulaciones: Diploma de curso de especialización UPC-FPC.

Precio inscripción: 425€

Nombre de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 25

Fecha límite de inscripción: **28 de abril**



INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

[http://www:cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)

Membre de:



Amb l'acreditació de:

