



INAD028PO LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA

Duración: 60 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 450 €

Objetivos

Este Curso INAD052PO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD052PO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de industrias alimentarias, hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GENERALIDADES SOBRE NORMATIA ALIMENTARIA

1. Introducción a la legislación alimentaria.
2. Los Órganos legislativos.
3. Normativa alimentaria de tipo horizontal
 - Etiquetado de los productos alimenticios.
 - Envasado de los productos alimenticios.
 - Aditivos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA ALIMENTARIA HORIZONTAL Y VERTICAL



1. Normativa alimentaria de tipo horizontal (segunda parte).

- Aditivos alimentarios.
- Organismos genéticamente modificados (OGM).
- Higiene.
- Almacenamiento frigorífico.
- Registro general sanitario.
- La nueva legislación alimentaria europea: el "paquete de higiene".

2. Normativa alimentaria de tipo vertical.

- Alimentos estimulantes y derivados.
- Azúcares y derivados.
- Bebidas.
- Carnes y productos cárnicos.
- Comidas preparadas.
- Frutas verduras y derivados.
- Grasas comestibles.
- Harinas y derivados.
- Huevos y ovoproductos.
- Leche y productos lácteos