

Taller práctico sobre Legislación Alimentaria

AL/GE/0522

FINALIDAD DEL CURSO

La legislación alimentaria establece requisitos desde lo general a lo particular con desarrollo normativo a nivel internacional, europeo, y nacional. Esto genera una multitud de normas con contenidos complementarios entre las que encontramos leyes/directivas/reglamentos/normas que establecen los principios generales que rigen a todo el sector agroalimentario y que son de obligado cumplimiento.

Conocer la legislación alimentaria desde sus fuentes de emisión hasta su requisito de aplicación, para el manejo ágil y eficiente por parte del personal responsable en industrias agroalimentarias.

Además del principio jurídico *Ignorantia juris non excusat* (la ignorancia no exime del cumplimiento de la ley), que se aplica por parte de las autoridades competentes en sus labores de inspección y control oficial, todos los esquemas de calidad alimentaria exigen, entre sus requisitos, el mantenimiento actualizado de la legislación aplicable.

Para facilitar ese conocimiento, que permita la información eficaz y suficiente de la legislación aplicable a determinada actividad, durante el taller, que se realizará con conexión directa (vía internet) a las fuentes de información, se realizarán búsquedas para casos reales, de aplicación en empresas de sectores diversos, conociendo tanto los aspectos de legislación general, como los específicos de determinados sectores de actividad.

DIRIGIDO A:

- Responsables de la Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Personal técnico de la Industria alimentaria.
- En general a todas las personas que tienen responsabilidad, desde el punto de vista técnico y jurídico en la industria alimentaria, para que puedan conocer de forma general la sistemática para acceder a la legislación que les aplica, lo que les permitirá manejar, con mayor eficacia, sus propios sistemas de calidad y control de procesos y productos.

DIRECCIÓN DEL CURSO

D^a Pilar Bordetas. Licenciada en Bioquímica y especializada en Tecnología de Alimentos. Directora General de AudyCap 3 Servicios, S.L. Presidenta de Comité Agroalimentario de la AEC.



+ info o
inscripción
online en
www.aec.es

Taller práctico sobre Legislación Alimentaria

PROGRAMA

1. **Conceptos básicos de legislación alimentaria**
 - Entidades emisoras:
 - Codex.
 - Comisión Europea.
 - Estados Miembros.
 - Comunidades Autónomas.
 - Tipos de documentos legislativos.
 - Europeos.
 - Nacionales.
 - Publicaciones en vigor.
 - Sistema de actualización y modificación de documentos en vigor.
2. **Esquema de legislación alimentaria (cómo está organizada). Causas de este desarrollo y sistemática de los cambios que se realizan**
 - General.
 - Reglamento 178/2000.
 - Paquete de higiene.
 - Etiquetado.
 - Aditivos.
 - Sectorial.
 - Lácteos.
 - Cárnicos.
 - etc.
3. **Legislación en el ámbito de la calidad voluntaria regulada**
 - Etiquetados facultativos.
 - Denominaciones de origen.
4. **Sistemas de búsqueda y actualización**
 - Ejemplos prácticos y búsquedas concretas a consultas de los asistentes.

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es
y le informaremos sin compromiso

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la
**bonificación de este curso a través de la
Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.**