

# Taller práctico sobre Legislación Alimentaria

Aprende dónde y cómo conocer la legislación alimentaria aplicable

## FINALIDAD

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.

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS DEL CURSO

- > Conocer los fundamentos de la legislación alimentaria.
- > Conocer la estructura y desarrollo de la legislación alimentaria.
- > Conocer las fuentes de información de legislación alimentaria.
- > Conocer las herramientas de consulta de legislación alimentaria.

### 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.



## METODOLOGÍA Y PROFESORADO

### METODOLOGÍA

El programa está impartido por una selección de los más destacados profesionales de la materia, 100% activos en la disciplina que imparten, garantizando que el programa responda y se adecúe a la realidad de la actividad y de las empresas y organizaciones actuales.

El enfoque didáctico combina la asimilación del marco conceptual de la disciplina, su aplicabilidad en casos de éxito y talleres participativos individuales y grupales, haciendo del programa una experiencia dinámica, práctica y rica en experiencias.

Este Programa también está disponible en modalidad In Company, formación a medida para tu empresa.

### PROFESORES

- > **Pilar Bordetas Salvador**. Directora General de AyC. S.L.

## PROGRAMA

Conceptos básicos de legislación alimentaria

- > Órganos emisores: Comisión del Codex Alimentarius. Comisión Europea. Estados Miembros. Comunidades Autónomas.



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Taller práctico sobre Legislación Alimentaria

Aprende dónde y cómo conocer la legislación alimentaria aplicable

Tipos de documentos legislativos: Europeos. Nacionales.

- > Publicaciones en vigor.
- > Sistema de actualización y modificación de documentos en vigor.

Esquema de legislación en seguridad alimentaria

- > General: Reglamento (CE) nº 178/2002. Paquete de Higiene. Control Oficial. Etiquetado.
- > Específica (sectorial): Ingredientes y coadyuvantes tecnológicos. Complementos alimenticios. Productos de origen animal (lácteos, cárnicos). Productos de origen vegetal (hortofrutícolas). Otros.

Legislación en el ámbito de la calidad voluntaria regulada

- > Etiquetado facultativo.
- > Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada.

Sistemas de búsqueda y actualización

- > Ejemplos prácticos y búsquedas concretas a consultas de los asistentes.



Para cualquier duda o consulta llamar al  
**912 108 120 / 21**

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)