

## LEGISLACION 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

### Objetivos:

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.

### Contenidos formativos:

1. Conceptos básicos de legislación alimentaria
  - 1.1. Entidades emisoras:
    - 1.1.1. Codex
    - 1.1.2. Comisión Europea
    - 1.1.3. Estados Miembros
    - 1.1.4. Comunidades Autónomas
  - 1.2. Tipos de documentos legislativos
    - 1.2.1. Europeos
    - 1.2.2. Nacionales
  - 1.3. Publicaciones en vigor
  - 1.4. 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
  - 2.1. General
    - 2.1.1. Reglamento 178/2000
    - 2.1.2. Paquete de higiene
    - 2.1.3. Etiquetado



- 2.1.4. Aditivos
- 2.2. Sectorial
  - 2.2.1. Lácteos
  - 2.2.2. Cárnicos
  - 2.2.3. Producción vinícola
- 3. Legislación en el ámbito de la calidad voluntaria regulada
  - 3.1. Etiquetados facultativos
  - 3.2. Denominaciones de origen
- 4. Sistemas de búsqueda y actualización

**Duración:** 16 Horas

**Fecha Inicio:** 29-04-2019

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** AVDA. DE ALICANTE Nº 73

**Precio:** 208,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

**Descuentos:**

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo

- a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

**\*Los descuentos no son acumulables entre sí.**

**\*Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

*\* Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*