Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



tech universidad tecnológica

01

Presentación

La inocuidad alimentaria es necesaria para cumplir con los estándares de calidad y seguridad en los productos que consumimos y evitar peligros en los ciudadanos, por lo que se deben seguir una serie de normativas en materia de alimentación. Aprovecha la oportunidad y adquiere unos conocimientos sólidos en este campo que te permitirán convertirte en un profesional de éxito.



02

Objetivos

El **Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** está orientado a facilitar la actuación del profesional con los últimos avances más novedosos en el sector.



Objetivos generales

- Analizar los principios de la legislación alimentaria, a nivel nacional e internacional, y su evolución hasta la actualidad.
- Analizar las competencias en materia de legislación alimentaria para desarrollar las funciones correspondientes en el ámbito de la industria alimentaria.
- Evaluar los procedimientos de la industria alimentaria y los mecanismos de acción.
- Desarrollar las bases de aplicación de la legislación al desarrollo de productos de la industria alimentaria.

Objetivos específicos

- Definir los fundamentos del derecho alimentario.
- Describir y desarrollar los principales organismos internacionales, europeos y nacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria, así como determinar sus competencias.
- Analizar la política de seguridad alimentaria en el marco europeo y español.
- Describir los principios, requisitos y medidas de la legislación alimentaria.
- Exponer el marco legislativo europeo que regula la industria alimentaria.
- Identificar y definir la responsabilidad de los participantes en la cadena alimentaria.
- Clasificar los tipos de responsabilidad y delitos en el campo de la seguridad alimentaria.
- Desarrollar los criterios de la legislación horizontal en España.
- Desarrollar los criterios de la legislación vertical en España.

04

Dirección del curso

El programa incluye en su cuadro docente a expertos de referencia en Seguridad Alimentaria Veterinaria que vierten en esta formación la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración otros especialistas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar.



Dirección



Dra. Limón Garduza, Rocío Ivonn

- Doctora en Química Agrícola y Bromatología (Universidad Autónoma de Madrid).
- Doctora Ingeniera en Alimentos y Docente de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Centro de Formación de Mercamadrid.
- Experta en Seguridad Alimentaria (2015).
- Docente en el área de Control de Calidad y Manipulación de alimentos (2018-2020).

05

Estructura y contenido

La estructura de los contenidos ha sido diseñada por los mejores profesionales del sector, con una amplia trayectoria y reconocido prestigio en la profesión, avalada por el volumen de casos revisados, estudiados y diagnosticados, y con amplio dominio de las nuevas tecnologías aplicadas a la seguridad alimentaria.



Módulo 1. Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad

1.1. Introducción.
- 1.1.1. Organización jurídica.
- 1.1.2. Conceptos básicos
  - 1.1.2.1. Derecho
  - 1.1.2.2. Legislación
  - 1.1.2.3. Legislación alimentaria
  - 1.1.2.4. Norma
  - 1.1.2.5. Real Decreto
  - 1.1.2.6. Certificaciones etc.

1.2. Legislación alimentaria internacional. Organismos internacionales.
- 1.2.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- 1.2.2. Organización Mundial de la Salud (OMS)
- 1.2.3. Comisión del Codex Alimentarius
- 1.2.4. Organización Mundial del comercio

1.3. Legislación alimentaria europea
- 1.3.1. Legislación alimentaria europea
- 1.3.2. Libro blanco de seguridad alimentaria
- 1.3.3. Principios de la legislación alimentaria
- 1.3.4. Requisitos generales de la legislación alimentaria
- 1.3.5. Procedimientos
- 1.3.6. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

1.4. Legislación Alimentaria Española
- 1.4.1. Competencias
- 1.4.2. Organismos

1.5. Gestión de la seguridad alimentaria en la empresa.
- 1.5.1. Responsabilidades
- 1.5.2. Autorizaciones
- 1.5.3. Certificaciones

1.6. Legislación alimentaria horizontal. Parte 1:
- 1.6.1. Normativa general de higiene
- 1.6.2. Agua de consumo publico
- 1.6.3. Control oficial de productos alimentarios

1.7. Legislación alimentaria horizontal. Parte 2:
- 1.7.1. Almacenaje, conservación y transporte
- 1.7.2. Materiales en contacto con los alimentos
- 1.7.3. Aditivos alimentarios y aromas
- 1.7.4. Contaminantes en los alimentos

1.8. Legislación alimentaria vertical: Productos de origen vegetal
- 1.8.1. Hortalizas y derivados
- 1.8.2. Frutas y derivados
- 1.8.3. Cereales
- 1.8.4. Leguminosas
- 1.8.5. Aceites vegetales comestibles
- 1.8.6. Grasas comestibles
- 1.8.7. Condimentos y especies

1.9. Legislación alimentaria vertical: Productos de origen animal
- 1.9.1. Carne y derivados cárnicos
- 1.9.2. Productos de la pesca
- 1.9.3. Leche y los productos lácteos
- 1.9.4. Huevos y derivados

1.10. Legislación alimentaria vertical: Otros productos
- 1.10.1. Alimentos estimulantes y derivados
- 1.10.2. Bebidas
- 1.10.3. Platos preparados

07

Titulación

A través de una experiencia de aprendizaje diferente y estimulante, podrás conseguir las competencias necesarias para dar un gran paso en tu formación. Una oportunidad de progresar, con el apoyo y el seguimiento de una universidad moderna y especializada, que te proyectará a otro nivel profesional.



Este **Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de las evaluaciones por parte del alumno, éste recibirá por correo postal con acuse de recibo la Constancia emitido por TECH - Universidad Tecnológica.

Título: **Diplomado en Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos**

Nº Horas Oficiales: **300**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

DIPLOMADO

en

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 300 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Mtra. Tere Guevara Navarro
Secretaria General

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención con un coste añadido de 140€ más gastos de envío del título apostillado.

Diplomado

Normativas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



tech universidad tecnológica