Legislación alimentaria (Q-85)

Actualización permanente de la Legislación Alimentaria

MODALIDADES

Este curso está disponible en Live Training (Virtual EN DIRECTO) e IN COMPANY

DIRIGIDO A

Directores/as de producción, de planta, de calidad; gerentes, responsables de control de calidad, personal de laboratorio, personal técnico y profesionales de empresas involucradas en la cadena alimentaria o actividades relacionadas.

OBJETIVO

- Familiarizarse con la legislación alimentaria en sus distintos ámbitos
- Identificar los requisitos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria
- Conocer los mecanismos para asegurar la protección al consumidor

CONTENIDO

1. Legislación alimentaria. Evolución del marco legislativo
2. Seguridad alimentaria e higiene de los alimentos
3. Requisitos legales en las diferentes fases de la cadena alimentaria
4. Transporte de los alimentos
5. Legislación alimentaria sectorial
6. Ingredientes y materias primas
7. Etiquetado de los alimentos e información al consumidor
8. Calidad alimentaria y calidad diferenciada
9. Nuevos alimentos
10. OGM´s
11. Exportaciones a terceros países
12. Ejercicios prácticos

DURACIÓN

2 días - 14 horas

CERTIFICADO

El alumno/a recibirá un certificado de asistencia emitido por AENOR. Se expide a todos los alumnos/as que asistan al menos al 80% de la duración total del curso.

IN COMPANY

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si tienes interés en esta modalidad, puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de modalidad In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a formacion-ic@aenor.com
- Llámanos a (+34) 914 326 125