



Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari  
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

## Curs d'especialització : "LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA"

### **OBJECTIUS:**

Revisar el contingut de la legislació aplicable a les empreses alimentàries

### **DURADA:**

18 hores lectives

6 hores de pràctiques (no presencials)

6 hores de tutoria dels treballs pràctics

6 hores de presentació dels treballs pràctics (presencials)

### **PROFESSORS:**

Enric Botey

Enric Riera

Jaime Arbolés

### **PROGRAMA:**

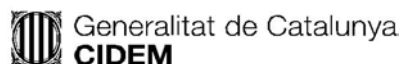
#### 1- El Procés legislatiu

- Diferents Organismes legisladors:
  - Comunitaris
  - Nacionals (països comunitaris o no)
  - Supranacionals
- Espanya:
  - Diferents nivells legislatius (Lleis, Decret-Lleis, Reals Decrets, Ordres, Normes, Resolucions)
  - Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AES)
- UE:
  - Directives del Consell i del Parlament
  - Reglaments
  - Decisions
  - Opinions
  - Comissions :
    - Scientific Steering Committee
    - Scientific Committee on Food
    - Scientific Committee on Animal Nutrition
    - Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health

Membre de:



Amb l'acreditació de:





- Scientific Committee on Plants
- Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare
- European Food Safety Authority – EFSA
  
- Organismes Internacionals
  - FAO/OMS
    - CODEX
    - JECFA
  
- Normes d'associacions Empresariales
  - Codis de Bones Pràctiques

## 2- Disposicions verticals

### 2.1- Requisits per a la instal·lació d'una empresa alimentària

- Registre indústria
- Registre sanitari: Normes generals i exemples d'aplicació
  - Aigües minerals
  - Begudes alcohòliques
  - .....

### 2.2- Recepció de matèries primes i el seu emmagatzemen

- Transport de productes perible i perillosos
- Productes classificats com a perillosos (detergents, desinfectants, etc.)
- .....

### 2.3- Components i ingredients

- Productes alimentaris Llei 14/1986, General de Sanitat
  - Residus de substàncies medicamentoses, fungicides, pesticides
- Aigua
- Additius
- Aromes
- Coadjuvants
- Dissolvents d'extracció

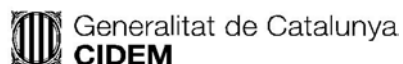
### 2.5- Envasat

- Control del contingut
- Norma sobre pesos i mesures
- Materials en contacte amb aliments

Membre de:



Amb l'acreditació de:





## 2.6- Transport

- Aliments peribles

## 2.7- Serveis

- Aliments preparats

## 2.8- Higiene i control

- Higiene en l'elaboració d'aliments
- Manipuladors d'aliments

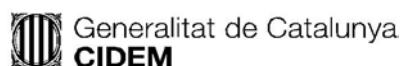
## 3- Exposició de casos concrets a petició entre els alumnes a escollir entre els següents:

- 01.0 Productes làctics i productes anàlegs, exclosos els productes de la categoria d'aliments 02.0
- 02.0 Greixos, olis i emulsions greixoses
- 03.0 Gels comestibles, inclosos els sorbets
- 04.0 Fruïtes i hortalisses (inclosos fongs i bolets, arrels i tubercles, llegums i lleguminoses, aloe vera) algues marines, nous i sembres
- 05.0 Confiteria
- 06.0 Cereals i productes a base de cereals, derivats de grans de cereals, d'arrels i tubercles, llegums i lleguminoses, exclosos els productes de forn de la categoria d'aliments 07.0
- 07.0 Productes de forns
- 08.0 Carn i productes càrnics, inclosos els d'aus de corral i caça
- 09.0 Peix i productes pesquers, inclosos els mol·luscs, crustacis i equinoderms
- 10.0 Ous i productes a base d'ou
- 11.0 Edulcorants inclosa la mel
- 12.0 Sals, espècies, sopes, salses, amanides, productes proteics (inclosos els productes proteics de soja) i productes fermentats a base de soja
- 13.0 Productes alimentaris per a usos nutricionals especials
- 14.0 Begudes, exclosos els productes làctics
- 15.0 Aperitius llestos per al consum
- 16.0 Aliments compostos (que no poden classificar-se en les categories 01 a 15)

Membre de:



Amb l'acreditació de:





Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari  
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

#### 4- Pràctiques

- Etiquetat i/o publicitat enganyosa
- Anàlisi de l'etiquetat dels ingredients
- Recerca de legislació específica

#### Horari :

Dimarts, dimecres i dijous de 18:00h a 21:00h

Lloc : EUETIT – C/ Colom, 1 – Terrassa (BCN) – 08222

Dates : 9,10,11,16,17,18 de maig (hores lectives)

23, 24, 25 de maig ( tutories, a concretar amb els professors)

30, 31 de maig ( presentació dels treballs)

Titulacions: Diploma de curs d'especialització UPC-FPC.

Preu inscripció: 425€

Nombre d'inscripcions: mínim 10 alumnes, màxim 25

Data límit d'inscripció: **28 d'abril**



### INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

#### **Judith Crespiera Portabella**

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

<http://www.cresca.upc.edu>

Membre de:



Amb l'acreditació de:

