



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

Curs d'especialització : "LEGISLACIÓ ALIMENTÀRIA"

OBJECTIUS I DURADA:

Revisar el contingut de la legislació aplicable a les empreses alimentaries.

18 hores lectives

6 hores de pràctiques (no presencials)

6 hores de tutoria dels treballs pràctics (a concretar amb els professors)

6 hores de presentació dels treballs pràctics (presencials)

PROFESSORS:

Enric Botey

Enric Riera

Francesc Fort

Jaume Arboles

PROGRAMA:

1- El Procés legislatiu

- Diferents Organismes legisladors:
 - Comunitaris
 - Nacionals (països comunitaris o no)
 - Supranacionals

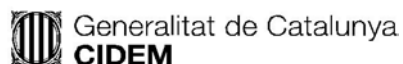
- Espanya:
 - Diferents actes jurídics (Lleis, Decret-Illeis, Reials Decrets, Ordres, Normes, Resolucions)
 - Agència Espanyola de Seguretat Alimentaria i Nutrició (AESAN)

- UE:
 - Directives del Consell i del Parlament
 - Reglaments
 - Decisions
 - Opinions

Membre de:



Amb l'acreditació de:



- European Food Safety Authority – EFSA:
 - Scientific Committee (SC)
 - Panel on animal health and welfare (AHAW)
 - Panel on food additives and nutrient sources added to food (ANS)
 - Panel on biological hazards (BIOHAZ)
 - Panel on food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids (CEF)
 - Panel on contaminants in the food chain (CONTAM)
 - Panel on additives and products or substances used in animal feed (FEEDAP)
 - Panel on Genetically Modified Organisms (GMO)
 - Panel on dietetic products, nutrition and allergies (NDA)
 - Panel on plant protection products and their residues (PPR)
 - Panel on Plant health (PLH)
- 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 peribles i perillosos
- Productes classificats com a perillosos (detergents, desinfectants, etc.)
-

Membre de:



Amb l'acreditació de:





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

2.6- Transport

- Aliments peribles

2.7- Serveis

- Aliments preparats

2.8- Higiene i control

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

2.9- Etiquetatge

- Declaracions obligatòries
- Declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments

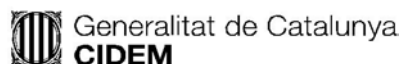
3- Exposició de casos concrets a petició entre els alumnes a escollir entre els següents:

- 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

Membre de:



Amb l'acreditació de:





- 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 forn
- 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)

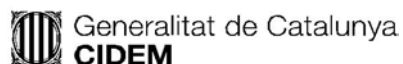
4- Pràctiques

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

Membre de:



Amb l'acreditació de:





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

Horari :

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

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

Dates : dies 25, 26, 27 de novembre i 2, 3, 4, 9 i 10 de desembre (hores lectives, tutories, a concretar amb els professors / últim dia presentació de treballs)

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

Preu inscripció: 425€

Nombre d'inscripcions: mínim 10 alumnes, màxim 25

Data límit d'inscripció: **18 de novembre de 2008**



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

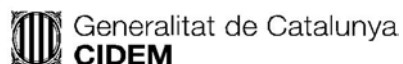
e-mail: info@cresca.upc.edu

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

Membre de:



Amb l'acreditació de:



Membre de:



Amb l'acreditació de:

