

C E R C I O N

Legislación y normativa alimentaria actualización 2018

Acreditación:

Curso acreditado por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid.

CERCION es un centro de formación colaborador de la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid



Según normativa de reconocimiento de crédito de la Universidad Rey Juan Carlos, a los alumnos URJC se reconocerán 0,5 créditos ECTS por cada 10 horas de docencia hasta un máximo de 2 créditos ECTS (4LRU) por acción formativa realizada.

Duración:

50 Horas

Modalidad:

Teleformación

Calendario:

Del 1 de Marzo al 30 de Abril

Precio:

350 euros

El curso es bonificable.

Objetivos:

Identificar la legislación y normativa vigente en la industria alimentaria, tanto europea como nacional, tanto la de carácter horizontal de aplicación a todos los sectores, como la de carácter vertical, específica de cada sector.

C E R C I O N

Contenidos:

- U.D. 1. Introducción a la legislación alimentaria.
 - 1.1. Breve reseña histórica de la legislación alimentaria.
 - 1.2. Diferentes tipos de normativas.
 - 1.3. Principales tipos de normativas españolas.

- U.D. 2. Los Órganos legislativos.
 - 2.1. El Codex Alimentarius.
 - 2.2. Órganos legislativos de la Unión Europea.
 - 2.3. Órganos legislativos españoles.

- U.D. 3. Normativa alimentaria de tipo horizontal (I)
 - 3.1. Etiquetado de los productos alimenticios.
 - 3.2. Envasado de los productos alimenticios.
 - 3.3. Aditivos alimentarios.

- U.D. 4. Normativa alimentaria de tipo horizontal (II).
 - 4.1 Organismos genéticamente modificados (OGM).
 - 4.2 Higiene.
 - 4.3 Detergentes y limpiadores
 - 4.4 Almacenamiento frigorífico.
 - 4.5 Registro general sanitario.
 - 4.6 Legislación alimentaria europea: el “paquete de higiene”.

- U.D. 5. Normativa alimentaria de tipo vertical.
 - 5.1. Alimentos estimulantes y derivados.
 - 5.2. Azúcares y derivados.
 - 5.3. Bebidas: zumos, vino.
 - 5.4. Carnes y productos cárnicos.
 - 5.5. Comidas preparadas.
 - 5.6. Frutas verduras y derivados.
 - 5.7. Grasas comestibles.
 - 5.8. Harinas y derivados.
 - 5.9. Huevos y ovoproductos.
 - 5.10. Leche y productos lácteos.
 - 5.11. Productos del mar

C E R C I O N

Cronograma

	Tiempo en minutos
Unidad 1 . Introducción a la legislación alimentaria	
Introducción y Objetivos	5
Esquema de contenidos. Mapa conceptual.	5
Desarrollo de la unidad	65
Video	30
Resumen	5
Ejercicios	5
Unidad 2. Los órganos legislativos	
Introducción y Objetivos	5
Esquema de contenidos. Mapa conceptual.	5
Desarrollo de la unidad	220
Video	30
Resumen	5
Ejercicios	5
Unidad 3. Normativa alimentaria de tipo horizontal	
Introducción y Objetivos	5
Esquema de contenidos. Mapa conceptual.	5
Desarrollo de la unidad	600
Video	30
Resumen	5
Ejercicios	5
Unidad 4. . Normativa alimentaria de tipo horizontal (II)	
Introducción y Objetivos	5
Esquema de contenidos. Mapa conceptual.	5
Desarrollo de la unidad	600
Video	30
Resumen	5
Ejercicios	5
Unidad 5. Normativa alimentaria de tipo vertical.	
Introducción y Objetivos	5
Esquema de contenidos. Mapa conceptual.	5
Desarrollo de la unidad	600
Video	30
Resumen	5
Ejercicios	5
GLOSARIO	5
BIBLIOGRAFIA	5
CONTROL ON LINE 1	20
CONTROL ON LINE 2	20
CONTROL ON LINE 3	20
CONTROL ON LINE 4	20
CONTROL ON LINE 5	20
CONTROL ON LINE final	20
TOTAL	2465
PARTICIPACIÓN EN FOROS Y CHATS	535
TOTAL	50 HORAS

C E R C I O N

Metodología teleformación:

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

Las principales características de esta modalidad son:

- **Accesibilidad y flexibilidad:** la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- **Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática:** implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- **Interactividad:** se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- **Autoestudio:** el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- **Interacción teórica/práctica:** la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a tu disposición los siguientes recursos humanos:

- **Dinamizador:** que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- **Tutor:** experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

El alumno se puede poner en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la guía pedagógica, los datos de la acción formativa y del centro de formación, el calendario del curso y de tutorías, el sistema de evaluación del aprendizaje, etc. Además cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Además, el alumno dispone de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

C E R C I O N

Organización del material del curso

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

Recursos de la plataforma de formación:

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como puede ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

C E R C I O N

Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando se realizan las pruebas de evaluación, con carácter inmediato se pueden ver las respuestas correctas y la calificación.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.
- Realización de los ejercicios planteados por el equipo académico.

Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará el tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Participación en el foro general del curso.**
- **Realizar los ejercicios y casos prácticos.**
- **Participar al menos una vez en el chat.**

En el caso de que la empresa deba cofinanciar el alumno deberá conectarse parte del tiempo en horario laboral.