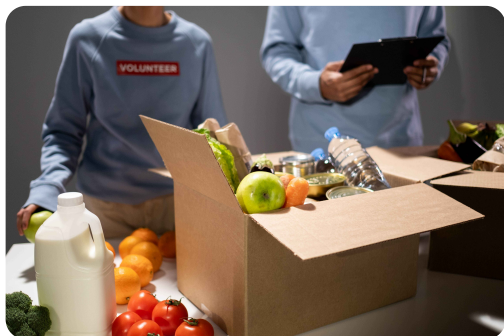


INAD028PO Legislación y normativa alimentaria



Sku: PC906

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

Identificar la legislación y normativa vigente en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

Unidad 1.-Generalidades sobre normativa alimentaria

Para comenzar

- Empezamos con una idea sencilla: la confianza diaria que tenemos al comer no es casualidad, sino el resultado de un sistema de normas, responsabilidades y controles.
- En esta introducción vas a obtener una "brújula" para el resto de la unidad: qué persigue la normativa alimentaria, cómo se organiza entre la UE y España, y por qué conceptos como seguridad, responsabilidad y trazabilidad aparecen una y otra vez.

Introducción a la legislación alimentaria en España y la Unión Europea

- En esta lección vas a entender por qué existe un marco legal común en la Unión Europea para los alimentos y qué busca conseguir en la práctica.
- También empezarás a construir tu "brújula" de trabajo: objetivos del sistema, conceptos clave (peligro y riesgo, operador), la pieza central (Reglamento 178/2002) y cómo encontrar versiones vigentes de las normas.

Fuentes del Derecho alimentario y jerarquía normativa (UE, Estado y CCAA)

- En esta lección construirás una brújula práctica para orientarte cuando en una empresa alimentaria aparecen "varias normas a la vez": textos de la UE, normas estatales, disposiciones autonómicas, guías, e incluso requerimientos de inspección.
- Aprenderás a identificar la fuente de una obligación, ubicar su rango en la jerarquía normativa y aplicar un método sencillo para resolver solapamientos (jerarquía + competencia + norma especial + norma posterior), trabajando siempre con la versión vigente.

Órganos legislativos y autoridades competentes en materia alimentaria

- En esta lección construirás un mapa práctico de "quién hace qué" en seguridad alimentaria: quién legisla, quién aporta ciencia, quién decide medidas y quién verifica el cumplimiento. Entenderlo te permite actuar con rapidez y orden en inspecciones, dudas normativas y, sobre todo, en incidentes.
- Verás las instituciones clave en la UE (Parlamento, Consejo, Comisión, EFSA, Comité PAFF) y en España (Estado, AESAN, comunidades autónomas y entidades locales), y cómo se conectan redes de alerta como SCIRI y RASFF para que la información viaje más rápido que el riesgo.

Normativa alimentaria horizontal: principios generales, responsabilidades y trazabilidad

- En esta lección vas a trabajar la base que sostiene casi todo lo demás en legislación alimentaria: la normativa horizontal. Son reglas que se aplican a muchos alimentos y etapas de la cadena, y que te sirven como brújula cuando hay dudas o incidentes.
- Aprenderás a usar los principios generales (protección de la salud, análisis del riesgo y precaución), a entender la responsabilidad del operador y a dominar la trazabilidad como herramienta para reaccionar rápido y con precisión (retirada/recuperación).

Etiquetado de los productos alimenticios: conceptos básicos y estructura de cumplimiento

- En esta lección vas a entender el etiquetado como lo que realmente es en normativa alimentaria: una pieza de seguridad, de protección al consumidor y de trazabilidad, no un "texto bonito" añadido al final.
- Aprenderás el marco UE–España aplicable, los conceptos que activan obligaciones (preenvasado vs. no envasado, operador responsable, menciones obligatorias y voluntarias), y un método de trabajo para construir, revisar y mantener etiquetas sin depender de la memoria ni de la suerte.

Envasado de los productos alimenticios: obligaciones generales y control del riesgo

- En esta lección vas a ver el envasado como lo que realmente es en normativa alimentaria: una parte del "sistema de seguridad", no un simple envoltorio. El envase puede proteger el alimento... o convertirse en una fuente de riesgo químico, microbiológico, físico o incluso de "riesgo por información" (si dificulta la lectura de lote, fechas o condiciones de conservación).
- Trabajaremos el marco legal aplicable en España (UE + normativa española), y lo traduciremos a un método práctico: definir el uso previsto, homologar proveedores y materiales, verificar en recepción y en línea, gestionar cambios y responder a incidencias con trazabilidad y evidencia defendible.

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección vas a practicar, con tus propias palabras, cómo aplicar el marco UE–España a decisiones reales de una empresa alimentaria. El enfoque no es "recitar normas", sino demostrar que sabes orientarte, priorizar riesgos, justificar medidas y comunicar con claridad.

- Completarás tres mini-redacciones con escenarios distintos: lanzamiento de un producto, gestión de una incidencia de alérgenos y aclaración de roles (ciencia, decisión pública y control oficial). Aprovecha la libertad del formato para ser preciso, ordenado y convincente.

Role playing y estado de avance

- En esta lección vas a repasar los conceptos base de la unidad (marco UE–España, autoridades, control oficial, trazabilidad y respuesta ante incidentes) y a practicar una situación realista: una incidencia con impacto potencial en seguridad alimentaria y una verificación de control oficial.
- Primero consolidarás el vocabulario y las ideas clave con tarjetas de memoria. Después, harás un role play donde tendrás que explicar decisiones y evidencias como responsable de calidad/cumplimiento.

Evaluación de la unidad

- En esta evaluación comprobarás si dominas el mapa general de la normativa alimentaria (UE–España), las fuentes y jerarquía normativa, el papel de instituciones y autoridades competentes, y los principios horizontales (seguridad, responsabilidad del operador, trazabilidad y respuesta ante incidentes). Responde a las preguntas seleccionando una única opción en cada caso.

Unidad 2.-Normativa alimentaria horizontal (I): etiquetado, envasado y aditivos alimentarios

Para comenzar

- En esta unidad vas a aprender a trabajar con tres piezas que, en una empresa real, se mueven siempre juntas: etiquetado, envasado y aditivos. No como "capítulos sueltos", sino como un sistema que debe contar una historia coherente al consumidor y sostenerse con evidencia.
- En esta introducción solo vamos a fijar la brújula: qué significa normativa horizontal, qué es cumplir en términos prácticos (decidir y poder demostrar), y qué método simple te ayudará a revisar productos sin improvisar.

Etiquetado (I): denominación, ingredientes, alérgenos y QUID

- En esta lección aprenderás a construir y revisar el "núcleo duro" de una etiqueta: denominación del alimento, lista de ingredientes, alérgenos y QUID (porcentajes cuando destacas ingredientes). Verás cómo estas piezas funcionan como un sistema: lo que prometes en el frontal debe sostenerse con receta, proveedores y cálculos defendibles.
- Trabajaremos con escenas realistas (cambios de proveedores, ingredientes compuestos, imágenes "tentadoras" en el frontal) para que puedas detectar fallos típicos antes de imprimir y, sobre todo, para que sepas qué evidencias documentales necesitas guardar.

Etiquetado (II): información nutricional, origen/procedencia y legibilidad

- En esta lección aprenderás a revisar tres piezas que suelen decidir si un envase "cumple de verdad" cuando llega al mercado: la información nutricional, el origen/procedencia y la legibilidad.
- Trabajaremos con un enfoque práctico: qué es obligatorio, cuándo se activan obligaciones por el contexto (por ejemplo, por lo que sugiere el diseño) y qué método usar para revisar un arte final sin depender de la intuición.

Etiquetado (III): declaraciones nutricionales y de propiedades saludables; información voluntaria

- En esta lección aprenderás a gestionar la "segunda capa" del etiquetado: lo voluntario. Verás cómo identificar cuándo un mensaje (o un icono) se convierte en una declaración nutricional o de propiedades saludables, qué implica usarlo, y qué evidencias necesitas para defenderlo ante auditoría o control oficial.
- Trabajaremos con ejemplos realistas de empresa y con un método de aprobación que reduce conflictos entre marketing y calidad: clasificar el mensaje, comprobar si está permitido, verificar números/condiciones, y dejar rastro documental y de control de cambios.

Envasado: requisitos, responsabilidades del operador y buenas prácticas de control

- En esta lección aprenderás a mirar el envasado como parte del producto: una barrera de seguridad, un soporte de información obligatoria y una promesa de vida útil. Verás qué requisitos y responsabilidades se activan cuando envasas alimentos, qué suele fallar en la práctica y qué controles (simples pero constantes) previenen la mayoría de incidencias.
- Trabajaremos con escenas realistas: cambios de film "equivalente", codificados que no aguantan la humedad, sellos aparentemente correctos que fallan a la semana 3 y decisiones de compras/producción/marketing que necesitan un método común.

Materiales en contacto con alimentos: criterios de conformidad y evidencias documentales

- En esta lección descubrirás por qué el envase y otros materiales que tocan (o pueden afectar) al alimento forman parte del sistema de seguridad: no basta con que "parezcan aptos", hay que poder demostrarlo con un escenario de uso concreto.
- Aprenderás a interpretar la conformidad de los MOCA (materiales y objetos en contacto con alimentos), a leer una Declaración de Conformidad (DoC) con criterio, y a construir un expediente documental "vivable" que resista auditorías, inspecciones y cambios de proveedor.

Aditivos alimentarios (I): clasificación, funciones tecnológicas y condiciones de uso

- En esta lección aprenderás a mirar los aditivos como se gestionan en una empresa real: no como "química en abstracto", sino como herramientas tecnológicas con un marco legal de lista positiva.

- Trabajarás la definición (qué es y qué no es un aditivo), su clasificación por función, y el punto que marca el cumplimiento: autorización y condiciones de uso (límites, quantum satis, trazabilidad y el caso típico de carry-over o arrastre).

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección vas a practicar el razonamiento que se usa en empresas y auditorías: detectar riesgos, proponer correcciones realistas y justificar decisiones con evidencia.
- Trabajarás con tres escenarios breves sobre etiquetado, cambio de envase (MOCA) y aditivos/arrastre, con libertad para escribir con tu propio criterio profesional.

Role playing y estado de avance

- En esta lección vas a consolidar lo esencial de la unidad con dos actividades: (1) un repaso con tarjetas para refrescar conceptos y reglas prácticas, y (2) un role play de aprobación final en el que tendrás que tomar decisiones defendibles sobre etiqueta, envase (incluido MOCA) y aditivos.
- El objetivo es que continúes con un método claro: detectar riesgos, hacer preguntas correctas y pedir evidencia antes de aprobar un lanzamiento o un cambio.

Evaluación de la unidad

- En esta evaluación vas a comprobar si puedes aplicar, de forma práctica, los conceptos clave de la unidad sobre etiquetado, envasado (incluido MOCA) y aditivos. Lee con calma cada situación y elige la opción que mejor encaje con el enfoque de cumplimiento: lo que entiende el consumidor y lo que puedes demostrar con evidencias.

Unidad 3.-Normativa alimentaria horizontal (II): aditivos, OGM, higiene, almacenamiento frigorífico y registro sanitario

Para comenzar

- En esta unidad vas a ver una idea que cambia la forma de trabajar en seguridad alimentaria: cumplir no es solo "hacerlo bien una vez", sino poder sostenerlo cuando el alimento se mueve (proveedores, transporte, almacenamiento, cambios, inspecciones).
- Te llevarás una brújula sencilla para los próximos temas: lo permitido (norma) ? lo controlado (procedimientos y autocontrol) ? lo demostrable (evidencias y registros).

Aditivos alimentarios (II): autorización, listas positivas, control y verificación

- En esta lección vas a transformar el tema "aditivos" en una habilidad operativa: comprobar autorización (lista positiva), usar dentro de condiciones (límite o quantum satis), controlar cambios (incluido el carry-over) y poder demostrarlo con evidencias.
- Trabajaremos con escenas reales de empresa: reformulaciones, ingredientes compuestos, cambios de proveedor y coherencia receta-etiqueta. El objetivo es que puedas responder con calma a la pregunta que más se repite en auditoría o inspección: ¿cómo lo sabes?

Organismos genéticamente modificados (OGM): autorización, trazabilidad y etiquetado

- En esta lección vas a aprender a gestionar OGM con mentalidad de cumplimiento: verificar si lo que compras encaja en el marco de autorización, sostener una trazabilidad documental que no se rompa con cambios, y decidir cuándo se activa el etiquetado (incluida la regla del 0,9% para presencia no intencionada).
- El objetivo no es memorizar leyes, sino poder responder con calma —y con evidencias— a la pregunta que aparece en auditorías, clientes y control oficial: "¿cómo lo sabes?".

Higiene alimentaria (I): requisitos generales, prerrequisitos y control oficial

- En esta lección vas a pasar de la idea intuitiva de "estar limpio" a una forma profesional de entender la higiene: prevenir la contaminación, reducir oportunidades de fallo y sostenerlo con un sistema repetible.
- Trabajaremos los requisitos generales de higiene, qué son los prerrequisitos (PRP) y cómo se relacionan con el control oficial (lo que la autoridad suele mirar y qué evidencias espera encontrar).

Higiene alimentaria (II): APPCC, autocontrol y evidencias de cumplimiento

- En esta lección vas a aprender a convertir la higiene en un sistema de trabajo que se sostiene en días buenos y en días difíciles: el autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y sus evidencias.
- Verás cómo pasar de "podría pasar" a "lo controlo así", cómo decidir qué es PRP, qué es un control operativo y qué es un PCC, y cómo responder con calma cuando aparece una desviación: bloqueo, evaluación, decisión sobre el producto y acciones correctivas.

Almacenamiento frigorífico y cadena de frío: requisitos, medición y no conformidades

- En esta lección vas a convertir la "cadena de frío" en una competencia operativa: entender qué exige el marco normativo, cómo medir temperaturas de forma representativa (sin autoengaños) y cómo actuar cuando aparece una desviación.
- Trabajaremos con un enfoque 100% de empresa: aire vs. producto, historia térmica (tiempo + temperatura), evidencias documentales y un método claro para contener, evaluar y decidir el destino de un lote cuando hay una excursión térmica.

Registro general sanitario y la nueva legislación europea: el "paquete de higiene"

- En esta lección vas a entender cómo encaja un operador alimentario dentro del sistema europeo y español de seguridad alimentaria: qué es el "paquete de higiene", qué significa estar registrado (y cuándo además hay que estar autorizado), y cómo se conecta todo con el autocontrol y el control oficial.
- El objetivo es práctico: que puedas responder con calma cuando un cliente, una auditoría o la autoridad competente te pregunte "¿cuál es tu número de registro sanitario?" y, sobre todo, "¿cómo sabes que tu sistema está bajo control?".

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección vas a resolver situaciones realistas de una empresa alimentaria, escribiendo tu plan de actuación con tus propias palabras. El objetivo no es "recitar normativa", sino demostrar que sabes tomar decisiones de cumplimiento con método y evidencias.
- Trabajarás tres escenarios: una incidencia de cadena de frío, un cambio de proveedor con impacto en OGM y aditivos, y el encaje registral (registro/autorización) cuando cambias de canal de venta. Tendrás libertad para proponer procedimientos, responsables, registros y criterios de decisión.

Role playing y estado de avance

- En esta lección vas a consolidar los conceptos más importantes de la unidad: autorización y control de aditivos, OGM (autorización–trazabilidad–etiquetado), higiene (PRP y APPCC), cadena de frío y encaje registral (RGSEAA/comercio al por menor).
- Primero repasarás ideas clave con tarjetas de memoria. Después practicarás una situación integradora en formato role play (inspección + incidencia de frío + cambio de proveedor) para entrenar decisiones defendibles basadas en evidencias.

Evaluación de la unidad

- En esta evaluación aplicarás lo aprendido en la unidad sobre aditivos, OGM, higiene (PRP y APPCC), cadena de frío y registro sanitario. Responde seleccionando la opción que mejor refleje un enfoque de cumplimiento basado en evidencias, trazabilidad y control de cambios.

Unidad 4.-Normativa alimentaria de tipo vertical

Para comenzar

- En esta unidad vas a aprender a detectar cuándo un alimento deja de estar "solo" bajo reglas generales y entra en un terreno con requisitos específicos por categoría: huevos, chocolate, bebidas, aceites, harinas, carnes, lácteos, comidas preparadas y más.
- El objetivo no es memorizar leyes, sino desarrollar un reflejo profesional: definir la identidad legal del producto antes de diseñar la etiqueta, identificando palabras "con gatillo", evidencias necesarias y controles internos.

Normativa vertical: alcance, estructura por sectores y cómo localizar requisitos aplicables

- En esta lección vas a entrenar una competencia muy práctica: detectar cuándo una norma "vertical" aplica a un producto, y convertir esa obligación legal en decisiones internas claras (denominación legal, etiquetado, evidencias y controles).
- Trabajaremos con un mapa por sectores (definiciones, normas de comercialización y nombres protegidos), y con un método repetible de búsqueda en fuentes oficiales (UE/España) para que la pregunta "¿seguro que lo podemos llamar así?" deje de ser

un susto de última hora.

Alimentos estimulantes y derivados: café, cacao y productos relacionados

- En esta lección vas a entrenar una habilidad muy práctica de normativa vertical: decidir si puedes usar un nombre "fuerte" (café, torrefacto, descafeinado, chocolate con leche, chocolate blanco, chocolate a la taza...) y qué controles necesitas para sostenerlo.
- Trabajaremos con un enfoque de industria: del producto real (ingredientes y proceso) al nombre legal, y del nombre legal a la etiqueta y las evidencias. Cerraremos con un tema que aparece a menudo en auditorías y lanzamientos: cuándo se activan advertencias por cafeína y cómo gestionar riesgos típicos asociados al tueste como la acrilamida.

Azúcares y derivados: requisitos específicos y puntos críticos de control documental

- En esta lección vas a aprender a tratar los azúcares como lo que realmente son en cumplimiento: un conjunto de denominaciones legales con "anclajes" técnicos (materia seca, azúcar invertido, DE, polarización, etc.) que determinan cómo se compra, cómo se recibe y cómo se declara en etiqueta.
- Además, verás por qué en esta familia el cumplimiento se gana (o se pierde) sobre todo en control documental: especificaciones, CoA por lote, trazabilidad y control de cambios para evitar errores típicos como llamar "jarabe de glucosa" a lo que legalmente debe ser "jarabe de glucosa y fructosa".

Bebidas: categorías, particularidades y ejemplos de aplicación normativa

- En bebidas, la denominación legal de venta suele ser la "identidad" del producto: no es un adorno, es una clasificación regulada que determina qué puedes llamar "agua mineral natural", "zumo", "cerveza" o "sangría", y qué debes declarar en etiqueta.
- En esta lección aprenderás a clasificar una bebida antes de diseñar el frontal, a detectar palabras "con gatillo" (las que activan condiciones) y a traducir la normativa vertical en decisiones de etiqueta, evidencias y controles internos.

Carnes y productos cárnicos: requisitos higiénico-sanitarios y de comercialización

- En el sector cárnico, "cumplir" no es solo tener higiene general y una etiqueta correcta. Es clasificar bien el producto (carne fresca, picada, preparado o producto cárnico), diseñar el proceso para evitar contaminación cruzada y gobernar el binomio tiempo/temperatura con registros defendibles.
- En esta lección aprenderás a identificar qué requisitos se activan según el tipo de producto, cómo interpretar criterios microbiológicos (diferenciando seguridad del alimento e higiene del proceso) y cómo aterrizar reglas de comercialización y etiquetado (por ejemplo, declaraciones ligadas a grasa/colágeno o menciones "premium" en curados) sin caer en errores de identidad.

Leche y productos lácteos; huevos y ovoproductos: requisitos y casos prácticos

- En lácteos y huevos, el reto de cumplimiento no suele ser "saber etiquetar" en general, sino definir bien la identidad legal del alimento antes de nombrarlo: qué puede llamarse "leche", "yogur", "queso", "huevos extra frescos" o "huevo líquido", y qué condiciones debes poder demostrar.
- En esta lección entrenarás un método aplicable en empresa: detectar palabras con gatillo, anticipar riesgos (confusión, falta de evidencia, cambios de proceso/proveedor) y traducir normativa vertical a controles internos sencillos: especificaciones, trazabilidad, registros de tiempo/temperatura y checklist de arte final.

Comidas preparadas; frutas, verduras, grasas comestibles y harinas: requisitos y ejemplos

- En esta lección vas a entrenar tu "ojo vertical" en cuatro familias muy frecuentes en la práctica: comidas preparadas, frutas y verduras (enteras vs. cortadas), grasas comestibles (especialmente aceites) y harinas.
- Verás cómo ciertas palabras ("listo para consumir", "virgen extra", "integral", "mezcla", "origen") no son estilo: son interruptores legales que activan requisitos de proceso, conservación, presentación y evidencias. El objetivo no es memorizar artículos, sino saber decidir: qué denominación es defendible, qué controles lo sostienen y qué cambios te obligan a reabrir la revisión antes de imprimir o poner el producto a la venta.

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta actividad vas a practicar cómo se aplica la normativa alimentaria de tipo vertical (por sectores) al tomar decisiones reales de denominación, presentación y evidencias internas.
- Completarás tres tareas breves: (1) resolver un caso de identidad legal y etiqueta, (2) diseñar un expediente mínimo defendible y (3) describir tu método para localizar requisitos verticales y convertirlos en controles internos.

Role playing y estado de avance

- En esta lección vas a repasar los conceptos que más se usan en la práctica cuando aplicas normativa alimentaria de tipo vertical: identidad legal, "palabras con gatillo", evidencias mínimas y control de cambios.
- Después, harás un role play en un comité de lanzamiento para entrenar cómo hacer preguntas, tomar decisiones defendibles y proponer alternativas sin bloquear el negocio.

Evaluación de la unidad

- En esta evaluación vas a aplicar lo aprendido sobre normativa alimentaria de tipo vertical: cómo definir la identidad legal de un producto, reconocer "palabras con gatillo" y relacionar requisitos sectoriales con etiqueta, documentación y controles internos. Lee cada pregunta con calma y elige la opción que mejor encaje con el enfoque de cumplimiento trabajado en la unidad.

Evaluación final

Evaluación final

- En esta evaluación final comprobarás si puedes aplicar, de forma práctica, la legislación y normativa alimentaria (UE–España) a situaciones reales: interpretación de fuentes, control oficial, trazabilidad, etiquetado, envasado/MOCA, aditivos, OGM, higiene, cadena de frío y normativa vertical por sectores.
- Lee con calma, elige la opción más coherente con el enfoque del curso (prevención, evidencia y responsabilidad del operador) y revisa tu respuesta antes de avanzar.