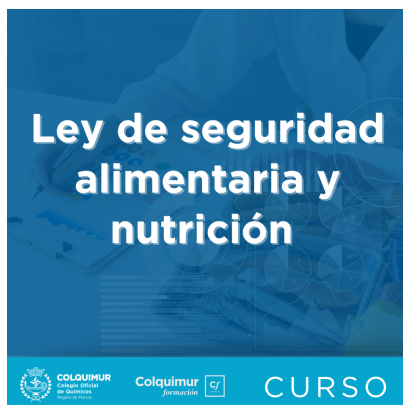




Ley de seguridad alimentaria y nutrición

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 25 horas

Calendario

- —CONVOCATORIAS DE INICIO—
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 110€
- Precolegiados COLQUIMUR: 110€
- Asociados ASOQUIMUR: 110€
- General: 140€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Matricúlate ahora

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION



Objetivos

Adquirir conocimientos sobre la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, así como los instrumentos legislativos y los organismos oficiales relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición.

Dirigido a:

Trabajadores y profesionales del sector alimentario y sanitario interesados en especializarse en la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Técnico Superior en Salud Ambiental y Seguridad Alimentaria, Técnico Especialista en Salud ambiental y Seguridad alimentaria, Ayudante en el control sanitario de

alimentos, Técnico en nutrición y dietética. Trabajadores de los sectores de Industrias de alimentación y bebidas, Mataderos de aves y conejos, Industrias cárnicas, Conservas vegetales e Industria del tabaco.

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 2 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

1. Nutrición y Salud (Parte I).

- Introducción.
- Conceptos generales. Alimentación, nutrición y dietética.
- Los nutrientes y sus funciones.
- Resumen.

2. Nutrición y Salud (Parte II).

- Introducción
- Alimentación saludable.
- La pirámide alimentaria.
- Resumen.

3. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (Parte I)

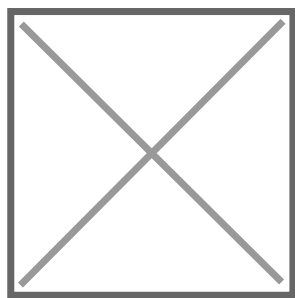
- Introducción general
- Principios y Requisitos generales de la Legislación Alimentaria.
- Introducción
- El Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria
- Conclusiones Libro Blanco
- Resumen

4. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (Parte II).

- Introducción
- Objetivos generales de Seguridad Alimentaria
- Principios generales de la Seguridad Alimentaria

- Requisitos generales de la Seguridad Alimentaria (Reglamento (CE) nº 178/2002, sección 4)
- Resumen
- 5. **Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte I).**
 - Introducción y antecedentes
 - Aspectos más destacados (Ley 17/2011)
 - Otros artículos destacados
 - Registros (Ley 17/2011)
 - Resumen.
- 6. **Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte II)**
 - Introducción.
 - Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS).
 - Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad.
 - Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
 - Resumen.
- 7. **Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte III)**
 - Introducción.
 - Estado, las Comunidades Autónomas (CC. AA.) y las entidades locales. (I).
 - Estado, las Comunidades Autónomas (CC. AA.) y las entidades locales. (II).
 - El sistema de información de La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - Auditorías.
 - Resumen.
- 8. **Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte IV)**
 - Introducción.
 - Cauces de apoyo y cooperación científico-técnicas.
 - Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria. (RELSA). Parte I.
 - Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA). Parte II.
 - Calidad Diferenciada.
 - Resumen.

Profesorado



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**”.

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%



¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector  General Colegiados y Asociados
COLQUIMUR Precolegiados COLQUIMUR

Convocatoria 1-5 del mes 15-20 del mes

Ley de seguridad alimentaria y nutrición cantidad

Matrícúlate ahora

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto. para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debéis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

05/05/2026