

## **Curso: Seguridad alimentaria: el papel de la legislación "desde la granja hasta la mesa"**

Ejea de los Caballeros (Zaragoza), del 4 al 7 de julio de 2011

### **Director**

Dra. D<sup>a</sup> Susana Bayarri Fernández, Profesora Titular de la Universidad de Zaragoza y Dra. D<sup>a</sup> Regina Lázaro Gistau, Profesora Titular de la Universidad de Zaragoza

### **Interés académico y social del Curso / Taller**

En los últimos años se ha llevado a cabo una profunda revisión de la política europea en materia de seguridad alimentaria, en respuesta a las alarmas que en la década de 1990 ocuparon los titulares de prensa ("enfermedad de las vacas locas", piensos contaminados con dioxinas).

Uno de los pilares básicos de esta nueva estrategia lo constituye la legislación alimentaria, cuyo objetivo primero es la protección de la salud pública. Se trata de disponer de un conjunto de normas sobre alimentación e higiene redactadas según los conocimientos científicos más avanzados. La seguridad alimentaria empieza en la explotación, y las normas se aplican desde ese mismo momento hasta que el alimento llega a la mesa del consumidor. El compromiso con las reglamentaciones de higiene alimentaria y la obligación legal de la aplicación de herramientas de seguridad alimentaria como el APPCC, conduce a la producción de alimentos más seguros por parte de las empresas agroalimentarias.

### **Objetivos del curso**

- Que el alumno conozca, comprenda y sepa interpretar las bases legales que regulan el ámbito alimentario y sus implicaciones en la seguridad alimentaria.
- Que el alumno conozca la política actual en materia alimentaria, como garantía de la seguridad alimentaria.
- Que el alumno sea capaz de utilizar de manera eficaz las fuentes de información en materia legal alimentaria y aplicar los conocimientos adquiridos en su ámbito profesional.
- Que el alumno conozca el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y otras herramientas para garantizar la seguridad alimentaria en la industria alimentaria, así como otros sistemas de normalización (Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas y otras certificaciones).
- Que el alumno conozca los principios sanitarios aplicables a las nuevas ofertas alimentarias: alimentos funcionales, alimentos ecológicos, etc.
- Que el alumno adquiera criterios para interpretar las noticias de seguridad alimentaria difundidas a través de los medios de comunicación.
- Que el alumno tenga la posibilidad de ver cómo se aplican los conocimientos adquiridos en el curso en una empresa alimentaria, mediante la visita a la misma.

### **Contenidos del curso**

Lunes, 4 de Julio

- 09:00 h. Legislación y seguridad alimentaria: introducción y conceptos generales (1)
- 10:30 h. Utilización de Internet para el acceso a la legislación alimentaria (1)
- 12:30 h. Reglamentos europeos de la higiene alimentaria (2)
- 16:30 h. Política de evaluación de riesgos en la Unión Europea (3)
- 18:00 h. Terrorismo alimentario (3)

Martes, 5 de Julio

- 09:00 h. Aditivos alimentarios (2)
- 10:30 h. La seguridad alimentaria y la calidad en los productos de la pesca (2)
- 12:30 h. Situación actual de la encefalopatía espongiforme bovina y su repercusión en seguridad alimentaria (4)
- 16:30 h. La miel y otros productos apícolas (5)
- 18:00 h. Aplicación de la normativa legal en la producción ganadera (6)

Miércoles, 6 de Julio

- 09:00 h. Etiquetado de los alimentos y alegaciones saludables (7)
- 10:30 h. Alimentos transgénicos (7)
- 12:30 h. Manipuladores de alimentos (1)
- 16:30 h. Visita a una industria agroalimentaria (I): aplicación de la normativa legal y APPCC (8)
- 18:00 h. Visita a una industria agroalimentaria (II): aplicación de la normativa legal y APPCC (8)

Jueves, 7 de Julio

- 09:00 h. Normas de seguridad alimentaria: certificaciones según normas IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium) (9)
- 10:30 h. La Seguridad Alimentaria en los medios de comunicación (10)
- 12:30 h. La seguridad alimentaria en las Fuerzas Armadas (11)
- 16:30 h. Denominaciones de origen, Indicaciones geográficas protegidas y otras marcas de calidad alimentaria (12)
- 18:00 h. Alimentos ecológicos (13)

### Ponentes

1. Regina Lázaro Gistau (Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza)
2. Susana Bayarri Fernández (Universidad de Zaragoza. Facultad de Veterinaria. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.)
3. Antonio Herrera Marteache (Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza)
4. Juan José Badiola Díez (Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza)
5. Consuelo Pérez Arquillué (Universidad de Zaragoza)
6. Eduardo Rodríguez-Sierra Huguet (Vall Companys, S.A.)
7. Agustín Ariño Moneva (Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza)
8. Luis Blasco Gimeno (Empresa asesora alimentaria Sistemas, Análisis y Tecnología Alimentaria, S.L. (ALYTEC))
9. Carmen Lana Sumelzo (COBRIAL LABORATORIOS, S.L.)
10. Pachica García Inda (Hospital Universitario Miguel Servet)
11. Gemma Lázaro Gistau (Ministerio de Defensa. Base General Almirante. Servicio Veterinario. Marines, Valencia)
12. Teresa Juan Esteban (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)
13. Cristina Yagüe Ruiz (Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca. Universidad de Zaragoza)

### Duración

30 horas

### Destinatarios

Estudiantes de licenciaturas del campo de la ciencia de los alimentos y de sus aspectos legales (veterinaria, ciencia y tecnología de los alimentos, química, medicina, farmacia, derecho), ingenieros agrónomos, diplomados en nutrición humana y dietética, investigadores, personal de industrias agroalimentarias y agentes económicos de la cadena alimentaria, personal de la administración pública, ciudadanos interesados en el tema del curso.

<br>

### Reconocimiento de créditos

Reconocido como **créditos de libre elección o créditos por las Actividades universitarias culturales** por la Universidad de Zaragoza

Solicitado el reconocimiento como **créditos de formación permanente del profesorado no universitario** por la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente del Departamento de Educación, Cultura y Deporte al Gobierno de Aragón

### Procedimientos de evaluación

Durante el curso, se entregará a los alumnos un cuestionario acerca de los temas tratados, que deberán responder.

### Precio de la matrícula

**Tarifa general:** 70 €

**Tarifa reducida:** €

**Tarifa especial:** 105 €

**Comentario precio:** La tarifa general incluye el derecho de participación en las sesiones del Curso. No existe tarifa reducida. La tarifa especial incluye:

-Matrícula del Curso.

- Alojamiento y manutención becados por las entidades organizadoras (plazas limitadas: asignadas por orden de inscripción).

### Alojamiento

#### Lugar de celebración

Centro Cívico Cultural

Paseo del Muro, nº 22-24

EJEA DE LOS CABALLEROS (Zaragoza)

#### Alojamiento

Albergue-Residencia Juvenil "El villés"

C/Bomberos, s/n  
EJEA DE LOS CABALLEROS (Zaragoza)

**Icono entidad colaboradora**



AYUNTAMIENTO  
EJEA DE LOS CABALLEROS

**Información del curso en PDF**