

ETIQUETADO DE ALIMENTOS



OBJETIVOS

Conocer los requisitos relativos al etiquetado de los productos alimenticios. Capacitar a los alumnos para el diseño de etiquetas, control y verificación del etiquetado.

DIRIGIDO A

Responsables de marketing, ventas, directores de calidad y técnicos o responsables de empresas de la industria alimentaria y afines, con responsabilidad directa o indirecta en diseñar y/o revisar el etiquetado de productos alimentarios, elaborados o adquiridos.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Ruth Costas. Licenciada en Biología, con amplia experiencia en inspección, asesoramiento y formación en etiquetado para la industria alimentaria y autoridades de control.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

40 horas

Fecha de inicio, 10 días después de la fecha de inscripción.

PRECIO

300€

INSCRIPCIÓN

La fecha límite para la inscripción es de siete días naturales antes del inicio de la acción formativa.

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por Estandar, gestión alimentaria S.L. una semana antes del inicio del curso.

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO

ALERGENOS

- Glutén

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE ADITIVOS

ENRIQUECIMIENTO

REGLAMENTO 1924/2006 ALEGACIONES NUTRICIONALES Y DE SALUD

REGLAMENTO 1169/2011

- Indicaciones obligatorias
- Etiquetado nutricional obligatorio (Artículo 30 a 35)
- Alimentos exentos del etiquetado nutricional
- Expresión de valor energético

MODELOS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Esquema común de etiquetado nutricional
- Semáforo
- Heart symbol
- Keyhole (cerradura)
- Nutri -pass

ALEGACIONES NUTRICIONALES Y DE SALUD INGESTA RECOMENDADA

- Tablas de composición

ROTULACION DE PESOS

TRAZABILIDAD

CASOS PRACTICOS