

## ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA



### 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 comerciales, de marketing, directores de calidad y técnicos/responsables del diseño y revisión del etiquetado de productos fabricados por empresas de la industria alimentaria y afines.

### DOCENCIAS / TUTORÍAS

Tecnic@ de Estandar, gestión alimentaria

### MODALIDAD

Presencial

### DURACIÓN, LUGAR Y FECHAS

8 horas en instalaciones de cliente)  
Fecha a acordar con el cliente

### CERTIFICADO

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

### CONTENIDOS

1. REGLAMENTO UE 178/2002 PRINCIPIOS Y REQUISITOS GENERALES DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
2. RD 1334/1999 NORMA GENERAL DE ETIQUETADO
3. REGLAMENTO UE 1169/2011
4. INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR
  - Definiciones
  - Principios relativos a información general y obligatoria
  - Responsabilidades
  - Información alimentaria obligatoria
    - ✓ Contenido y presentación
    - ✓ Normas detalladas sobre menciones obligatorias
    - ✓ Información nutricional
  - Información alimentaria voluntaria
  - Medidas nacionales
  - Disposiciones finales (Reg.1924-1925/2006)
  - ANEXOS I-XV
  - Alimentos exentos del etiquetado nutricional
  - Expresión de valor energético
5. RD 1333/2008 ADITIVOS ALIMENTARIOS (Y REGL. 1129/2011)
6. REG. UE 1881/2006 CONTAMINANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS