

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

Técnicos de estándar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

75 horas

PRECIO

562,50€

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandar-ga.es. El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.

CERTIFICADO

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

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

- Definiciones
- Antecedentes: Libro verde y Libro Blanco
- Introducción a la norma general de etiquetado

REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

LEGISLACIÓN ESPECÍFICA DE ETIQUETADO

- Alérgenos e intolerancias
- Gluten
- Aditivos
- Enriquecimiento
- Organismos modificados genéticamente
- Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables
- Real decreto 126/2015 Información alimentaria de los alimentos sin envasar y envasados en los lugares de venta

ECOETIQUETADO Y ETIQUETA ECOLÓGICA

ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Ingesta recomendada: Tablas de composición
- Esquema común de etiquetado nutricional
- Etiquetado Frontal: principales modelos

ENVASADO Y TRAZABILIDAD

- Rotulación de pesos: valor nominal vs valor efectivo
- Trazabilidad: el lote