



## Información alimentaria al Consumidor

### OBJETIVOS

Proporcionar conocimiento sobre las exigencias actuales y futuras de información al consumidor y responsabilidades de los operadores.

### DIRIGIDO A

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.

### TUTORÍAS

Técnicos de **Estandar, gestión Alimentaria, S.L.**

### MODALIDAD

Presencial mediante formato aula virtual (de cliente o de Estandar-ga)

### DURACIÓN Y FECHAS

Nº horas: 7 distribuidas en 3 jornadas

Horario: A acordar con el cliente. Dentro del horario: 8:00 a 15:00

Fechas: A acordar con el cliente. Fechas propuesta inicialmente: segunda quincena de julio de 2021.

### CERTIFICADO

Al finalizar el curso, solamente los alumnos que hayan completado la asistencia en su totalidad y superen los test de evaluación recibirán el certificado de superación de la acción formativa.

### CONTENIDOS

#### INTRODUCCIÓN GENERAL AL CURSO:

- Retos actuales de la Industria de Alimentación y Bebidas.

#### FUNDAMENTOS BÁSICOS DE ETIQUETADO.

- Perspectivas futuras y novedades de la estrategia "Farm to fork".
- Reglamento (CE) 1169/2011 y actos de ejecución.
- Etiquetado de origen y etiquetado de origen del ingrediente primario.
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Responsabilidad del operador alimentario sobre la información alimentaria.
- Competencias de control y el procedimiento administrativo sancionador.

#### ETIQUETADO NUTRICIONAL

- Entorno actual
- Modelo NutriScore.