

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 en el sector de la pesca.

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 del sector de la pesca.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

80 horas

PRECIO

600 €

INSCRIPCIÓN

A través de la página web www.estandargestion-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
- Legislación aplicable

REGLAMENTO 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

LEGISLACIÓN ESPECÍFICA DEL SECTOR DE LA PESCA

- Reglamento 1379/2013: Capítulo IV - Información al consumidor.
- Zona de captura
- Categoría DE ARTE DE PESCA
- Reglamento 1536/92 Comercialización de conservas de atún y de bonito
- Reglamento 2136/ 89 Comercialización para las conservas de sardinas
- Real Decreto 1109/1991 Alimentos ultracongelados

OTRA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA

- Gluten
- Aditivos, aromas, enzimas, OMG
- Declaraciones nutricionales y propiedades saludables
- Alimentos sin envasar y envasados en los lugares de venta (RD 126/2015)
- Nuevos alimentos

ECOETIQUETADO Y ETIQUETA ECOLÓGICA

ETIQUETADO NUTRICIONAL

TRAZABILIDAD