

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS. Herramienta de información y trazabilidad *COD: CA2016*

La etiqueta de los alimentos es un instrumento que cumple diferentes funciones: facilita la información necesaria a los consumidores sobre las características de un producto, permite promocionar los productos a sus elaboradores y contribuye a garantizar la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todo ello está regulado por una legislación, que establece un marco común de reglas con el propósito de que todos los productos elaborados en la Unión Europea estén sometidos a los mismos principios y requisitos.



OBJETIVOS

- Definir el marco normativo aplicable en el etiquetado de productos alimenticios. El contenido del curso se desarrolla de acuerdo con los requisitos del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Conocer las características generales que debe cumplir la etiqueta de los productos alimenticios.
- Especificar la información nutricional (obligatoria y voluntaria) que se debe incluir en el etiquetado.
- Detallar los requisitos específicos para determinadas categorías de productos: frescos, envasados y a granel.
- Analizar las diferentes técnicas de identificación de los alimentos en su etiquetado y su contribución a la trazabilidad del alimento.

PROGRAMA

Unidad 1. Normativa para el etiquetado de los alimentos

1. Guía para consultar la legislación
2. Legislación horizontal
3. Legislación vertical
4. Otras normativas a tener en cuenta
5. Pasos a seguir para aplicar la normativa de etiquetado de los alimentos

Unidad 2. La etiqueta. Información indispensable para el consumidor

1. ¿Qué es el etiquetado de un alimento?
2. Elementos del etiquetado
3. Denominación de venta
4. Lista de ingredientes
5. Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
6. Grado alcohólico en las bebidas
7. Cantidad neta
8. Marcado de fechas
9. Condiciones especiales de conservación
10. Modo de empleo
11. Identificación de la empresa
12. El lugar de origen o procedencia
13. Lote
14. Información nutricional
15. Idioma de la etiqueta
16. Campo visual de la etiqueta

Unidad 3. Particularidades en el etiquetado de determinados tipos de productos

1. Productos de identidad preservada
2. Carnes frescas
3. Carnes de vacuno
4. Carne picada
5. Productos de la pesca y acuicultura
6. Leche y productos lácteos
7. Huevos

Unidad 4. La etiqueta. Información indispensable para la empresa

1. Trazabilidad
2. Elementos previos a la identificación
3. Métodos para la identificación de productos
4. Sistemas de identificación

MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

50 horas

IMPORTE:

375€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com