



ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Cod.: JD2003

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre el correcto etiquetado de los alimentos según la normativa vigente actual, así como las perspectivas entorno a sus exigencias.
- Conocer y saber interpretar los requerimientos sobre etiquetado en productos específicos, como pueden ser los productos manipulados genéticamente o los alimentos irradiados.
- Saber qué es, como se utiliza y la influencia del etiquetado en torno al seguimiento de la trazabilidad.
- Conocer las exigencias e imposición del etiquetado nutricional y etiquetado sobre alérgenos e intolerancias alimentarias.

PROGRAMA

1. Etiquetado
 - 1.1. Introducción.
 - 1.2. ¿Qué es?
 - 1.3. ¿Cómo se utiliza?
 - 1.4. ¿Para qué sirve?
 - 1.5. Etiquetado.
 - 1.6. Más información - más seguridad.
 - 1.7. Derecho a elegir.
 - 1.8. Trazabilidad.
2. Normativa
 - 2.1. Introducción.
 - 2.2. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.
 - 2.3. Perspectivas en la nueva normativa Europea de
 - 2.4. Etiquetado de alimentos.
3. Casos particulares
 - 3.1. Introducción.
 - 3.2. Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.
4. Etiquetado y nutrición
 - 4.1. Introducción.
 - 4.2. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

20 horas

IMPORTE:

115€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

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