

CURSO DE FORMACIÓN LA ETIQUETA DE LOS ALIMENTOS HERRAMIENTA DE INFORMACIÓN

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 alimentos y a sus productores y contribuye a garantizar la trazabilidad de los productos alimenticios.



Todo ello está regulado por 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 del curso

- Ofrecer las herramientas necesarias para tener una visión completa sobre la legislación en vigor en relación al etiquetado de productos alimenticios y cómo acceder a ella, más en particular sobre el reglamento 1169/2011.
- Adquirir conocimientos generales sobre el etiquetado de los productos alimenticios y cómo elaborar/revisar una etiqueta.

Programa

1. Normativa para el etiquetado de los alimentos

- Marco legal. Conceptos básicos
- Consulta de legislación: fuentes oficiales
- Otras guías y recursos de información

2. La etiqueta. Información indispensable para el consumidor

- ¿Qué es el etiquetado de un alimento? ¿Qué es una hoja de especificaciones?
- Elementos obligatorios del etiquetado
- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes

- Alérgenos
- Cantidad de determinados ingredientes y categoría de ingredientes
- Cantidad neta
- Marcado de fechas
- Condiciones especiales de conservación/ utilización
- Nombre o razón social de la empresa
- Lugar de origen o procedencia
- Modo de empleo
- Lote
- Información nutricional
- Idioma de la etiqueta
- Campo visual de la etiqueta
- Grado alcohólico en bebidas

3. Categorías de los alimentos y revisión de aditivos

- Ejercicio práctico

4. Productos ecológicos

- Logotipo ecológico

5. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

- Otras declaraciones obligatorias

6. Particularidades en el etiquetado de determinados tipos de productos y actualizaciones

Dirigido a

- La formación está destinada a todas las personas que trabajan en el sector de la industria alimentaria y que desean aprender o actualizar la información legal necesaria para elaborar una etiqueta alimentaria.

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 4 horas

PARA MÁS INFORMACIÓN



+34 902 377 388



info.spain@intertek.com



intertek.es/formacion