ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Dirigido a:
Objetivos:

Desde el 13 de diciembre de 2016 se ha convertido en una obligatoriedad conocer e interpretar la información alimentaria del etiquetado de los alimentos, una formación que los profesionales ligados al sector de las industrias alimentarias y la hostelería deben recibir para evitar posibles sanciones por incumplimiento. Esta publicación de la norma tiene su importancia tanto por la protección de la salud pública con la identificación de los alérgenos que pudieran ser nocivos para cierto tipo de consumidores, como por el auge de la demanda del cliente por conocer el origen, procedencia e ingredientes que forman parte de su dieta. La realización de este material didáctico sobre Etiqueta de alimentos, responde a una demanda de formación específica y adaptada a las necesidades concretas de las personas dedicadas integrantes de la industria alimentaria, productores, distribuidores y comerciantes que quieran ratificar y/o adquirir conocimientos sobre el correcto etiquetado de los alimentos con el fin de cumplir con la normativa, detectar irregularidades o fraudes en la distribución y asegurar la integridad de los productos alimentarios envasados, salvaguardando sus propios intereses. También va dirigido a personas ajeno a la actividad que ejerce en este tipo de empresas, que esté interesados en adquirir conocimientos sobre el etiquetado de los alimentos.

Contenidos formativos:

ÍNDICE

1 Normativa vigente actual de etiquetado
1.1 Introducción
1.2 Antecedentes del Reglamento
1.3 La importancia del Nuevo Reglamento (UE) número 1169 al 2001
1.4 Perspectiva en la Nueva Normativa Europea de etiquetado de alimentos
1.5 Principales Novedades
1.6 Características de las Principales Novedades
1.7 Cuestionario: Normativa vigente actual de etiquetado

2 Etiquetado de Alimentos
2.1 Introducción
2.2 Nutrientes y alimentación equilibrada
2.3 Alimentación equilibrada y saludable

GRUPO MARTÍNEZ Y ASOCIADOS
965 34 06 25
607 74 52 82
info@delfinformacion.es
www.delfinformacion.com
Agroalimentación

2.4 Qué es el Etiquetado de alimentos
2.5 Cómo se utiliza
2.6 Para qué sirve
2.7 Información Alimentaria obligatoria y voluntaria
2.8 Información de los productos envasados
2.9 Información de los productos no envasados
2.10 Información de la venta a distancia de alimentos
2.11 Información o etiquetado Nutricional
2.12 Declaraciones nutricionales
2.13 Más información, más seguridad
2.14 Derecho a elegir
2.15 Trazabilidad
2.16 Cuestionario: Etiquetado de Alimentos

3 Etiquetado de alimentos específicos
3.1 Introducción
3.2 Alimentos Transgénicos
3.3 Alimentos Irradiados
3.4 Productos Ecológicos
3.5 Alergias alimentarias o intolerancias
3.6 Intolerancia al gluten
3.7 Otros etiquetados
3.8 Cuestionario: Etiquetado de alimentos específicos

4 Etiquetado y nutrición
4.1 Introducción
4.2 Etiquetado y nutrición, sabemos lo que comemos
4.3 Cómo leer etiquetas en los alimentos y su importancia al escoger los alimentos
4.4 Etiquetado y salud
4.5 Mensaje a los consumidores. Recomendaciones básicas
4.6 Cuestionario: Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?
4.7 Cuestionario: Cuestionario final

Duración: 10 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 70,00€

Descuentos: PRECIO UNICO

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestías.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*