FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

Etiquetado de alimentos

2357489-SYS



MODALIDAD	DURACIÓN
Online	20 horas

FORMACIÓN QUE IMPULSA TU TALENTO

Objetivos

Cada vez más consumidores eliminan un alimento de su dieta, ya sea por prescripción médica o porque creen que es más saludable. Por este motivo, resulta imprescindible para los operadores de empresa de alimentos conocer los reglamentos vigentes que regulan la información del etiquetado en productos alimenticios respecto a los ingredientes que contienen, procedencias o relacionados con los procesos de manipulación que ha seguido un producto. De esta forma, empresas que trabajan con colectividades, pueden ofrecer al consumidor, cada más más exigente, un producto acorde a sus necesidades.

Contenidos

1 Consideraciones generales sobre etiquetado

1.1 La importancia del etiquetado en los alimentos

1.2 La etiqueta desde el punto de vista del consumidor

1.3 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública

1.4 Antecedentes al reglamento actual de información alimentaria

1.5 Legislación sobre información alimentaria

1.6 Consideraciones relativas a la aplicación del Reglamento UE n 1169-2011

1.7 Definiciones

1.8 Cuestionario: Consideraciones generales sobre el etiquetado de alimentos

2 Clasificación de los alimentos

2.1 Clasificación de los alimentos según su función

2.2 Clasificación de los alimentos segun su composición

2.3 Clasificación de los alimentos según su origen

2.4 Clasificación de los alimentos según sus nutrientes

2.5 Cuestionario: Clasificación de los alimentos

3 Información básica del etiquetado

3.1 Principales modificaciones del Reglamento 1169-2011

3.2 Denominación de venta

3.3 La lista de ingredientes

3.4 Indicaciones energéticas en las etiquetas

3.5 Cómo se calcula el valor energético de un alimento

3.6 Nutriscore

3.7 Etiquetado nutricional

3.8 Alimentos exentos de mostrar la información nutricional obligatoria

3.9 Marcado de fechas

3.10 Cantidad neta

3.11 Cuestionario: Información basica del etiquetado

4 Otras consideraciones sobre el etiquetado

4.1 Procedencia del producto

4.2 Código de barras

4.3 Lengua en el etiquetado

4.4 Legibilidad en el etiquetado

4.5 Etiquetado y publicidad

4.6 Cuestionario: Otras consideraciones sobre el etiquetado

5 Alérgenos

5.1 Alérgenos de declaración obligatoria

5.2 Consideraciones respecto a los alérgenos en el etiquetado

5.3 Indicación de alergenos en productos similares

5.4 Productos de producción limitada a una Comunidad Autónoma con lengua propia

5.5 Alimentos envasados con lista de ingredientes

5.6 Alimentos envasados sin lista de ingredientes

5.7 Denominación de un alérgeno

5.8 Información de alérgenos en productos no envasados o a granel - Real Decreto 126-2015

5.9 Venta on line

5.10 Indicación de trazas

5.11 Información sobre el gluten en los alimentos

5.12 Actividad - Alérgenos

5.13 Cuestionario: Alérgenos

6 Aditivos

6.1 Historia de los aditivos

6.2 Técnicas de conservación

6.3 Aditivos alimentarios

6.4 Controles de seguridad. EFSA - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

6.5 Cuestionario: Aditivos

7 Productos específicos

7.1 Etiquetado en productos infantiles

7.2 Etiquetado de la sal

7.3 Etiquetado de la grasa

7.4 Etiquetado en el aceite

7.5 Miel

7.6 Bebidas energéticas

7.7 Azúcares

7.8 Etiquetado del huevo

7.9 Bebidas alcohólicas o espirituosas

7.10 Productos vitícolas

7.11 Etiquetado de productos ecológicos

7.12 Productos veganos

7.13 Cuestionario: Productos específicos

7.14 Cuestionario: Cuestionario final