

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Etiquetado de alimentos. INAD036PO

Duración: 15 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.
- Adquisición de conocimientos 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.

Contenidos

Prólogo

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.
- 1.9. Resumen.

2. Normativa

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.
- 2.3. Perspectivas en la nueva normativa europea de etiquetado de alimentos.
- 2.4. Resumen.

3. Casos particulares

3.1. Introducción.

3.2. Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

3.3. Resumen.

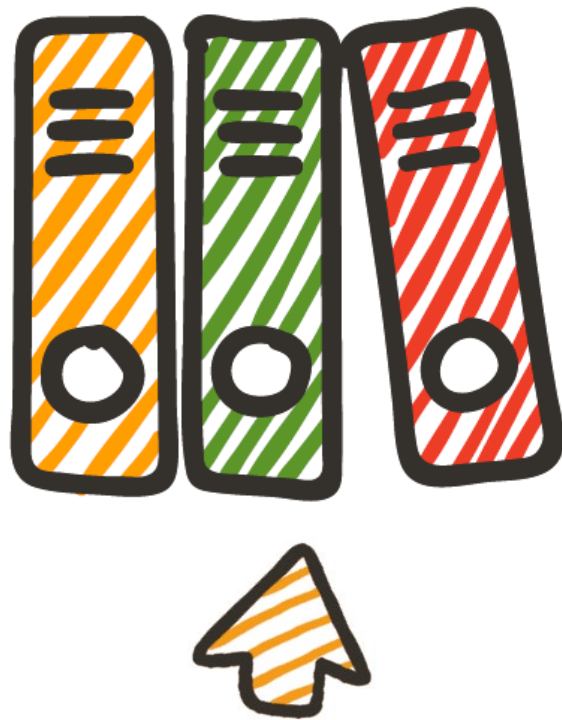
4. Etiquetado y nutrición

4.1. Introducción.

4.2. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

4.3. Resumen

Glosario.



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com