

Etiquetado de alimentos

Duración: 30 h

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.

TEMARIO

Tema 1. Etiquetado

Introducción.

¿Qué es?

¿Cómo se utiliza?

¿Para qué sirve?

Etiquetado.

Más información - más seguridad.

Derecho a elegir.

Trazabilidad.

Resumen.

Tema 2. Normativa

Introducción.

Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.

Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

Resumen.

Tema 3. Casos particulares

Introducción.

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

Resumen.

Tema 4. Etiquetado y nutrición

Introducción.

Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

Resumen