

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

El nuevo Reglamento del etiquetado será aplicable a partir de diciembre de 2014 fecha en la que muchos de los aspectos relacionados con el tamaño de letras, la información nutricional, los ingredientes, la procedencia de materia prima, entre otros, cambiarán en el etiquetado de los productos alimenticios. Por ello, conocer los cambios que van a tener que experimentar las nuevas etiquetas es importante para la industria alimentaria. ¿Está su empresa preparada para asumir este cambio?

El conocimiento de la normativa sobre etiquetado permite que el desarrollo del producto y su comercialización sea más ágil. Por ello, es de especial importancia que las industrias alimentarias conozcan la regulación en esta materia, para **lograr que el etiquetado e información al consumidor responda perfectamente a las obligaciones derivadas de la legislación vigente.**

Ante estos cambios en el etiquetado de los alimentos son muchas las preguntas que nos podemos formular: ¿Cómo indicar los alérgenos en el etiquetado?, ¿cómo hay que incorporar las cantidades netas en el etiquetado de los productos?, ¿cómo incluir el porcentaje de ciertos ingredientes que componen el alimento, ¿cómo conjugamos las obligaciones específicas de la legislación que aplica al alimento en particular con la normativa general de etiquetado? . Todas estas preguntas tendrán su respuesta en el ["Curso online de especialización en etiquetado de productos alimenticios"](#)

¿Qué conoceremos en el curso?

El curso nos permitirá **conocer y manejar las claves de sobre la legislación referente al etiquetado de los productos alimenticios e identificar las opciones para etiquetar de acuerdo con la legislación vigente.** Todo ello a través de una herramienta de teleformación para ofrecer un óptimo aprendizaje de los contenidos durante las 8 semanas de duración del curso.

TEMARIO

- Norma general de etiquetado de alimentos
- Principios generales de etiquetado y publicidad de alimentos
- La información obligatoria y las formas para presentarla
- Las menciones e indicaciones de uso obligatorio
- El etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades nutritivas y saludables
- El etiquetado de productos modificados genéticamente (OMG)
- Relación entre el etiquetado y la regulación de aplicación al paquete de higiene alimentaria
- Relación entre el etiquetado y la legislación específica en cada caso
- Otros elementos del etiquetado; sistemas de calidad diferenciada, punto verde, código de barras, etc.
- Retos y situación actual

¿A quién va dirigido el curso?

Dirigido a técnicos y profesionales en activo en industrias del sector agroalimentario y afines, así como a estudiantes y postgraduados y personal de Organismos Públicos

Ventajas para el alumno y la empresa

Al finalizar el curso los alumnos serán capaces de interpretar las normas y disposiciones legales que deben aplicarse en la actividad agroalimentaria, tomar decisiones partiendo del conocimiento y aplicación del derecho alimentario, conocerán el marco legislativo de cara al manejo y aplicación de las normas, identificarán perfectamente los requisitos legales básicos de los productos alimenticios.