



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Etiquetado de Alimentos

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE ETIQUETADO

1. La importancia del etiquetado en los alimentos
2. La etiqueta desde el punto de vista del consumidor
3. Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública
4. Antecedentes al reglamento actual de información alimentaria
5. Legislación sobre información alimentaria
6. Consideraciones relativas a la aplicación del Reglamento UE n 1169-2011
7. Definiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos según su función
2. Clasificación de los alimentos según su composición
3. Clasificación de los alimentos según su origen
4. Clasificación de los alimentos según sus nutrientes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFORMACIÓN BÁSICA DEL ETIQUETADO

1. Principales modificaciones del Reglamento 1169-2011
2. Denominación de venta
3. La lista de ingredientes
4. Indicaciones energéticas en las etiquetas
5. Cómo se calcula el valor energético de un alimento
6. Nutriscore
7. Etiquetado nutricional
8. Alimentos exentos de mostrar la información nutricional obligatoria
9. Marcado de fechas
10. Cantidad neta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTRAS CONSIDERACIONES SOBRE EL ETIQUETADO

1. Procedencia del producto
2. Código de barras
3. Lengua en el etiquetado
4. Legibilidad en el etiquetado
5. Etiquetado y publicidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALÉRGENOS

1. Alérgenos de declaración obligatoria
2. Consideraciones respecto a los alérgenos en el etiquetado

3. Indicación de alérgenos en productos similares
4. Productos de producción limitada a una Comunidad Autónoma con lengua propia
5. Alimentos envasados con lista de ingredientes
6. Alimentos envasados sin lista de ingredientes
7. Denominación de un alérgeno
8. Información de alérgenos en productos no envasados o a granel - Real Decreto 126-2015
9. Venta on line
10. Indicación de trazas
11. Información sobre el gluten en los alimentos
12. Actividad - Alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ADITIVOS

1. Historia de los aditivos
2. Técnicas de conservación
3. Aditivos alimentarios
4. Controles de seguridad. EFSA - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRODUCTOS ESPECÍFICOS

1. Etiquetado en productos infantiles
2. Etiquetado de la sal
3. Etiquetado de la grasa
4. Etiquetado en el aceite
5. Miel
6. Bebidas energéticas
7. Azúcares
8. Etiquetado del huevo
9. Bebidas alcohólicas o espirituosas
10. Productos vitícolas
11. Etiquetado de productos ecológicos
12. Productos veganos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es