

Requisitos legales de Etiquetado Alimentario

Evita sorpresas en el etiquetado de tus productos realizando un correcto diseño

1

Sin duda, la legislación de etiquetado alimentario es compleja y se debe tener un conocimiento amplio de la normativa para realizar un correcto diseño del material de etiquetado. En muchas ocasiones hemos verificado que se imprimen etiquetas y/o material de envasado que no cumplen con los requisitos legales, lo que habitualmente conlleva la retirada de material de etiquetado que se queda obsoleto con el correspondiente coste económico.

Conocer la normativa y saber revisar el diseño de tu etiqueta es fundamental para un eficiente control de calidad, para cumplir con los controles de los servicios sanitarios, canales de distribución y procesos de certificación (ej: IFS, BRC, ISO 22000,...) y sobre todo, para evitar reclamaciones de cliente.



Con el presente curso se pretende conseguir que se adquieran los conocimientos y competencias necesarias para evaluar, revisar y mantener un correcto etiquetado de los productos alimenticios. La formación incluye aplicaciones prácticas de los requisitos legales para una mejor comprensión de los mismos.

OBJETIVOS

- Conocer el marco normativo y las novedades de etiquetado que se encuentran vigentes para su aplicación en la industria alimentaria.
- Adquirir competencias para la búsqueda y actualización de la normativa de etiquetado alimentario.
- Aprender las indicaciones obligatorias y facultativas según tipología de producto.
- Realizar una correcta declaración de propiedades saludables, información nutricional y de alérgenos.
- Aprender a establecer una dinámica para el diseño y revisión de etiquetas de producto.



DESTINATARIOS

Está dirigido a profesionales y técnicos asociados con la empresa alimentaria (Directores, Responsable/Técnico de Calidad, Consultores, Estudiantes,...) y/o estudiantes que quieran adquirir nuevas competencias.

CONTENIDOS

1. **Introducción al etiquetado alimentario**
2. **Marco legal comunitario y nacional en materia de etiquetado alimentario**
3. **Declaración de propiedades saludables y nutricionales**
4. **Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información facilitada al consumidor**
5. **Disposiciones específicas**
 - ✓ Declaración de alérgenos
 - ✓ Etiquetado de aditivos
 - ✓ Etiquetado de OGM's
 - ✓ Etiquetado por sectores de alimentación
6. **Aplicación práctica**
 - ✓ Numerosos casos prácticos de diseño y revisión de etiquetado

DETALLES DEL CURSO

METODOLOGÍA: Formación ON-LINE - Dispondrá de los módulos didácticos junto con los casos prácticos, de forma que posteriormente le pueda servir de material de consulta. Dispondrá de un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un profesor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

DURACIÓN: 40 HORAS

PRECIO: 210 €

+INFO e INSCRIPCIONES: Tfno. 983 135 660

@: formacion@cclalimentaria.es

CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL.

