



## ETIQUETADO DE ALIMENTOS



**Área:** ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 10 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Desde el 13 de diciembre de 2016 se ha convertido en una obligatoriedad conocer e interpretar la información alimentaria del etiquetado de los alimentos, una formación que los profesionales ligados al sector de las industrias alimentarias y la hostelería deben recibir para evitar posibles sanciones por incumplimiento. Esta publicación de la norma tiene su importancia tanto por la protección de la salud pública con la identificación de los alérgenos que pudieran ser nocivos para cierto tipo de consumidores, como por el auge de la demanda del cliente por conocer el origen, procedencia e ingredientes que forman parte de su dieta. La realización de este material didáctico sobre Etiqueta de alimentos, responde a una demanda de formación específica y adaptada a las necesidades concretas de las personas dedicadas integrantes de la industria alimentaria, productores, distribuidores y comerciantes que quieran ratificar y/o adquirir conocimientos sobre el correcto etiquetado de los alimentos con el fin de cumplir con la normativa, detectar irregularidades o fraudes en la distribución y asegurar la integridad de los productos alimentarios envasados, salvaguardando sus propios intereses. También va dirigido a personas ajeno a la actividad que ejerce en este tipo de empresas, que esté interesados en adquirir conocimientos sobre el etiquetado de los alimentos.

### CONTENIDOS

1 Normativa vigente actual de etiquetado 1.1 Introducción 1.2 Antecedentes del Reglamento 1.3 La importancia del Nuevo Reglamento (UE) número 1169 al 2001 1.4 Perspectiva en la Nueva Normativa Europea de etiquetado de alimentos 1.5 Principales Novedades 1.6 Características de las Principales Novedades 1.7 Cuestionario: Normativa vigente actual de etiquetado 2 Etiquetado de Alimentos 2.1 Introducción 2.2 Nutrientes y alimentación equilibrada 2.3 Alimentación equilibrada y saludable 2.4 Qué es el Etiquetado de alimentos 2.5 Cómo se utiliza 2.6 Para qué sirve 2.7 Información Alimentaria obligatoria y voluntaria 2.8 Información de los productos envasados 2.9 Información de los productos no envasados 2.10 Información de la venta a distancia de alimentos 2.11 Información o etiquetado Nutricional 2.12 Declaraciones nutricionales 2.13 Más información, más seguridad 2.14 Derecho a elegir 2.15 Trazabilidad 2.16 Cuestionario: Etiquetado de Alimentos 3 Etiquetado de alimentos específicos 3.1 Introducción 3.2 Alimentos Transgénicos 3.3 Alimentos Irrradiados 3.4 Productos Ecológicos 3.5 Alergias alimentarias o intolerancias 3.6 Intolerancia al gluten 3.7 Otros etiquetados 3.8 Cuestionario: Etiquetado de alimentos específicos 4 Etiquetado y nutrición 4.1 Introducción 4.2 Etiquetado y nutrición, sabemos lo que comemos 4.3 Cómo leer etiquetas en los alimentos y su importancia al escoger los alimentos 4.4 Etiquetado y salud 4.5 Mensaje a los consumidores. Recomendaciones básicas 4.6 Cuestionario: Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos? 4.7 Cuestionario: Cuestionario final

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.