

Etiquetado de alimentos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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.

CONTENIDOS

Prólogo

Etiquetado

Introducción. ¿Qué es? ¿Cómo se utiliza? ¿Para qué sirve? Etiquetado. Más información - más seguridad. Derecho a elegir. Trazabilidad. Resumen.

Normativa

Introducción. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos. Resumen.

Casos particulares

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

Etiquetado y nutrición

Introducción. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos? Resumen

Glosario