



## ETIQUETADO E INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Fecha de inicio: **28 abril 2022**

Fecha de fin: **29 mayo 2022**

Duración: **70 horas**

Horarios: **Flexibles**

Ubicación: **Moodle**

Modalidad: **Online**

Precio: **890€**

### Descuentos:

Asociados  
Ainia

**-30%**

(623,00€)

Estudiantes o  
desempleados

**-20%**

(712,00€)

Inscripción  
múltiple

**-10%**

(-89,00€/INS)

### Introducción

Una de las prioridades más importantes de la Unión Europea es garantizar la seguridad alimentaria y la protección de los derechos de los consumidores. La normativa de la Unión Europea viene orientada al fomento y protección de estas dos prioridades. La ignorancia de esta normativa que conllevaría, irremediablemente, al incumplimiento de la misma, atentaría contra estas dos prioridades que tan importantes son en el seno de la Unión Europea.

En virtud de lo anterior, se considera que la mejor forma de cumplimiento de la Ley nace de su conocimiento y dicho conocimiento se incrementa a través de la difusión de la Ley. Es por ello por lo que transmitir una correcta información al consumidor sobre el adecuado etiquetado de los alimentos, contribuye a un correcto cumplimiento de la norma, evita confusiones y errores, minimizando el impacto y el coste económico que tienen los errores e infracciones vinculados con el etiquetado y la información al consumidor, sin olvidar el daño reputacional que puede ocasionar una información incorrecta o inadecuada sobre los productos alimenticios que se comercializan.

El conocimiento de los elementos legales aplicables contribuye a una mejor imagen de marca y de nuestros productos, en definitiva, el respeto de las normas de etiquetado es fundamental para la Industria Agroalimentaria en su relación con el consumidor y las autoridades competentes, potenciando la seguridad alimentaria y la protección de los derechos de los consumidores.

### Objetivos

- Conocer del marco normativo aplicable en el etiquetado de los

alimentos, permitiendo que los alumnos se familiaricen con las disposiciones reguladoras y su incidencia en la actividad agroalimentaria.

- Conocer y aprender a manejar la legislación referente al etiquetado de los productos alimenticios.
- Identificar los elementos básicos para el etiquetado de los alimentos y plantear el etiquetado de los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.
- Distinguir los elementos que son de obligado cumplimiento de aquellos que tienen carácter voluntario.
- Promover el acceso a una forma eficiente y rentable de implementar una formación de calidad en legislación alimentaria, proporcionando adquisición de conocimientos y la especialización en la materia.
- Mejorar las habilidades y cualificaciones para facilitar el desarrollo personal y profesional de los asistentes.
- Permitir la adquisición de nuevos conocimientos y habilidades para lograr nuevas responsabilidades en el lugar de trabajo, permitiendo aumentar la competencia en nuevas áreas e, incluso, el acceso a nuevos puestos de trabajo.
- Mejorar de la competitividad del sector alimentario al desarrollar las habilidades de los asistentes para un mejor conocimiento de la legislación alimentaria.
- Mejorar la seguridad alimentaria y beneficiar a todos los ciudadanos de la Unión Europea.
- Contribuir a aumentar la calidad de la educación y la formación comunitaria y nacional basado en una demanda precisa del mercado, mejorando los vínculos con las empresas y la comunidad.

### **Dirigido a**

El curso está dirigido al mercado alimentario, en general, enfocado a técnicos y profesionales del sector agroalimentario e industrias afines. Se enfoca a aquellos actores cuya labor esté directamente relacionada con la actividad agroalimentaria y, concretamente, tengan especial interés en la normativa reguladora de la información alimentaria facilitada al consumidor. Sirvan como ejemplo: profesionales de la industria, de organismos públicos, asociaciones de consumidores, colegios profesionales y también estudiantes y postgraduados interesados en la materia.

## **Metodología**

La metodología de trabajo de formación on line se basa en la participación, la cooperación y el aprendizaje guiado, a través de la plataforma de teleformación. El profesor/tutor se encarga de la dinamización del curso así como de atender cualquier duda surgida con la plataforma y su uso, asistencia técnica, resolución de posibles incidencias, asesoramiento didáctico, organización y gestión de las acciones formativas.

Pautas formativas:

- Seguimiento y acompañamiento del alumno a lo largo del curso.
- El eje del proceso enseñanza-aprendizaje es el propio alumno, teniendo en cuenta que cada alumno tiene y ha de tener unas experiencias y conocimientos previos.
- Atención personalizada y tutorización asistida a través de e-mail, con un plazo de respuesta máximo de 72 horas.

Como una de las últimas actividades de programa, tendrá lugar una sesión de una hora de duración en la que, mediante conexión síncrona a través de plataforma online (Teams), podrá establecerse un debate sobre el futuro del etiquetado.

Al finalizar el curso, gracias a la evaluación continua mediante cuestionarios, tareas, ejercicios y/o autoevaluaciones desarrolladas a lo largo del curso, el alumno obtendrá un certificado de aprovechamiento, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos. Tras ello, y cumplimentado el cuestionario de satisfacción, podrá descargar su certificado de asistencia y aprovechamiento desde el propio campus virtual.

Para considerar finalizado el curso con éxito se debe enviar todos los ejercicios propuestos, realizar las autoevaluaciones de cada módulo y obtener una puntuación media superior al 75%.

## **Programa**

### **MÓDULO 1: Aspectos generales.**

- Introducción a la legislación alimentaria sobre etiquetado e información al consumidor. Principios generales sobre información alimentaria. Responsabilidades de los operadores de industria alimentaria

### **MÓDULO 2: Menciones obligatorias**

- Lista de menciones obligatorias. Análisis del artículo 9 y sección 2 del Capítulo IV del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la

información alimentaria facilitada al consumidor y su aplicación.

- Indicación del país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento. Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento.
- Información alimentaria facilitada acerca de los productos que causan alergias o intolerancias. Especial referencia a la Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017.
- Sobre la información nutricional
- Declaración cuantitativa de los ingredientes. Comunicación de la Comisión Sobre la Aplicación del Principio de la Declaración Cuantitativa de los Ingredientes (QUID)

### **MÓDULO 3: Información alimentaria voluntaria**

- Requisitos aplicables a la información alimentaria voluntaria
- Las declaraciones de propiedades nutritivas y saludables
- Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones
- Otras menciones voluntarias en etiquetado (ejemplos: declaración vegana, bucle de möbius...)

### **MÓDULO 4: Casos especiales en el etiquetado de productos alimenticios**

- Alimentos sujetos a marcado de identificación
- Alimentos ecológicos
- Alimentos modificados genéticamente
- Alimentos a los que se hayan añadido vitaminas y minerales
- Complementos alimenticios
- Normas de calidad y su impacto en el etiquetado de los alimentos (especial referencia a la norma de calidad del pan, aceite de oliva y miel)

### **MÓDULO 5: Otros aspectos del etiquetado**

- Información alimentaria en alimentos no envasados: Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.
- Requisitos de información al consumidor en los alimentos que se suministren a través de venta a distancia

### **MÓDULO 6: Información alimentaria: retos y situación actual**

- Revisión de normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor
1. Revisión de normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor
    - Estrategia «De la Granja a la Mesa»
    - Etiquetado nutricional frontal del envase
    - Perfiles nutricionales
    - Etiquetado de origen
    - Marcado de fecha
    - Etiquetado y sostenibilidad
  2. Plan europeo de lucha contra el cáncer
    - Etiquetado de bebidas alcohólicas (lista de ingredientes y declaraciones nutricionales)