

ETIQUETADO E INFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Fecha de inicio: **25 marzo 2021**

Fecha de fin: **25 abril 2021**

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

Transmitir una correcta información al consumidor y un adecuado etiquetado de los alimentos 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 mercado y las autoridades competentes.

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 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.

Dirigido a

- Personal de empresa: profesionales del sector agroalimentario y afines

- Personal técnico de Organismos Públicos
- Técnicos pertenecientes a asociaciones de consumidores
- Estudiantes y Postgraduados Universitarios 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.

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: Marco legal. Conceptos básicos

- Introducción a la legislación alimentaria para etiquetar e informar

MÓDULO 2: Menciones obligatorias

- Análisis del artículo 9 del reglamento 1169/2011 y su aplicación

MÓDULO 3: El etiquetado nutricional. Las declaraciones de propiedades nutritivas y saludables

- Revisión Reglamento 1924/2006 y 432/2012

MÓDULO 4: Casos especiales en el etiquetado de productos alimenticios

- Regulación en higiene alimentaria y etiquetado
- Normas de calidad y su impacto en el etiquetado de los alimentos
- Alimentos modificados genéticamente

MÓDULO 5: Otros aspectos del etiquetado

- Calidad diferenciada
- Denominaciones de origen, indicaciones geográficas

MÓDULO 6: Información alimentaria: retos y situación actual