



ETIQUETADO VOLUNTARIO (ASISTENCIA PRESENCIAL)

Fecha de inicio: **15 julio 2025**

Fecha de fin: **15 julio 2025**

Duración: **4 horas**

Horarios: **10:00h - 14:00h**

Ubicación: **AINIA (PARQUE
TECNOLÓGICO DE PATERNA,
VALENCIA)**

Modalidad: **Presencial**

Precio: **258€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(180,60€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(206,40€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-25,80€/INS)

Introducción

Ante la confusión existente respecto a los elementos que de forma voluntaria se incorporan en la información y etiquetado de los alimentos, hemos considerado oportuno plantear este curso sobre el empleo de la información voluntaria en el etiquetado de alimentos.

Desde AINIA queremos contribuir a clarificar estos puntos para que los operadores puedan transmitir la información voluntaria con mayor seguridad jurídica y evitar posibles reclamaciones por parte de los consumidores o autoridades competentes.

Objetivos

El objetivo principal del curso es comprender mejor los requisitos legales aplicables en la UE y en España para las comunicaciones de carácter voluntario en el etiquetado de los alimentos. En el curso se abordan las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables y otras declaraciones voluntarias de marketing, términos como natural, artesano, casero, rústico, tradicional, fresco, vegano, etc. Todo ello para cubrir los siguientes objetivos específicos:

- Conocer del marco normativo aplicable en el etiquetado voluntario de los alimentos.
- Conocer y aprender a manejar la legislación referente al etiquetado de los productos alimenticios.
- Identificar los elementos básicos para la información voluntaria en el etiquetado de los alimentos.
- Distinguir los elementos que son de obligado cumplimiento de aquellos que tienen carácter voluntario.
- Conocer los criterios interpretativos de las autoridades competentes ante la información voluntaria en el etiquetado.

Dirigido a

Responsables de los departamentos de Marketing, Comunicación, Calidad, Seguridad Alimentaria, I+D, etc.

Metodología

Curso desarrollado bajo metodología **HÍBRIDA**. Es decir, los participantes podrán asistir **presencialmente**, en las instalaciones de AINIA, o en modalidad **online**, en conexión a través de plataforma Teams.

Consulta el programa en formato online e insíbete

Finalizada la sesión docente (10:00h a 13:00h) y, exclusivamente, **aquellos/as alumnos/as que hayan asistido de manera presencial al curso**, podrán compartir y debatir algunos casos propios* con el resto de los asistentes y con el docente, en horario de 13:00h a 14:00h.

* Los asistentes podrán proporcionar previamente al inicio del curso algún caso propio que quieran compartir y debatir tras la finalización de la sesión.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

- Concepto y características de la información alimentaria voluntaria
- Etiquetado precautorio de alérgenos
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
- Alimento vegano o vegetariano
- Información relativa a la ausencia de gluten y lactosa
- Otros elementos de la información voluntaria (Natural, artesano, casero, rústico, tradicional, fresco, etc.)