



## Etiquetado voluntario (asistencia presencial)

Fecha de inicio: **15 diciembre 2026**

Fecha de fin: **15 diciembre 2026**

Duración: **3 horas**

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

Ubicación:

Modalidad: **Presencial**

Precio: **260€**

### Descuentos:

Asociados  
Ainia

**-30%**  
(182,00€)

Estudiantes o  
desempleados

**-20%**  
(208,00€)

Inscripción  
múltiple

**-10%**  
(-26,00€/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 formativa (10:00h a 13:00h) , **los participantes 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. Esta sesión complementaria se desarrollará 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.)