

# ETIQUETADO DE ALIMENTOS. INAD036PO

Horas

15

## Acerca de este curso

Cod: 40208IN

### Prólogo

#### UD1: Etiquetado.

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

#### UD2: Normativa

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

#### UD3: Casos particulares.

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

#### UD4: Etiquetado y nutrición.

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

### Glosario

## ¿Qué aprenderás?

- 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.