

ETIQUETADO DE ALIMENTOS. INAD036PO

Código del curso: 40208IN

Horas: 15

Descripción del curso:

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.