



Etiquetado de alimentos.

Objetivos:

- 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.

Contenidos:

Prólogo

Etiquetado

Introducción.

¿Qué es?

¿Cómo se utiliza?

¿Para qué sirve?

Etiquetado.

Más información - más seguridad.

Derecho a elegir.

Trazabilidad.

Resumen.

Normativa

Introducción.

Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.

Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

Resumen.

Casos particulares

Introducción.

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

Resumen.

Etiquetado y nutrición

Introducción.

Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

Resumen

Glosario

FORMACION INDUSTRIAL TELEMATICA

ESPECIALISTAS EN LA INDUSTRIA

FORMACION E-LEARNING

PERSONALIZADA IN COMPANY

