



Área Formativa: **Gestión y seguridad alimentaria**

Modalidad: **e-Learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **20 horas – 2 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Etiquetado de productos alimenticios destinados al consumidor

Titulación:

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá el siguiente título: **Etiquetado de productos alimenticios destinados al consumidor**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.



El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

Presentación:

El consumidor presenta cada vez más exigencias en cuanto a los alimentos que compra, quiere conocer cuáles son los ingredientes que contiene con sencillez y transparencia, en definitiva, exige un etiquetado más completo. En este sentido, la normativa europea sobre etiquetado (Reglamento 1169/2011) está destinada no solo a facilitar la información, sino también a mejorar la forma en la que la percibe el consumidor.

El etiquetado de alimentos es una herramienta fundamental para garantizar una alimentación responsable y saludable, que ayuda al consumidor a tomar decisiones que se adapten a sus necesidades, permitiendo la comparación entre productos y la elección de las opciones más adecuadas.

Otro aspecto sumamente importante del etiquetado es que proporciona información sobre sustancias alergénicas. El Reglamento 1169/2011, por primera vez, plantea como obligatorio, no sólo el etiquetado de alérgenos productos envasados, también lo hace para alimentos no envasados (restauración, minoristas, entre otros).

En este sentido, este curso permite a los participantes adquirir una formación y competencia en los tres ejes fundamentales del etiquetado de alimentos:

- Estudio de la legislación aplicable al etiquetado alimentario.
- Etiquetado de alérgenos.
- Etiquetado nutricional.

Destinatarios:

El Curso Etiquetado de productos alimenticios destinados al consumidor está dirigido a todos los profesionales del sector agroalimentario, incluyendo directivos, responsables, técnicos e interesados en conocer los requisitos del etiquetado de alimentos, dando respuesta y satisfacción el cumplimiento del Reglamento 1169/2011.

Tiene especial interés para aquellas empresas del sector agroalimentario que deseen dar respuesta a las nuevas exigencias de la población con respecto al etiquetado alimentario, como una nueva opción a la ampliación de negocio, al conocer los procesos claves para un correcto control del etiquetado, promoviendo una correcta transmisión de la información alimentaria al consumidor a través de la etiqueta.

En especial este curso está dirigido a:

- Profesionales que participan en el **área de calidad y seguridad alimentaria** de una organización.
- **Consultores y asesores** especializados en calidad y seguridad alimentaria.
- **Directivos y cargos de responsabilidad** de empresas alimentarias públicas y privadas.
- **Personal que gestiona la calidad y seguridad alimentaria en empresas del sector**, para que puedan actualizar sus conocimientos.
- **Profesionales, universitarios y estudiantes** que deseen formarse y adquirir las competencias precisas en materia de etiquetado alimentario.
- **Ingenieros, licenciados y graduados en ingenierías**, ciencias experimentales u otras titulaciones universitarias, así como profesionales, expertos y consultores en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

Objetivos:

El Objetivo General del Curso es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas alimentarias que deseen etiquetar correctamente sus productos.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Conocer y reconocer las reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias.
- Asociar los alérgenos alimentarios a las materias primas de las que proceden.
- Conocer los principales elementos para el control de alérgenos en la industria alimentaria.
- Aplicar los procesos de limpieza y los métodos analíticos que conllevan a su validación.
- Conocer el marco legislativo que sustenta la gestión de alérgenos.
- Comprender y adaptar los aspectos fundamentales del control de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera de gestión** para alcanzar el liderazgo.

Aprenderás a liderar proyectos de mejora en tu empresa relativos al etiquetado y a crear flujos que maximicen el valor aportado al **cliente y consumidor de tu producto**.

Este curso te ayudará a **liderar grupos de trabajo** y mejorar, los procesos y la gestión del área de etiquetado alimentario.

PROGRAMA:

ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Módulo 1: Información alimentaria facilitada al consumidor

- Introducción.
- Términos y definiciones.
- Normas y legislación aplicable.
- Principios y requisitos generales de la información alimentaria.

Módulo 2: Etiquetado de los alimentos: menciones obligatorias

- Legislación sobre información alimentaria obligatoria.
- Términos y definiciones de interés sobre el etiquetado de los alimentos.
- Información alimentaria obligatoria y exenciones.

Módulo 3: Etiquetado de alérgenos

- Alergias alimentarias y su repercusión.
- Gestión de los alérgenos en la industria alimentaria.
- Etiquetado de alérgenos.
- Niveles de seguridad de algunos alérgenos.
- Etiquetado precautorio de alérgenos (EPA).

Módulo 4: Etiquetado nutricional

- Información nutricional.
- Presentación del etiquetado nutricional.
- Exenciones del etiquetado nutricional.
- Nutri-score.



e-Learning



Consultar web



20 horas – 2 meses



Consultar web



Español



Gestión y seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación



formacion@bvbs.es



900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad