

FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de Etiquetado General de Alimentos

→ Para conocer el Marco Legal y de gestión del etiquetado del sector agroalimentario en España y la Unión Europea.




Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



Presentación

La seguridad alimentaria se ha convertido en un objetivo irrenunciable de la sociedad moderna. La información que debe acompañar a los productos con los que nos alimentamos tiene que ser suficiente para poder asegurar la inocuidad de los alimentos que llegan a los consumidores.

El etiquetado de los productos alimentarios se convierte en un elemento imprescindible para aportar al consumidor todas las garantías sanitarias.

Un adecuado etiquetado evita la confusión por parte del consumidor y, además, ayuda a mejorar la imagen de producto. Por todo ello, el respeto de las normas de etiquetado es fundamental para la Industria Agroalimentaria en su relación con el mercado y las autoridades competentes.

Este curso le permitirá conocer las normas y disposiciones legales que afectan al etiquetado y la publicidad en el sector agroalimentario referentes a toda la información que hay que proporcionar al consumidor.

La Educación On-line

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

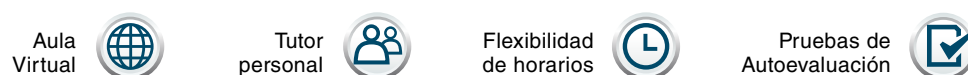
- ➔ La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- ➔ Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- ➔ Trabajar con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.
- ➔ Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 60 horas y el material didáctico consta de:

Manual de Estudio

Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 14 módulos de formación práctica de que consta el curso Etiquetado General de Alimentos.

Material Complementario

Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas del etiquetado general de los alimentos.

Ejercicios de Seguimiento

Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes al etiquetado general de los alimentos.

Pruebas de Autoevaluación

Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

Curso Bonificable



Este curso le permitirá saber y conocer:

- La normativa sanitaria que afecta al etiquetado.
- La información que debe contener el etiquetado de productos alimentarios.
- Cómo establecer una dinámica para la elaboración o control de etiquetas.
- Los requisitos específicos para determinados productos alimenticios: frescos, envasados y a granel.
- Qué técnicas de identificación existen para los alimentos en su etiquetado y cómo contribuir a la trazabilidad del alimento.
- Números casos prácticos con sistemas de comprobación de etiquetas.

El etiquetado de los alimentos es la forma en la que el producto se presenta al consumidor, incorporando toda la información necesaria sobre las características del producto, lo que permite su perfecta promoción.

Dirigido a:

Responsables de Calidad y de Producción así como a otros técnicos de la empresa implicados en la seguridad alimentaria de sus productos.

Contenido del curso

→ MÓDULO 1. Funciones del envase alimentario

2 horas

El envasado, también llamado packaging, es una de las áreas más importantes e innovadoras en el proceso de elaboración de alimentos. A lo largo de este primer módulo del curso conoceremos la funcionalidad del envase alimentario, los tipos de envases y de materiales que se utilizan en la industria alimentaria.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Funciones del envase alimentario.
- 1.3. Principales materiales utilizados para fabricar los envases alimentarios.
- 1.4. Tipos de envases de acuerdo a su función.
- 1.5. La etiqueta como transmisora de la información al consumidor.

→ MÓDULO 2. Marco legal del etiquetado alimentario a nivel nacional y comunitario

2 horas

El Etiquetado General de Alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores finales. En este módulo conoceremos las normas que se han establecido a nivel nacional y de la Unión Europea para regular tanto las disposiciones de etiquetado que deben incluir todos los alimentos con carácter general, como aquellas otras de carácter específico que regulan determinados tipos de alimentos.

- 2.1. Aspectos generales de la legislación alimentaria en materia de etiquetado.
- 2.2. Estructura legislativa actual:
 - 2.2.1. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
 - 2.2.2. Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.
 - 2.2.3. Normas relativas a la indicación del lote y cantidades nominales.
 - 2.2.4. Normas relativas a la protección geográfica.
 - 2.2.5. Normas de etiquetado sobre las propiedades nutritivas y saludables de los alimentos.
 - 2.2.6. Etiquetado ecológico.
 - 2.2.7. Normas relativas a los productos que contienen quinina o cafeína.

Contenido del curso

- 2.2.8. Etiquetado de alimentos con determinados colorantes, aromas o aditivos.
- 2.2.9. Productos fabricados a partir de organismos genéticamente modificados.
- 2.2.10. Etiquetado de alimentos apropiados para personas con intolerancia al gluten.
- 2.2.11. Etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- 2.2.12. Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.
- 2.2.13. Alimentos ultracongelados.
- 2.2.14. Marcado de identificación y marcado sanitario de productos alimentarios de origen animal.

→ MÓDULO 3. Norma general de etiquetado y publicidad de los productos alimenticios

6 horas

El etiquetado de alimentos constituye una herramienta clave para el consumidor a fin de permitirle realizar elecciones informadas sobre los alimentos que compran y consumen.

En este módulo conoceremos las bases del etiquetado general de los alimentos.

3.1. Definición y términos.

3.2. Principios generales.

3.3. Conceptos básicos del etiquetado.

3.4. Norma general del etiquetado de alimentos:

3.4.1. Artículo 1: ámbito de aplicación. ¿A quién afecta?

3.4.2. Artículo 2: productos excluidos a los que no afecta.

3.4.3. Artículo 3: definiciones.

3.4.4. Artículo 5: información obligatoria.

3.4.5. Artículo 6: denominación de venta.

3.4.6. Artículo 7: lista de ingredientes.

3.4.7. Artículo 8: indicación cuantitativa de ciertos ingredientes.

3.4.8. Artículo 9: grado alcohólico.

3.4.9. Artículo 10: cantidad neta.

3.4.10. Artículo 11: marcado de fechas.

3.4.11. Artículo 12: lote.

3.4.12. Artículo 13: país de origen.

3.4.13. Artículo 14: pequeños envases.

Contenido del curso

- 3.4.14. Artículo 15: productos sin envasar.
- 3.4.15. Artículo 16: productos envasados por los titulares del comercio minorista.
- 3.4.16. Artículo 17: presentación de la información obligatoria.
- 3.4.17. Artículo 18: lengua en el etiquetado.
- 3.4.18. Artículo 19: etiquetado facultativo.

3.5. Modificaciones posteriores a la norma general de etiquetado.

→ MÓDULO 4. Declaraciones nutricionales en el etiquetado de alimentos

4 horas

El RD 930/1992 regula todo lo referente al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. En este módulo conoceremos cómo proceder a etiquetar los valores nutricionales de un alimento.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Legislación aplicable.
- 4.3. ¿Qué es la información nutricional?
- 4.4. El RD 930/1992 y sus modificaciones posteriores: artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8.

→ MÓDULO 5. La declaración de propiedades nutricionales y de salud

4 horas

Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables están armonizadas a nivel europeo para garantizar el funcionamiento del mercado interior, a la vez que se proporciona un elevado nivel de protección de los consumidores. El objetivo de este módulo es conocer qué se puede declarar como propiedades saludables y qué no.

- 5.1. ¿Qué son las declaraciones nutricionales y de salud?
- 5.2. Modificaciones del Reglamento 1924/2006.
- 5.3. La declaración de propiedades saludables (capítulo IV del Reglamento).

Contenido del curso

→ MÓDULO 6. El nuevo marco legal en materia de etiquetado de alimentos. El Reglamento Comunitario 1169/2011

8 horas

En la actualidad, las expectativas de los consumidores y las prácticas comerciales han cambiado mucho. Los consumidores de la UE quieren estar mejor informados al comprar alimentos y desean que las etiquetas sean sencillas, legibles, comprensibles y no engañosas. Con el nuevo Reglamento se unifica toda la normativa de la Unión Europea en materia de etiquetado, presentación y declaraciones nutricionales.

- 6.1. Nuevo Marco Legal en materia de etiquetado e información al consumidor.
- 6.2. Aplicación y medidas transitorias.
- 6.3. Requisitos específicos sobre la designación de “carne picada” y envoltorio de embutidos.
- 6.4. Lista de ingredientes.
- 6.5. Indicación y designación de los ingredientes.
- 6.6. Aspectos que incorpora el reglamento (artículo 21). La denominación de las sustancias que provocan alergias o intolerancias.
- 6.7. Aspectos que incorpora el reglamento (Art. 24 + anexos III, X). El marcado de fechas.
- 6.8. Condiciones especiales de conservación y modo de empleo (R.D. 1334/1999, art. 5.1 Reglamento, art. 25 y 27).
- 6.9. País de origen (RD 1334/1999 Art. 13).
- 6.10. Grado Alcohólico (RD 1334/1999 Art. 9 y Reglamento Art. 28 y Anexo XII).
- 6.11. Campo Visual (RD 1334/1999 Art. 17.2 y Reglamento Art. 13.5).
- 6.12. Leyendas específicas obligatorias.
- 6.13. Venta a Distancia (Art. 14 del Reglamento 1169/2011).
- 6.14. Información Nutricional (Reglamento Art. 9.1. I).
- 6.15. Desarrollo del Reglamento 1169/2011 (UE).

Contenido del curso

→ MÓDULO 7. El etiquetado relativo a la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias

4 horas

El enriquecimiento de los alimentos puede utilizarse para aumentar el contenido de micronutrientes o para reemplazar los nutrientes perdidos en el procesamiento, desempeñando un papel importante en la prevención de deficiencias nutricionales en la dieta.

Este módulo describe los principales aspectos del etiquetado de los alimentos con adición de vitaminas y/o minerales.

- 7.1. El reglamento CE 1925/2006.
- 7.2. Modificaciones.
- 7.3. Otra legislación de interés.
- 7.4. Inclusión de nuevas vitaminas y minerales.

→ MÓDULO 8. Etiquetado de los complementos alimenticios

4 horas

En un contexto global de etiquetado de alimentos, estos complementos deben respetar no solo los propios reglamentos sino también el resto de normas relativas al etiquetado.

Este módulo define cómo se deben etiquetar respetando la legislación específica y en consonancia con el resto de legislación.

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Legislación específica y otros documentos relacionados.
- 8.3. Procedimiento para comercializar un complemento alimenticio en España.
- 8.4. Etiquetado y publicidad.

Contenido del curso

→ MÓDULO 9. Etiquetado de los productos destinados a una alimentación especial

6 horas

Hay dos familias de alimentos “especiales” que deben etiquetarse de acuerdo a unos principios comunitarios generales y específicos y cuya descripción es el objetivo de este módulo.

- 9.1. Introducción.
- 9.2. Alimentos dietéticos con legislación específica.
- 9.3. Alimentos dietéticos sin legislación específica.
- 9.4. Sustancias que pueden añadirse con fines de nutrición específica.
- 9.5. Alimentos dietéticos para usos médicos.
- 9.6. Alimentos especiales preparados para lactantes.
- 9.7. Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes.
- 9.8. Alimentos utilizados en dietas de bajo valor energético.
- 9.9. Productos alimenticios sin gluten.
- 9.10. Comercialización de alimentos dietéticos.

→ MÓDULO 10. Etiquetado de alimentos que pueden provocar reacciones adversas

4 horas

Las reacciones adversas a los alimentos pueden deberse a una alergia o a una intolerancia alimentaria. A través de este módulo conoceremos cómo debe estar protegido el consumidor frente a estos problemas de salud, dada la creciente incidencia de estas enfermedades en la sociedad moderna.

- 10.1. Alérgenos alimentarios.
- 10.2. Aspectos legales.
- 10.3. Excepciones al etiquetado de alérgenos.
- 10.4. Etiquetado en productos vitivinícolas.
- 10.5. Etiquetado de alimentos para celíacos y diabéticos:
 - 10.5.1. Información sobre la ausencia o presencia reducida de glúten.

Contenido del curso

→ MÓDULO 11. Etiquetado de alimentos que contienen Organismos Genéticamente Modificados (OGM'S)

4 horas

Los Organismos Genéticamente Modificados son aquellos cuyo material genético ha sido modificado usando técnicas modernas de ingeniería genética, con el fin de otorgarles una determinada propiedad.

En este módulo aprenderemos a reconocerlos, a etiquetarlos y a qué hacer a nivel de trazabilidad.

11.1. ¿Qué son los Organismos Genéticamente Modificados?

11.2. Definiciones.

11.3. Marco Legal Europeo.

11.4. Breve introducción sobre cómo detectar OGM's.

11.5. Etiquetado de los alimentos con OGM's:

11.5.1. ¿Cómo etiquetar?

11.6. Umbrales de detección por contaminación por OGM's.

11.7. Trazabilidad de los productos con OGM's:

11.7.1. Trazabilidad a partir de los productos producidos a partir de OGM's.

→ MÓDULO 12. Etiquetado de los productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

4 horas

La aplicación de radiaciones ionizantes a los alimentos es un proceso físico no térmico que se utiliza para prolongar la vida de los alimentos y/o para reducir posibles riesgos relacionados con la presencia de microorganismos patógenos.

En este módulo aprenderemos a reconocerlos, a etiquetarlos y a qué hacer a nivel de trazabilidad.

12.1. Aspectos legales y etiquetado:

12.1.1. Normativa legal.

Contenido del curso

→ MÓDULO 13. Etiquetado de los alimentos ecológicos

4 horas

Un producto ecológico es aquel obtenido por un método de producción ecológica. Dada la creciente demanda de esta familia de productos es importante saber cómo etiquetarlos y bajo qué condiciones.

13.1. ¿Qué es un Alimento Ecológico?

13.2. Legislación aplicable.

13.3. El etiquetado de los alimentos ecológicos:

13.3.1. Título IV. Etiquetado:

13.3.1.1. Artículo 23: uso de términos referidos a la producción ecológica.

13.3.1.2. Artículo 24: indicaciones obligatorias.

13.3.1.3. Artículo 25: logotipos de producción ecológica (ver apartado siguiente sobre logotipo Reglamento (UE) 271/2010 D.O.U.E. 31/3/2010).

13.3.1.4. Artículo 26: requisitos específicos en materia de etiquetado.

13.4. Lugar de origen.

→ MÓDULO 14. Etiquetado de alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

4 horas

Módulo de orientación sobre las exigencias establecidas en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, relativas a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

14.1. Introducción.

14.2. Establecimientos a los que son aplicables los requisitos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.

Contenido del curso

14.3. Información sobre ingredientes y sustancias que causan alergias e intolerancias:

14.3.1. ¿Qué productos deben dar esta información?

14.3.2. ¿Qué información debe facilitarse?

14.3.2.1. Los 14 alérgenos.

14.3.2.2. La información que debe facilitarse.

14.3.3. ¿Cómo debe facilitarse la información?

14.3.3.1. En etiquetas.

14.3.3.2. En rótulos.

14.3.3.3. Otros medios.

14.3.3.4. En venta a distancia.

14.4. Otros requisitos de la información obligatoria de los alimentos sin envasar o envasados en los lugares de venta a petición del consumidor:

14.4.1. Información obligatoria (artículo 4).

14.4.2. Cómo debe facilitarse la información obligatoria (artículo 6).

14.5. Otros requisitos de la información obligatoria de los alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad:

14.5.1. Información obligatoria (artículo 5).

14.5.2. Cómo debe facilitarse la información obligatoria (artículo 6).

14.5.3. Condiciones de legibilidad de la información (artículo 6).

14.6. Información voluntaria:

14.6.1. La información nutricional.

14.7. Alimentos ofrecidos para la venta a distancia.

14.8. Responsabilidades de los operadores.

14.9. Idioma.



Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Etiquetado General de Alimentos han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

→ Patricio Garrido

Licenciado en Veterinaria, especialidad en Higiene Alimentaria. PDD por IESE, cuenta con una amplia experiencia en el sector alimentario como Director de Calidad y Medio Ambiente en diferentes empresas. En la actualidad dirige varios proyectos relacionados con la alimentación como son el diseño de equipos y procesos alimentarios o el diseño, venta y producción Food Packaging.

El autor y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

Consultor

→ M^a Ángeles García

Ingeniero Técnico Agrícola. Especializada en industrias agrarias y alimentarias en la EITA de Ciudad Real presta, desde hace más de 10 años, servicios de consultoría a empresas agroalimentarias para la implantación y posterior certificación de sistemas de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria.

Además, actúa como docente en varios cursos relacionados con su formación y experiencia.

Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Etiquetado General de Alimentos**. Para ello, deberá haber realizado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

