

TITULO: ETIQUETADO DE ALIMENTOS

HORAS: 15

OBJETIVOS:

- 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.

CONTENIDOS:

A. PRÓLOGO

B. ETIQUETADO

1. Introducción
2. ¿Qué es?
3. ¿Cómo se utiliza?
4. ¿Para qué sirve?
5. Etiquetado
6. Más información - más seguridad
7. Derecho a elegir
8. Trazabilidad
9. Resumen

C. NORMATIVA

1. Introducción
2. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado
3. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos
4. Resumen

D. CASOS PARTICULARES

1. Introducción
2. Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.
3. Resumen

E. ETIQUETADO Y NUTRICIÓN

1. Introducción
2. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?
3. Resumen

F. GLOSARIO