

cursos.destakando.com

Curso Etiquetado Alimentario para Profesionales



Presentación

Conocer todos los detalles del etiquetado alimentario puede convertirse en una tarea compleja. Sobre todo si tenemos en cuenta los constantes **cambios que sufre la legislación**, así como las diferentes regulaciones en materia de publicidad, marketing y reclamos saludables.

¿Eres profesional de la salud? Este curso servirá para actualizar tus conocimientos en **materia de etiquetado alimentario**, y también para adquirirlos desde cero si eres estudiante o estás finalizando tus estudios universitarios o de formación profesional.

Una formación especialmente dirigida a dietistas y dietistas-nutricionistas que ayudará a mejorar los servicios al **paciente en consulta**, así como a tecnólogos alimentarios para brindar una mejor **asesoría técnica** a empresas agroalimentarias. También es de interés para personas que hayan cursado formaciones en biotecnología, química, biología, farmacia, veterinaria, medicina, enfermería, fisioterapia y cualquier rama sanitaria.

Objetivos

- Conocer la legislación europea y española detrás del etiquetado de los alimentos.
- Diferenciar los reclamos obligatorios de aquellos relativos a marketing y publicidad.
- Entender las regulaciones de los distintos sellos diferenciadores.
- Identificar los alimentos que cuentan con excepciones en el etiquetado.

Temario del curso

1. Regulación del etiquetado alimentario
 - 1.1 Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea
 - 1.2 Normas de calidad en España
 - 1.3 Declaraciones nutricionales en alimentos
 - 1.4 “Health claims” o declaraciones de propiedades saludables
2. Menciones obligatorias del etiquetado alimentario
 - 2.1 Denominación de venta y nombre de fantasía
 - 2.2 Funcionamiento del listado de ingredientes
 - 2.3 Valores y tabla de composición
 - 2.4 Fecha de caducidad y consumo preferente
3. Sellos diferenciados en alimentos
 - 3.1 DOP, IGP y ETG
 - 3.2 Alimentos ecológicos
 - 3.3 Sellos privados: V-label, Halal, Kosher
 - 3.4 Nutriscore y sellos chilenos
4. Información en el envase
 - 4.1 Gestión de alérgenos y trazas
 - 4.2 Excepciones del etiquetado alimentario
 - 4.3 Tácticas publicitarias comunes
 - 4.4 Fallos habituales del etiquetado alimentario
5. Alimentos con etiquetado particular
 - 5.1 Conservas y peso escurrido
 - 5.2 Huevo y su codificación
 - 5.3 Yogur y envases unitarios
 - 5.4 Bebidas alcohólicas y exenciones
6. Actividad práctica: analizando un envase con lupa

¿Cuándo, dónde y cómo?

- Precio: 120€. **Descuentos** para estudiantes y asociaciones.
- Duración: 10 horas. Lecciones en vídeo, texto y materiales complementarios.
- Formación online (e-learning) a través de nuestra aula virtual.
- Certificado de superación al finalizar el curso, acreditado por Destakando.

Contacta en info@destakando.com  o [695 979 014](tel:695979014)  si deseas solicitar más información y formalizar tu matrícula. ¡Te esperamos!