\_\_\_\_\_

# Etiquetado de alimentos

15 horas. Tipo B

# **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.

# **CONTENIDOS**

#### **Prologo**

### 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