



Curso Online de **Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)**

Para diseñar y revisar las etiquetas alimentarias de productos envasados con la certeza de que se cumplen los requisitos del Reglamento 1169/2011.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

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

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)



Presentación

¿Conoces todos los requisitos que debe cumplir una etiqueta alimentaria?

El etiquetado de alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores finales, constituyendo una herramienta clave para permitirles realizar elecciones informadas sobre los alimentos que compran y consumen. Es necesario que todas las personas implicadas en el diseño del etiquetado conozcan la normativa al respecto para poder aplicarla de modo correcto y evitar incidencias que podrían afectar económicamente a la empresa y a su reputación.

La legislación en materia de etiquetado de los alimentos es extensa y compleja de entender. Este curso se centra en el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor que establece las normas que deben cumplir las etiquetas alimentarias. No es posible cambiar la legislación para simplificarla, pero sí es posible organizarla, sintetizarla y explicarla acompañada de ejemplos, casos prácticos y errores frecuentes para que se pueda comprender y llevar a la práctica sin dificultad.

Además, al finalizar el curso será capaz de diseñar y revisar las etiquetas alimentarias de productos envasados con la certeza de que cumplen todos los requisitos del Reglamento (UE) 1169/2011.

La Formación E-learning

Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan 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.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

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

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)



Objetivos del curso:

- Comprender el significado del etiquetado alimentario y todo lo que engloba, así como conocer la máxima de no engañar al consumidor que debe estar presente en el diseño de cualquier comunicación para el etiquetado del producto.
- Reconocer y distinguir las menciones obligatorias y voluntarias que deben acompañar a cada tipo de alimentos.
- Conocer los requisitos en cuanto a presentación y colocación de la información alimentaria obligatoria.
- Conocer en detalle las normas sobre la denominación del alimento.
- Adquirir los conocimientos necesarios para poder expresar adecuadamente el listado de ingredientes y conocer la forma de designar ingredientes concretos.
- Ser capaz de aplicar los requisitos legales en materia de información al consumidor de alérgenos.
- Saber aplicar las normas respecto a la indicación cuantitativa de ingredientes: cuándo es obligatorio, qué excepciones existen, cómo se debe expresar y en qué posición.
- Conocer los requisitos en cuanto a la expresión de la cantidad neta, fecha de duración, condiciones de conservación y/o utilización, origen y grado alcohólico.
- Comprender los aspectos relacionados con la información nutricional en cuanto a su cálculo, forma de expresión y presentación.
- Conocer otras formas de presentación de la información nutricional.
- Reconocer y evitar los principales fallos en el etiquetado alimentario de productos envasados según el Reglamento 1169/2011.

“ El correcto etiquetado de alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores finales, constituyendo una herramienta clave para permitirles realizar elecciones informadas sobre los alimentos que compran y consumen ”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria de las áreas de Calidad y Seguridad Alimentaria, Marketing y Comercialización, así como a todos aquellos responsables implicados en el diseño y cumplimiento legal del etiquetado alimentario de sus productos.

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)



Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 60 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

4 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)



Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al etiquetado alimentario

20 horas

El etiquetado de alimentos es el principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores finales, constituyendo una herramienta clave para permitirles realizar elecciones informadas sobre los alimentos que compran y consumen. Con el aumento del comercio mundial y la desaparición del modelo tradicional de relación cara a cara entre productores de alimentos y consumidores, existe una mayor necesidad de crear etiquetas alimentarias que puedan ser confiables y no resulten engañosas.

1.1. Historia y significado de etiquetado alimentario.

1.2. Legislación aplicable al etiquetado alimentario:

1.2.1. Legislación europea.

1.2.2. Legislación española.

1.2.3. Otras normativas o guías a tener en cuenta.

1.3. Información facilitada al consumidor: principios generales y ética

1.3.1. Ámbito de aplicación.

1.3.2. Objetivos generales.

1.4. Requisitos de la información alimentaria y responsabilidades de las empresas:

1.4.1. Requisito fundamental de la información alimentaria.

1.4.2. Prácticas informativas leales.

1.4.3. Responsabilidades.

1.5. Menciones obligatorias:

1.5.1. Lista de menciones obligatorias.

1.5.2. Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos:

1.5.2.1. Alimentos envasados en determinados gases.

1.5.2.2. Alimentos que contengan edulcorantes.

1.5.2.3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio.

1.5.2.4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida.

1.5.2.5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.

1.5.2.6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados.

1.6. Colocación, presentación y requisitos de las menciones obligatorias:

1.6.1. Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria.

1.6.2. Presentación de las menciones obligatorias.

1.6.3. Requisitos lingüísticos.

1.7. Excepciones, ¿cuándo puede omitirse la información obligatoria?

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)

- 1.7.1. Omisión de la lista de ingredientes.
- 1.7.2. Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes.

MÓDULO 2. Normas sobre menciones obligatorias distintas a la información nutricional (Reglamento 1169/2011) - Parte 1

12 horas

2.1. Denominación de alimento:

- 2.1.1. Requisitos generales de la denominación de alimento.
- 2.1.2. Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento:
 - 2.1.2.1. Condiciones físicas y tratamiento.
 - 2.1.2.2. Radiaciones ionizantes.
 - 2.1.2.3. Sustitución de ingredientes.
 - 2.1.2.4. Productos cárnicos y preparados de carne.
- 2.1.3. Requisitos específicos para “carne picada” y las envolturas de los embutidos.

2.2. Listado de ingredientes y su indicación y designación:

- 2.2.1. Requisitos.
- 2.2.2. Indicación y designación de ingredientes:
 - 2.2.2.1. Disposiciones específicas sobre la indicación de los ingredientes por orden decreciente de peso.
 - 2.2.2.2. Designación por la denominación de una categoría general.
 - 2.2.2.3. Designación de determinados ingredientes por la denominación de su categoría seguida de su denominación específica o de su número E.
 - 2.2.2.4. Designación de los aromas en la lista de ingredientes.
 - 2.2.2.5. Designación de los ingredientes compuestos.

2.3. Etiquetado de sustancias que pueden causar alergia o intolerancia (Anexo II):

- 2.3.1. ¿Cuáles son las sustancias o productos que pueden causar alergia?
- 2.3.2. ¿Cómo se deben indicar los alérgenos?
- 2.3.3. Etiquetado precautorio de alérgenos (EPA).

MÓDULO 3. Normas sobre menciones obligatorias distintas a la información nutricional (Reglamento 1169/2011) - Parte 2

12 horas

3.1. Indicación cuantitativa de ingredientes (QUID):

- 3.1.1. Obligatoriedad en la indicación cuantitativa de los ingredientes.

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)

3.1.2. Excepciones en la obligatoriedad de indicar el QUID:

- 3.1.2.1. Alimentos sólidos con líquido de cobertura.
- 3.1.2.2. Ingredientes cuya cantidad ya debe figurar en el etiquetado.
- 3.1.2.3. Ingredientes utilizados en dosis bajas con fines de aromatización.
- 3.1.2.4. Ingredientes cuya cantidad no es esencial para determinar la elección del consumidor.
- 3.1.2.5. Mezcla de frutas, hortalizas o setas o mezcla de especias o hierbas que no predominen perceptiblemente.
- 3.1.2.6. Alimentos que contengan edulcorantes y/o vitaminas y/o minerales añadidos.
- 3.1.3. Formas de expresión para la QUID.
- 3.1.4. Posición de la QUID en el etiquetado.

3.2. Cantidad neta:

- 3.2.1. Excepciones en las que no es obligatoria la cantidad neta.

3.3. Fecha de duración, condiciones de conservación y/o utilización y modo de empleo:

- 3.3.1. Fecha de duración mínima.
- 3.3.2. Fecha de caducidad.
- 3.3.3. Condiciones de conservación o de utilización.
- 3.3.4. Modo de empleo.

3.4. País de origen y lugar de procedencia:

- 3.4.1. Indicación del país de origen o lugar de procedencia de un alimento.
- 3.4.2. Indicación del país de origen o lugar de procedencia de un ingrediente concreto.

3.5. Grado alcohólico.

MÓDULO 4. Normas sobre la información nutricional y otra información voluntaria (Reglamento 1169/2011)

16 horas

4.1. Información nutricional obligatoria y voluntaria.

4.2. Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria.

4.3. Cálculo y factores de conversión.

4.4. Ingestas de referencia:

- 4.4.1. Ingestas diarias de referencia para las vitaminas y los minerales (adultos).
- 4.4.2. Ingestas de referencia del valor energético y los nutrientes seleccionados distintos de las vitaminas y los minerales (adultos).

4.5. Forma de expresión y presentación:

- 4.5.1. Expresión por 100 g o por 100 ml.
- 4.5.2. Expresión por porción o por unidad de consumo.
- 4.5.3. Presentación.

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)



- 4.6. Otras formas de presentación de la información nutricional (nutriscore semáforo...).
- 4.7. Requisitos y presentación de la información alimentaria voluntaria.

Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)

Autor



Beatriz Dosdá

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con amplia experiencia como consultora en nutrición, etiquetado, marketing nutricional y seguridad alimentaria.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

