



SECTOR INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

15 horas

Modalidad: Aula Virtual

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

1. ETIQUETADO.

1.1. ¿Qué es?

1.2. ¿Cómo se utiliza?

1.3. ¿Para qué me sirve?

1.4. Etiquetado.

1.5. Más información-más seguridad.

1.6. Derecho a elegir.

1.7. Trazabilidad.

2. NORMATIVA.

2.1. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.

2.2. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

3. CASOS PARTICULARES.

3.1. Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

4. ETIQUETADO Y NUTRICIÓN.

4.1. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?



91 456 08 17



formacion@coloniectm.com



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



www.grupocoloniectm.com