



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

LA ETIQUETA DE LOS ALIMENTOS: HERRAMIENTA DE INFORMACIÓN Y TRAZABILIDAD (30h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, DD de MM de AAAA

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

LA ETIQUETA DE LOS ALIMENTOS: HERRAMIENTA DE INFORMACIÓN Y TRAZABILIDAD (30h)

Unidad 1. Normativa para el etiquetado de los alimentos

1. Guía para consultar la legislación
2. Legislación horizontal
3. Legislación vertical
4. Otras normativas a tener en cuenta
5. Pasos a seguir para aplicar la normativa de etiquetado de los alimentos

Unidad 2. La etiqueta. Información indispensable para el consumidor

1. ¿Qué es el etiquetado de un alimento?
2. Elementos del etiquetado
3. Denominación de venta
4. Lista de ingredientes
5. Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
6. Grado alcohólico en las bebidas
7. Cantidad neta
8. Marcado de fechas
9. Condiciones especiales de conservación
10. Modo de empleo
11. Identificación de la empresa
12. Lugar de origen o procedencia
13. Lote
14. Información nutricional
15. Productos de identidad preservada
16. Idioma de la etiqueta
17. Campo visual de la etiqueta

Unidad 3. Particularidades en el etiquetado de determinados productos

1. Productos de identidad preservada
2. Carnes frescas
3. Carne de vacuno
4. Carne picada
5. Productos de la pesca y acuicultura
6. Leche y productos lácteos
7. Huevos

Unidad 4. La etiqueta. Información indispensable para la empresa

1. Trazabilidad
2. Elementos previos a la identificación
3. Métodos para la identificación de productos
4. Sistemas de identificación

