



# CONTROL DEL ETIQUETADO Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS

## OBJETIVO

El objetivo de este curso es dotar al alumno de los conocimientos necesarios para poder gestionar adecuadamente los etiquetados de los productos alimentarios así como su correcta comprensión y cumplimiento del Reg 1169/2011. Conocer los alérgenos alimentarios, y poder gestionar adecuadamente su control en la empresa alimentaria y hostelería.

## DIRIGIDO A

Responsables de calidad de empresas alimentarias, estudiantes de ciencias de la salud o cualquier particular que quiera aprender a interpretar la información que aparece en el etiquetado de un producto alimentario, así como el control de alérgenos

## MODALIDAD Y BONIFICACIONES

El curso se imparte en modalidad **PRESENCIAL, ON-LINE** y **WEBINAR**.

Como centro organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante **FUNDAE**, existe la posibilidad de ser bonificado.

**Duración:** 3 horas

*Se incluye certificado de formación acreditativo*

## PROGRAMA

- Legislación aplicable
- Tipos de etiquetado
- Información común al etiquetado
- Mercado sanitario
- Organismos modificados genéticamente
- Alérgenos
- Propiedades nutritivas
- Declaraciones nutricionales
- Regímenes dietéticos y/o especiales
- Etiquetado ecológico
- Mercado de identificación
- Logotipos y pictogramas
- Plan de control de alérgenos y etiquetado