

## ETIQUETADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 6 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente

### CONTENIDOS

Módulo 1.- Etiquetado:

- \* ¿Qué es? ¿Cómo se utiliza? ¿Para qué me sirve?
- \* Etiquetado. Recepción y almacenamiento de mercancías.
- \* Más información-más seguridad.
- \* Derecho a elegir.
- \* Introducción a la trazabilidad.
- \* Ejemplos de formularios de registro y etiquetado de productos.

- Módulo 2.- Normativa:

- \* Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.
- \* Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

- Módulo 3.- Casos particulares:

- \* Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

- Módulo 4.- Etiquetado y nutrición:

- \* Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?