

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?