

14 julio

ETIQUETADO UE

5 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

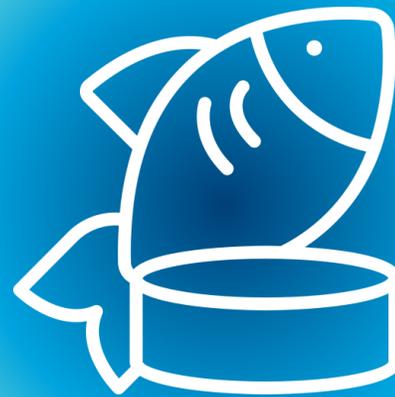
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva
Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

El etiquetado de alimentos es una herramienta imprescindible para garantizar una alimentación responsable y saludable, que fomenta que el consumidor pueda tomar decisiones que se adapten a sus necesidades, posibilitando la comparación entre productos. La normativa europea sobre etiquetado (Reglamento 1169/2011) está destinada a facilitar la información y a mejorar la forma en la que la percibe el consumidor.



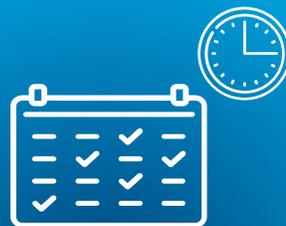


AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Viernes, 14 de julio de 2023
De 09:00 a 14:00 horas
(5 horas)

Profesional altamente cualificada, consultora del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA con más de 15 años de experiencia profesional.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPECA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

01

OBJETIVOS

Analizar los conceptos relacionados con etiquetado de los productos de la pesca.

02

Conocer la normativa que regula el etiquetado de los productos de la pesca en el ámbito Europeo en relación a la legislación vigente.

03

Adquirir una perspectiva específica del etiquetado aplicable desde la práctica.



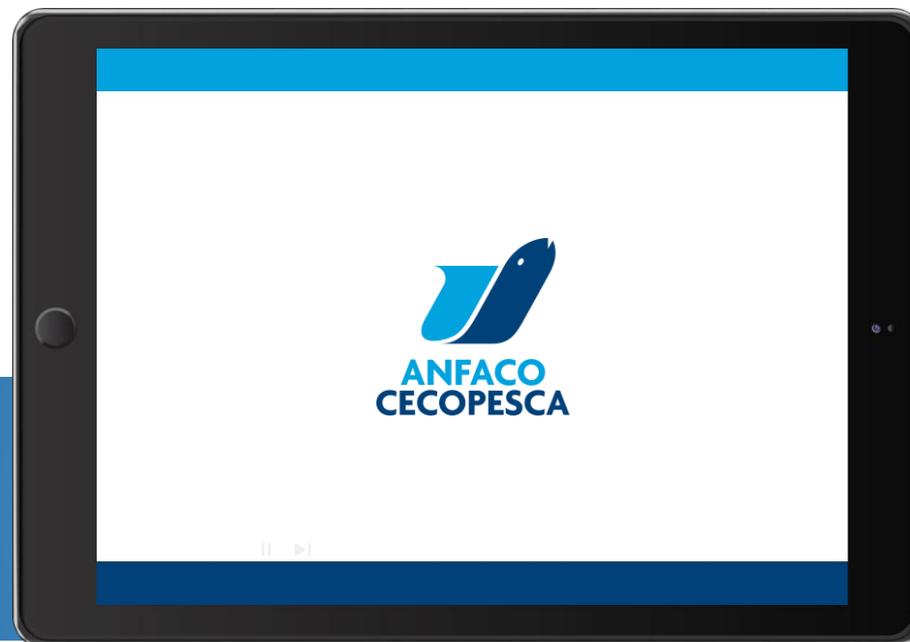


PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales del sector de productos de la pesca, incluyendo personas directivas, responsables de calidad y de producción, profesionales y técnicos del sector alimentario, interesados en conocer los requisitos del etiquetado de alimentos, dando respuesta y satisfacción el cumplimiento del Reglamento 1169/2011.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Etiquetado UE (5 h)

Módulo 1. Antecedentes y aspectos legislativos horizontales para el etiquetado de productos de la pesca

- Ámbito de aplicación de la normativa.
- Responsabilidades del operador.
- Legislación específica de ámbito nacional y comunitario aplicable al etiquetado de los productos de la pesca.

Módulo 2. Información al consumidor: menciones obligatorias y aspectos relevantes

- Menciones obligatorias del etiquetado general.
- Casos en los que es necesario fijar una nueva Marca de identificación.
- Legibilidad.
- Altura de cifras de Cantidades nominales.
- Declaración de Alérgenos.
- Información nutricional en el caso de alimentos envasados con un líquido.
- País de origen o lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento. cuando no sea el mismo que el país de origen o el lugar de procedencia mencionados en relación con el alimento.

Etiquetado UE (5 h)

Módulo 3. Requisitos específicos para determinados productos y/o escenarios:

- Aspectos específicos contemplados en el Reglamento 1169/2011 para determinados productos de la pesca (fecha de congelación, agua añadida, etc.).
- Revisión de los aspectos aclaratorios incluidos en la Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011.
- Requisitos exigibles a efectos de aplicación del Reglamento 1379/2013: Capítulo IV - Información al consumidor.
- Aspectos específicos para productos de la pesca ultracongelados y determinados productos en conserva.

Módulo 4. Información nutricional, declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

TARIFAS FORMATIVAS

ETIQUETADO UE

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

220 € (Precio con IVA 266,20 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

295 € (Precio con IVA 356,95 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **65 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



ETIQUETADO UE

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a formacion@anfaco.es

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en
contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

