



ETIQUETADO UE

Teleformación

38 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 curso on-line de Etiquetado UE está específicamente diseñado para profesionales del sector mar-alimentario, cuya función es garantizar la seguridad y el uso responsable de los alimentos mediante la información que se facilita al consumidor en el etiquetado de los productos. A través de una formación práctica y flexible, se pretende interiorizar la importancia que tiene este proceso a la hora de facilitar la información alimentaria al consumidor. Además, se proveerá la normativa aplicable específica asegurando el cumplimiento de la legislación europea, sobre el etiquetado basada en el Reglamento 1169/2011, obligatorio para las empresas del sector mar-alimentario.



Teleformación

Modalidad de aprendizaje flexible que utiliza tecnologías de comunicación y el campus virtual #somosANFACO para la impartición de formación especializada. Permite a las personas participantes acceder al contenido desde cualquier lugar con conexión a internet, adaptando el aprendizaje a sus propios horarios y ritmos.



FECHAS Y HORARIO

Inscripción abierta



DOCENTE

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA con más de 10 años de experiencia profesional.



METODOLOGÍA

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

La formación a través del teleformación 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.



TELEFORMACIÓN

El curso se celebra a través de teleformación y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa con sus claves de acceso.

OBJETIVOS

Unidad Didáctica 1. Antecedentes y aspectos legislativos del etiquetado.

- ✓ Interiorizar los principios básicos y objetivos de la normativa sobre etiquetado.
- ✓ Presentar la legislación específica sobre el etiquetado de los productos de la pesca en el ámbito comunitario y nacional.
- ✓ Conocer las responsabilidades del operador de industria alimentaria sobre el etiquetado de los alimentos.

Unidad Didáctica 2. Información para el consumidor: menciones obligatorias y aspectos relevantes.

- ✓ Identificar las menciones obligatorias, realizando un análisis en profundidad de forma que garanticen de una información clara, veraz y accesible para el consumidor.
- ✓ Presentar la relevancia de la marca de identificación como mención obligatoria.
- ✓ Exponer las características fundamentales que deben contener las menciones obligatorias, garantizando una comunicación clara y transparente.
- ✓ Analizar las menciones específicas del etiquetado: declaración de alérgenos, información nutricional de productos envasados con líquido de cobertura, indicar el país de origen del producto o ingrediente primario, entre otras.

OBJETIVOS

Unidad Didáctica 3. Requisitos específicos para determinados productos y escenarios.

- ✓ Comprender los requisitos del Reglamento 1169/2011 para productos de la pesca.
- ✓ Interpretar las aclaraciones de la Comisión sobre el Reglamento 1169/2011.
- ✓ Identificar las obligaciones del Reglamento 1379/2013 en información al consumidor.
- ✓ Reconocer aspectos específicos de productos de la pesca ultracongelados y en conserva.

Unidad Didáctica 4. Información nutricional, declaraciones y propiedades saludables.

- ✓ Conocer los elementos obligatorios de la información nutricional en el etiquetado.
- ✓ Comprender las declaraciones nutricionales y alegaciones de propiedades saludables permitidas.
- ✓ Aplicar ejemplos prácticos de etiquetado con declaraciones nutricionales y saludables.



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales del sector alimentario de productos de la pesca, personal directivo, responsables de calidad y producción, profesionales y técnicos del sector alimentario, interesados en conocer los requisitos del etiquetado de alimentos cumpliendo con los requisitos del Reglamento 1169/2011.

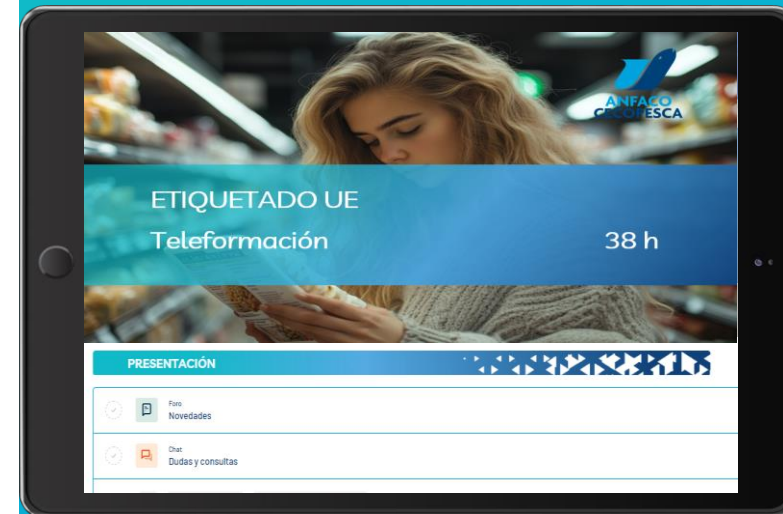
MATERIAL DIDÁCTICO

Redefinimos los estándares de aprendizaje con videoclases envolventes, material interactivo y actividades. ¡Cada sesión es una oportunidad de crecimiento y aprendizaje!

Tendrás la máxima flexibilidad, para hacer la formación a tu ritmo y obtendrás un feedback instantáneo que te permitirá medir tu progreso.

Una combinación idónea de casos prácticos que te permitirán aplicar tus conocimientos en situaciones reales y foros de debate, donde compartir ideas y experiencias con participantes de todo el mundo.

Todas las contribuciones y una tutorización altamente cualificada harán de este entorno educativo una experiencia única.



Etiquetado UE (38 h)

Unidad Didáctica 1. Antecedentes y aspectos legislativos del etiquetado

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Aplicación de la normativa
2. Responsabilidades del operador
3. Legislación específica de ámbito nacional y comunitario aplicable al etiquetado de los productos de la pesca

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

Unidad Didáctica 2. Información para el consumidor/a: Menciones obligatorias y aspectos relevantes.

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Menciones obligatorias del etiquetado general.
2. Otras menciones
3. Marca de identificación.
4. Legibilidad.
5. Altura de cifras de cantidades nominales.
6. Alérgenos.
7. Información nutricional en el caso de alimentos envasados con un líquido de cobertura.
8. País de origen o lugar de procedencia del ingrediente primario.

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

Unidad Didáctica 3. Requisitos específicos para determinados productos y escenarios

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Aspectos específicos del Reglamento 1169/2011 para productos de la pesca
2. Aspectos aclaratorios de la comunicación de la comisión, preguntas y respuestas – Reglamento 1169/2011
3. Requisitos exigibles aplicación del Reglamento 1379/2013: Capítulo IV Información al consumidor.
4. Aspectos específicos para productos de la pesca ultracongelados y determinados productos en conserva.

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

Unidad Didáctica 4. Información nutricional, declaraciones y propiedades saludables.

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Información nutricional

2. Declaraciones nutricionales y alegaciones de propiedades saludables

3. Ejemplos prácticos de etiquetado y declaraciones nutricionales y propiedades saludables.

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

Formación
bonificable al
100%

FUNDAE

TARIFAS FORMATIVAS

ETIQUETADO UE

Asociado a ANFACO-CYTMA:

265 € (Precio con IVA 320,65 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

285 € (Precio con IVA 344,85 €)

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



INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción abierto.

[¡Inscríbete aquí!](#)

Nos pondremos inmediatamente en contacto contigo.

Una vez formalizada tu inscripción, se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar y se te enviarán las claves de acceso para la realización de la formación



ANFACO-CYTMA

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

