



REGLAMENTO 1169/2011 INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR. (Modalidad Presencial)

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos sobre la nueva normativa de etiquetado acerca de la información facilitada al consumidor.
- Conocer el etiquetado nutricional y la declaración de propiedades nutritivas saludables a mostrar de forma obligatoria en los productos de alimentación.
- Definir las alergias e intolerancias alimentarias para conocer las causas y los alimentos implicados.
- Considerar las técnicas de gestión de alérgenos en el punto de venta, teniendo en cuenta las medidas de prevención de la contaminación por alérgenos, las medidas de seguridad y los registros documentales que conlleve.
- Realizar casos prácticos de puesta en marcha de la nueva normativa de etiquetado, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

PÚBLICO OBJETIVO

Personal de la Distribución Alimentaria que pretenda aplicar los cambios que introduce la normativa 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

NÚMERO DE HORAS Y METODOLOGÍA

El curso se desarrollará en modalidad presencial (8 horas presenciales).

- **Expositiva:** Consiste en la exposición oral por parte del formador. En este caso se apoyará en transparencias, bien en el manual que se entregará al alumno.
- **Interrogativa:** Se basará en el planteamiento de cuestiones, tanto por parte del formador como por parte del alumno. Este método permite a los participantes aclarar dudas y el formador obtiene retroalimentación sobre la marcha del proceso de aprendizaje. Esto permite la participación constante del participante en la acción formativa.
- **Activa:** Los participantes realizarán casos y ejercicios en grupo tanto activos como de reflexión sobre lo tratado.



CONTENIDO DE LA ACCIÓN FORMATIVA

1. Introducción a la normativa.

Objetivo: dotar a los asistentes de una visión general de la trayectoria que ha seguido la normativa de etiquetado, para resaltar aquellos cambios más significativos que afectan directamente al etiquetado final del producto y a la forma de informar al consumidor final. .

Contenidos:

- 1.1.1 Antecedentes de la normativa: normativa general de etiquetado de alimentos.
- 1.1.2 Principios generales de etiquetado y publicidad en los alimentos.
- 1.1.3 Información obligatoria en la etiqueta y en la presentación de la misma.
- 1.1.4 Cambios de la nueva normativa.

2. Novedades importantes de la nueva normativa.

Objetivo: conocer los nuevos cambios incluidos en la nueva normativa de etiquetado y cómo puede afectar al fabricante, al intermediario, al comercio minorista y al consumidor final.

Contenidos:

2.1 El etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades nutritivas y saludables.

- 2.1.1 El etiquetado nutricional.
- 2.1.2 Las declaraciones de propiedades nutritivas y saludables.
- 2.1.3 ¿Cómo plasmar el etiquetado nutricional en las etiquetas de los alimentos?.
- 2.1.4 Productos en los que se tiene que llevar a cabo el etiquetado nutricional.
- 2.1.5 Condiciones que debe cumplir el etiquetado nutricional según la nueva normativa.

2.2 Etiquetado de alimentos que contienen alérgenos.

- 2.2.1 Alergias e intolerancias alimentarias.
- 2.2.2 Principales causas y alimentos implicados en las alergias e intolerancias alimentarias.
- 2.2.3 Prevención de la contaminación cruzada por alérgenos. Medidas de seguridad y registros documentales. Gestión de alérgenos en el punto de venta.
- 2.2.4 Etiquetado de los alimentos que contienen alérgenos según la nueva normativa. Procedimiento de etiquetado y formas de realizarlo.



2.3 País de origen de los productos.

- 2.3.1 Alimentos implicados.
- 2.3.2 Reglas para hacer efectiva la obligación de mencionar el país de origen de los alimentos.

2.4 Otras novedades.

- 2.4.1 Cómo mencionar aceites o grasas de origen vegetal en la etiqueta del alimento.
- 2.4.2 Inclusión de “nanomateriales artificiales” en la lista de ingredientes del producto.

3. Casos prácticos de etiquetado de alimentos según el reglamento 1169/2011.

Objetivo: conocer la aplicación práctica que la nueva normativa de alimentos proporciona en el etiquetado de los alimentos. Realizar etiquetas de los alimentos que se vayan a poner a la venta al consumidor final y resolver preguntas frecuentes que al respecto de esta normativa se plantean.

Contenidos:

3.1 Casos prácticos.

- 3.1.1 Realización de una etiqueta de un alimento.
- 3.1.2 Realización de una etiqueta de una bebida alcohólica.
- 3.1.3 Realización de una etiqueta de un alimento saludable.
- 3.1.4 Realización de una etiqueta de un alimento que contiene alérgenos.
- 3.1.5 Resolución de preguntas frecuentes.