



CURSO ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

CÓDIGO DEL CURSO:
SPEGC 01/2014

DIRECCIÓN DEL CURSO:

Ainia, Centro Tecnológico Ainia es el Centro Tecnológico aliado de la industria alimentaria y afines. Situado en el Parque Tecnológico de Valencia, nuestra principal línea de actividad es el apoyo a la empresa a través de la Investigación, Desarrollo e Innovación, junto con las aplicaciones tecnológicas, laboratorios (microbiológico, físico-químico y sensorial), y la formación técnica. Cuenta con 25 años de trayectoria y un equipo de 180 profesionales, además de instalaciones de vanguardia dotadas de laboratorios, plantas piloto y salas de estudio totalmente equipadas. Tiene además un centro de estudio de consumidores (Consumolab) en Madrid, así como delegaciones comerciales en distintos puntos de España.

Ainia viene contribuyendo, desde su creación, a la formación y reciclaje de técnicos y profesionales a través de una amplia gama de servicios formativos. Su Departamento de Formación garantiza la calidad de sus actividades siguiendo los protocolos de la Norma UNE-EN ISO 9001:2000.

DOCENTE:

José María Ferrer

Licenciado en Derecho por la Universidad de Valencia, jefe del Departamento de Legislación Alimentaria de Ainia desde el año 2000, desarrollando la actividad profesional entorno a la legislación agroalimentaria y medioambiental.

Su actividad profesional se ha dirigido fundamentalmente a la consultoría y asesoramiento legislativo sobre etiquetado, nuevos ingredientes y alimentos, normas de calidad, reglamentaciones técnico-

sanitarias y otras materias reguladas por el Derecho Alimentario aplicable en la UE y de carácter internacional. Miembro del EFI-Food-law-Group de la European Food Industries (EFI), ha dirigido numerosos workshops internacionales sobre legislación alimentaria para la Comisión Europea y ha participado como docente y conferenciante en numerosos seminarios y cursos especializados. Desde su incorporación al equipo técnico de Ainia, participa en programas de formación presencial y on line en materia legislativa, tanto en convocatoria abierta como en proyectos de formación a medida.

FECHA:

24 de enero de 2014

HORARIO:

De 9:00 a 15:30 horas (Con descanso)

DURACIÓN:

6 horas lectivas

PLAZAS:

25 plazas

LUGAR:

Edificio INCUBE
SPEGC -SALA GLOBAL
Recinto Ferial de Canarias (INFECAR)
Avda. de la Feria, 1.
35012 Las Palmas de Gran Canaria

OBJETIVOS:

Conocer aspectos tales como:

- Introducción a la legislación alimentaria en materia de etiquetado considerando el marco normativo actual y el futuro a través del Reglamento 1169/2011.
- Análisis del "Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria que se debe facilitar a los consumidores" y los aspectos a considerar desde el próximo 13 de diciembre de 2014.
- Información nutricional obligatoria
- Etiquetas más legibles
- País de origen
- Alérgenos
- Aceites o grasas vegetales
- Nanomateriales
- Periodos transitorios

PROGRAMA:

Aspectos Generales

- 1.- Elementos Obligatorios en el Etiquetado de Productos Alimenticios.
- 2.- Presentación de la Información.

Etiquetado Nutricional

- 1.- Presentación de la información
- 2.- Información nutricional obligatoria
- 3.- Etiquetas más legibles
- 4.- País de origen
- 5.- Alérgenos
- 6.- Aceites o grasas vegetales
- 7.- Nanomateriales
- 8.- Periodos transitorios

PRECIO DEL CURSO 100€, IMPUESTOS INCLUIDOS

INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN: www.compite.spegc.org | + INFO: compite@spegc.org · Telf. 928 42 46 00

promueve:

