

CONTROL Y ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. INAD014PO

SKU: EVOL-4625-iNO-B | Categorías: [APPCC y Etiquetado de Alimentos](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#), [Higiene y Seguridad Alimentaria](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas **30**

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CONTROL Y ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Objetivos

Este Curso CONTROL Y ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. INAD014PO le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD014PO CONTROL Y ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y realizar el control y análisis del etiquetado de los productos alimenticios aplicando la normativa vigente.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISPOSICIONES GENERALES RELATIVAS AL ETIQUETADO ALIMENTARIO

1. Norma general de etiquetado de alimentos
2. Información obligatoria (ingredientes, fechas, conservación, origen, lote, etc.), presentación y legibilidad
3. Información nutricional
4. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
5. Normativa internacional de etiquetado de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISPOSICIONES GENERALES RELATIVAS AL ETIQUETADO ALIMENTARIO II

1. Productos ecológicos
2. Organismos modificados genéticamente



3. Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias
4. Otros productos
5. Etiquetado de alimentos frescos y/o no envasados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARNE, LECHE, HUEVO Y DERIVADOS

1. Carne y productos transformados
2. Leche y productos lácteos
3. Huevos y ovoproductos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS PESQUEROS, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y VEGETALES Y DERIVADOS

1. Productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo
2. Condimentos, especias, sal, salmueras y vinagres
3. Frutas, verduras y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALIMENTOS ESTIMULANTES, MIEL, AZÚCARES, HARINAS Y DERIVADOS

1. Alimentos estimulantes y derivados
2. Miel, Azúcares y derivados
3. Harinas y derivados

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS

1. Bebidas refrescantes, zumos, néctares y horchata
2. Aguas de bebida envasadas
3. Otras bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETÉTICOS, GRASAS COMESTIBLES, HELADOS, APERITIVOS, TURRONES Y MAZAPANES

1. Productos dietéticos
2. Grasas comestibles
3. Helados, productos de aperitivo, turrones y mazapanes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OTROS PRODUCTOS, ENZIMAS, AROMAS Y ADITIVOS

1. Caldos, sopas, cremas, cereales en copos y salsas de mesa
2. Alimentos para animales
3. Enzimas, aromas y aditivos



El Curso online de Control y Análisis de Etiquetado de Productos Alimenticios es una formación especializada que te permitirá adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para llevar a cabo un control exhaustivo del etiquetado de alimentos, garantizando su conformidad con la normativa vigente y asegurando la veracidad y precisión. de la información proporcionada a los consumidores.

Durante el curso, aprenderás a realizar análisis detallados de etiquetas de productos alimenticios, identificando posibles errores o incumplimientos en cuanto a la información obligatoria que debe incluirse en ellas. Luego de interpretar y aplicar corrigiendo las normas nacionales e internacionales con el etiquetado de alimentos, así como el uso de herramientas y técnicas específicas para verificar su cumplimiento.

Además, conocerás los procedimientos y protocolos para llevar a cabo controles de calidad en el etiquetado de productos alimenticios, incluyendo la revisión de ingredientes, la información nutricional, las advertencias sobre alérgenos y las declaraciones de propiedades saludables. Antes de que puedas detectar posibles fraudes u operaciones prácticas en el etiquetado ya toma medidas correctivas para garantizar la transparencia y la seguridad alimentaria.

Al finalizar el curso, estarás capacitado para desempeñar funciones de control y análisis del etiquetado de productos alimenticios con profesionalismo y rigor, contribuyendo a proteger los derechos e intereses de los consumidores y prácticas comerciales éticas en la industria alimentaria. ¡No hay oportunidad de convertirte en un experto en control y análisis del etiquetado de alimentos con este completo curso online!

Tal vez te interese este curso: [NORMATIVA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS](#)

O quizá este otro: [Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

