



Curso Experto en Etiquetado Alimentario 500 horas - 100 % online

Formación totalmente online para que cada alumno pueda avanzar a su ritmo, sin horarios y siempre con apoyo docente y tutorial.

Programa completo actualizado y práctico con contenidos estructurados y progresivos, desde fundamentos hasta casos complejos, con un enfoque técnico y práctico. Con infografías, esquemas y + de 100 ejemplos de etiquetas descargables de todos los sectores.

Descuento para colegiados y asociaciones profesionales.

Bonificable a través de FUNDAE (Nos encargamos de todas las gestiones sin coste adicional).

Información y matrícula: <https://cooperativasimbiosis.com/curso-experto-etiquetado/>

Curso Experto en Etiquetado Alimentario

El etiquetado de los alimentos es mucho más que un requisito normativo: es una herramienta esencial para la transparencia con el consumidor, la protección de la salud pública y la competitividad en el mercado.

Un etiquetado incorrecto puede tener consecuencias graves: sanciones económicas, pérdida de confianza por parte de los clientes, problemas legales y riesgos para la salud del consumidor. Por ello, contar con profesionales formados en esta materia es clave para cualquier empresa del sector alimentario.

Formación integral y actualizada

Este curso proporciona un conocimiento completo del marco legal y técnico del etiquetado alimentario, con un enfoque estructurado, claro y práctico. El alumno tendrá acceso a casos reales, material exclusivo y modelos propios de etiquetas, lo que facilita la aplicación y comprensión de los contenidos.

Formarse en etiquetado no solo significa conocer la ley: implica también aportar valor añadido a los productos, garantizar la confianza del consumidor y contribuir a una mejor comunicación en el mercado alimentario.

El papel clave de la etiqueta

Cuando una empresa desarrolla un alimento, suele centrarse primero en garantizar la seguridad, la estabilidad y el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios. Sin embargo, un paso decisivo para diferenciarse y evitar conflictos es la correcta comunicación de la información al consumidor a través de la etiqueta.

La etiqueta es el DNI del alimento, el canal de información principal con el consumidor y la garantía de transparencia de la empresa.

Más allá del etiquetado general

La formación en etiquetado alimentario a menudo se limita al Reglamento (UE) 1169/2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor. Sin embargo, este curso va más allá:

- **Información obligatoria:** cantidad neta, lote, condiciones de conservación, etiquetado de alimentos no envasados, contenido efectivo, lote, organismos modificados genéticamente (OMG).
- **Disposiciones sectoriales específicas:** aplicable a alimentos de origen animal (marca de identificación, carne y derivados, leche y lácteos, huevos y ovoproductos, productos de la pesca); frutas y verduras; aceites y grasas; harinas y derivados; bebidas alcohólicas y no alcohólicas; alimentos estimulantes (café, té, infusiones); azúcares, miel y jarabes; condimentos y salsas; alimentos de uso especial; nuevos alimentos; complementos alimenticios; aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes.
- **Etiquetado facultativo (voluntario):** Se incluyen declaraciones nutricionales y de propiedades saludables y otras menciones o claims de marketing; etiquetado frontal (Nutri-Score y otros), etiquetado precautorio de alérgenos; declaraciones sin gluten y sin lactosa, certificaciones de calidad públicas y privadas (producción ecológica, sellos ambientales, de sostenibilidad, bienestar animal o comercio justo y otras).
- **Etiquetado de envases y logístico:** aspectos legales relacionados con reciclaje y sostenibilidad e información logística.
- **Etiquetado de los alimentos:** Más allá del etiquetado general

Este curso ofrece una formación rigurosa y aplicada, que combina legislación, casos prácticos y ejemplos sectoriales. Su objetivo es capacitar al alumno para diseñar, interpretar y validar etiquetas alimentarias que cumplan con los requisitos legales y, al mismo tiempo, se conviertan en un factor de diferenciación y valor competitivo en el mercado.

Objetivos y contenido

Formación esencial para profesionales del sector alimentario que deseen especializarse en el desarrollo y la revisión del etiquetado de productos.

Se trata de un programa completo de experto, práctico y actualizado, con contenidos estructurados de forma progresiva: desde los fundamentos básicos hasta el análisis de casos complejos, siguiendo una secuencia lógica que facilita el aprendizaje autónomo.

Incluye infografías, esquemas y más de 100 ejemplos de etiquetas descargables de todos los sectores.

Formación 100 % online, sin horarios fijos, para que cada alumno avance a su propio ritmo, con el acompañamiento continuo de un tutor.

Objetivos:

- Conocer y aplicar la normativa de etiquetado de alimentos en la UE y a nivel nacional.
- Identificar y utilizar correctamente las menciones obligatorias en el etiquetado.
- Diferenciar la información nutricional, las declaraciones nutricionales y las declaraciones de propiedades saludables.
- Saber cómo aplica la declaración del origen en distintos alimentos.
- Saber informar correctamente sobre sustancias alérgicas tanto en alimentos envasados como sin envasar.
- Saber aplicar el etiquetado precautorio de alérgenos en base a criterios científicos.
- Saber cómo proporcionar información facultativa respetando las disposiciones legales.
- Diferenciar los sellos de calidad y certificaciones aplicables.
- Interpretar las regulaciones específicas para distintos sectores alimentarios.
- Etiquetar correctamente productos de origen animal y vegetal.
- Adaptar el etiquetado según requisitos de trazabilidad, logística y packaging.
- Saber qué aspectos aplican a los envases en contacto con alimentos.

El curso que recoge toda esta normativa de forma clara, estructurada y práctica, con casos reales y más de 100 modelos de etiquetas, para formar expertos en etiquetado alimentario.

Este curso proporciona una visión integral del marco legal y técnico del etiquetado alimentario, abordando los requisitos generales y sectoriales que deben cumplir los productos alimenticios envasados y no envasados. Se incluyen aspectos nutricionales, declaraciones de salud, alérgenos, trazabilidad, normas de calidad, y regulaciones específicas según el tipo de alimento.