Ficha técnica curso

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco
Parcela 1- Nave 5B
15190 - A Coruña

Teléfonos: 698 172 726 / 617 054 303

info@cooperativasimbiosis.com

Curso "Etiquetado de bebidas"

Horas lectivas: 50

Modalidad: Online bajo plataforma Moodle. Sin horarios, conéctate cuando quieras y realiza el curso a tu ritmo. Contenidos siempre disponibles. Nuestro campus virtual está siempre abierto y accesible desde los diferentes dispositivos.

Con apoyo de un tutor para resolución de dudas y para consultas relacionadas con el curso, con el que podrás comunicarte a través de la plataforma de teleformación.

Presentación

La herramienta que permite al consumidor conocer todas las características de un alimento es el etiquetado. Un etiquetado correcto constituye un punto clave en la seguridad alimentaria. Además de las normas de carácter horizontal existen disposiciones específicas que deben cumplir los productos de los diversos sectores.

Es necesario que todas las personas implicadas en el diseño del etiquetado conozcan toda la normativa al respecto para poder aplicarla de modo correcto.

Para garantizar la seguridad alimentaria y la correcta información al consumidor, es esencial la formación específica sobre cómo interpretar y aplicar correctamente las etiquetas de los alimentos.

Objetivos

Conocer las exigencias legales del etiquetado de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

- Conocer la legislación horizontal de etiquetado aplicado a todo tipo de bebidas
- Conocer la legislación de etiquetado ecológico aplicado a bebidas
- Conocer los requisitos específicos de etiquetado de:
    - los zumos y néctares
    - las bebidas refrescantes
    - las aguas de bebida
    - la cerveza y bebidas de malta
    - la sidra
    - los productos vitivinícolas aromatizados
    - el vino y otros productos vitivinícolas
    - las bebidas espirituosas
- Conocer el etiquetado de aditivos, aromas y enzimas

Programa:

Módulo 1: ETIQUETADO GENERAL

- **INTRODUCCIÓN**
- **PRINCIPIOS GENERALES DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

- **MENCIONES OBLIGATORIAS**
  - DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO
  - LISTA DE INGREDIENTES
  - SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS
    - Requisitos del etiquetado
  - LA CANTIDAD DE DETERMINADOS INGREDIENTES O CATEGORÍA DE INGREDIENTES
  - CANTIDAD NETA
  - MARCADO DE FECHAS
  - FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA, FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA DE CONGELACIÓ
  - CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y/O DE UTILIZACIÓN
  - MODO DE EMPLEO
  - IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA RESPONSABLE
  - PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA
  - GRADO ALCOHÓLICO
  - LOTE
    - Expresión del lote
    - Productos exentos de la obligación de indicar el número de lote

- INFORMACIÓN NUTRICIONAL
    - Ámbito de aplicación
    - Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria
    - Tipos de información nutricional
    - Cantidad significativa de vitaminas y minerales
    - Cálculo
    - Unidades
    - Expresión por 100 g o por 100 ml
    - Expresión por porción o por unidad de consumo
    - Presentación
    - Información nutricional repetida
    - Formas adicionales de expresión y presentación
    - Excepciones a las menciones obligatorias
    - Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria
    - Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria
    - Colocación y legibilidad
    - Información voluntaria

- **PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**
    - Producto ecológico
    - Etiquetado productos ecológicos
    - Producto agrario vivo envasado (no transformado)
    - Producto vivo presentado sin envasar
    - Menciones obligatorias
    - Productos transformados
    - Productos importados de terceros países
    - Producto transformado con al menos el 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos
    - Producto transformado con menos del 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos

- Producto transformado cuyo ingrediente principal es de caza o pesca y los ingredientes agrarios son ecológicos en su totalidad
- Productos en conversión a la agricultura ecológica
- Producto transformado en conversión a la agricultura ecológica
- Producto vivo en conversión a la agricultura ecológica
- Logotipo europeo
- Código del organismo de control

- **REGÍMENES DE CALIDAD: DOP, IGP, ETG**
  - Denominación de origen protegida
  - Indicación geográfica protegida
  - Especialidad Tradicional Garantizada

Módulo 2: ETIQUETADO SECTORIAL BEBIDAS

- **BEBIDAS REFRESCANTES**
  - Ámbito de aplicación
  - Denominaciones establecidas
  - Particularidades del etiquetado y la información al consumidor
    - Bebidas refrescantes que contienen quinina o cafeína
    - Bebidas refrescantes de zumo de frutas
    - Bebidas refrescantes no preenvasadas
    - Envases de vidrio reutilizables

- **ZUMOS DE FRUTAS Y PRODUCTOS SIMILARES**
  - Denominaciones
    - Zumo de frutas
    - Zumo de frutas a partir de concentrado
    - Zumo de frutas concentrado
    - Zumo de fruta extraído con agua
    - Zumo de frutas deshidratado/en polvo
    - Néctar de frutas
  - Denominaciones particulares
  - Particularidades del etiquetado
  - Azúcares, miel y edulcorantes
  - Zumos de frutas concentrados no destinados al consumidor final
  - Zumo de uva
  - Denominaciones
  - Menciones obligatorias

- **HORCHATA DE CHUFA**
  - Ámbito de aplicación
  - Clases de horchata de chufa
  - Prácticas
  - Denominación del producto
  - Condiciones de conservación
  - Exportación

- **AGUAS DE BEBIDA EMBOTELLADAS**
  - Aguas minerales naturales y de manantial
    - Ámbito de aplicación
    - Aguas minerales naturales
    - Aguas de manantial
    - Denominación de venta
    - Información obligatoria
    - Origen
    - Composición analítica
    - Tratamientos del agua mineral natural y del agua de manantial
    - Prohibiciones
  - Aguas preparadas
    - Denominación de venta
    - Agua de mar envasada

- **CERVEZA Y BEBIDAS DE MALTA**
  - Definiciones relativas a los productos y a los métodos de fabricación.
  - Prácticas prohibidas
  - Otros ingredientes
  - Información alimentaria facilitada al consumidor
  - Venta y despacho de cerveza de barril o de otros grandes formatos

- **SIDRA**
  - Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural
  - Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra
  - Información alimentaria facilitada al consumidor
  - Información alimentaria voluntaria

- **VINO Y OTROS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS**
  - Indicaciones obligatorias
    - Categoría del producto vitícola
    - IGP y DOP
    - Grado alcohólico volumétrico adquirido
    - Indicación de la procedencia
    - Indicación del embotellador, productor, importador y vendedor
    - Indicación del contenido de azúcar
    - Aplicación de algunas normas horizontales
    - Volumen nominal
    - Alérgenos
    - Número del Registro de Envasadores de Vinos

  - Indicaciones facultativas
    - Año de la cosecha
    - Nombre de la variedad de uva de vinificación
    - Indicación del contenido en azúcar en vinos distintos de los espumosos
    - Términos tradicionales
    - Símbolo de la Unión de denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida
    - Métodos de producción
    - Nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la DOP o IGP y referencias a la zona geográfica
    - Indicaciones facultativas de ámbito nacional
    - Disposiciones generales

- **PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS**
  - Ámbito de aplicación
  - Clasificación de los productos vitivinícolas aromatizados
  - Denominaciones de venta
    - Denominaciones de venta y descripciones de los vinos aromatizados
    - Denominaciones de venta y descripciones de bebidas aromatizadas a base de vino
    - Denominaciones de venta y descripciones de los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas
    - Consideraciones de la denominación de venta
    - Menciones adicionales de las denominaciones de venta
  - Indicación de procedencia
  - Lenguas utilizadas

- **BEBIDAS ESPIRITUOSAS**
  - Categorías de bebidas espirituosas
  - Denominación de venta
  - Términos compuestos
  - Denominaciones de venta en función de las categorías y particularidades
  - Indicaciones geográficas
  - Símbolo de IGP

Módulo 3: ETIQUETADO DE ENZIMAS, AROMAS Y ADITIVOS

- **ENZIMAS**
  - Ámbito de aplicación
  - Etiquetado de enzimas alimentarias y preparados de enzimas alimentarias no destinados a la venta
  - Etiquetado de las enzimas alimentarias y los preparados de enzimas alimentarias destinados a la venta al consumidor final
  - Disposiciones para enzimas que se encuentren como ingredientes de un alimento
  - Lista comunitaria de enzimas
  - Caseínas y caseinatos
  - Definiciones
  - Etiquetado

- **AROMAS**
  - Ámbito de aplicación
  - Definiciones
  - Categorías de aromas
  - Etiquetado de aromas no destinados a la venta al consumidor final
  - Etiquetado de aromas destinados a la venta al consumidor final
  - Etiquetado de aromas e ingredientes aromatizantes en los alimentos
  - Uso del término “natural”
  - Casos prácticos
  - Uso de varios aromas en un producto final
  - Producto final que utiliza varios aromas en distintos alimentos
  - Declaración de alérgenos en los aromas

- **ADITIVOS**
  - Etiquetado de los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final
  - Requisitos generales
  - Etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final
  - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen determinados colorantes alimentarios

Docentes

Ana Mª Chas Barba

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario (San Pablo CEU)

Inés Carreira Fernández

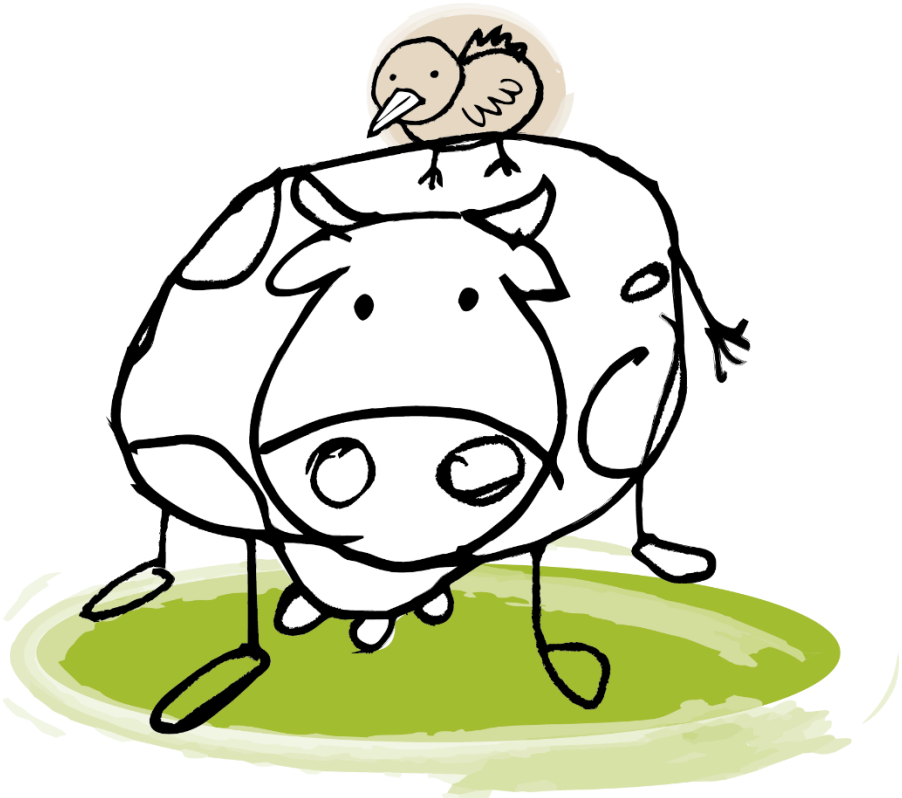
- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)
- Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal
- Máster en Nutrición Humana (Universidad de Barcelona)

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ines.carreira@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas daprovincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.