



**CURSO ONLINE**

---

**Etiquetado de los  
productos de la  
pesca y acuicultura**

---

**Simbiosis, S. Coop. Galega**

## **Simbiosis, S. Coop. Galega**

Polígono de Pocomaco, Primera Avenida,  
nº 9 Parcela C1. Nave 5B, 2º  
A Coruña – 15190

Teléfonos: 617 05 43 03  
698 17 27 26

[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)

## Etiquetado de los productos de la pesca y acuicultura

Horas lectivas: 45

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.



Esta actividad docente está acreditada por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia, con **5,3** créditos de formación continuada para Licenciados/grado en Veterinaria, Licenciados/grado en Farmacia, Diplomados/Grado en Nutrición Humana y Dietética y Licenciados en Tecnología de los Alimentos.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional.

## 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. Los productos de origen animal deben cumplir además de las disposiciones de etiquetado general de los alimentos, otras específicas

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

En este curso aprenderás las exigencias legales del etiquetado de los productos de la pesca y acuicultura.

Se explicará la información general obligatoria para el consumidor, de acuerdo al Reglamento 1169/2011, como la información nutricional, las declaraciones de propiedades saludables y los requisitos legales sobre alérgenos y también los aspectos específicos de productos de la pesca y acuicultura, como los recogidos en el Reglamento 1379/2013 y otros.



Proporciona los conocimientos necesarios para etiquetar correctamente los productos de la pesca y acuicultura, garantizando la transparencia y la confianza del consumidor.

## Objetivos

*Conocer las exigencias legales generales y específicas del etiquetado de los productos de la pesca y acuicultura.*

- Conocer los menciones obligatorias que aplican en cada caso de acuerdo a la normativa general y sectorial en los productos de la pesca
- Conocer los aspectos relacionados con la información nutricional.
- Conocer los aspectos legales para poder formular declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables
- Conocer los requisitos legales en materia de información al consumidor de alérgenos tanto en alimentos envasados como alimentos sin envasar
- Conocer las certificaciones de calidad en el ámbito de los productos de pesca u acuicultura.

En este curso se abordarán los siguientes contenidos:

- Aspectos generales del etiquetado de los alimentos
- Menciones obligatorias que aplican en cada caso de acuerdo con la normativa general
- Menciones obligatorias de tipo sectorial, específicas de los productos de la pesca y acuicultura.
- Aspectos relacionados con la información nutricional.
- Aspectos legales para poder formular declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables
- Requisitos legales en materia de información al consumidor de alérgenos tanto en alimentos envasados como alimentos sin envasar
- Certificaciones de calidad en el ámbito de los productos de pesca y acuicultura

## Programa:

### TEMA 1. NORMATIVA HORIZONTAL DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- **Etiquetado general**

- Principios del etiquetado
- Menciones obligatorias
- Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria
- Colocación y legibilidad
- Información voluntaria
- Denominación del alimento
- Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes
- Presentación
- Designación de los ingredientes
- Designación de aditivos y enzimas
- Designación de los aromas
- Designación de nanomateriales
- Ingredientes compuestos
- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- Requisitos del etiquetado
- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Sulfitos
- La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
- Cantidad neta
- Marcado de fechas
- Fecha de duración mínima

- Fecha de caducidad
  - Fecha de congelación
  - Fecha de embalado
  - Condiciones especiales de conservación y/o de utilización
  - Modo de empleo
  - Identificación de la empresa responsable
  - País de origen o lugar de procedencia
- 
- **Información nutricional**
    - 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
- 
- **Otras declaraciones obligatorias**
    - Lote
    - Expresión del lote
    - Alimentos sin envasar
    - Venta a distancia
    - Cuando las características del producto son variables
    - Precio
    - Precio por unidad de medida
    - Productos a granel
    - Productos envasados

- Marca de identificación
- Ámbito de aplicación
- Fijación de la marca de identificación
- Forma de la marca de identificación
- Método de marcado

## TEMA 2. NORMATIVA ESPECÍFICA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

- Ámbito de aplicación
- Indicaciones obligatorias
- Denominación comercial
- Indicación del método de producción
- Indicación de la categoría de arte de pesca
- Indicación de la zona de captura o producción
- Indicación de descongelación
- Indicación de la fecha de duración mínima
- Información sobre la etiqueta ecológica
- Información voluntaria adicional
- Productos con glaseado
- Indicaciones complementarias de determinados productos pesqueros
- Productos de la pesca sobre los que aplica el reglamento
- Categorías de frescura
- Categorías de calibrado
- Productos de terceros países
- Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos
- Mejillones cocidos congelados
- Formas de presentación
- Clase comercial
- Denominación del producto

- Conservas de productos de la pesca
- Conservas de atún y bonito
- Conservas de atún
- Conservas de bonito
- Formas de presentación
- Medios de cobertura
- Denominación de venta
- Conservas de sardinas y similares
- Presentaciones comerciales
- Medios de cobertura
- Particularidades
- Denominación “sardinilla”
- Conservas de productos tipo sardina
- Conservas de mejillón, almejas y berberechos
- Formas de presentación
- Medios de cobertura
- Etiquetado
- Denominación del producto
- Medio de cobertura
- Clasificación comercial
- Indicación del porcentaje de aceite de oliva
- Indicación de la denominación científica de la especie
- Particularidades del pescado crudo en hostelería
- Obligaciones informativas
- Particularidades del pez escolar (familia Gempylidae)

### TEMA 3. ETIQUETADO FACULTATIVO

- **Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables**
  - Reglamento 1924/2006. Ámbito de aplicación
  - Utilización
  - Requisitos
  - Etiquetado nutricional
  - Declaraciones nutricionales
  - Declaraciones nutricionales comparativas
  - Declaraciones nutricionales comparativas permitidas
  - Otras declaraciones nutricionales
  - Declaraciones de propiedades saludables
  - Condiciones específicas
  - Declaraciones de propiedades saludables generales
  - Formato de las declaraciones de propiedades saludables
  - Restricciones en el uso de determinadas propiedades saludables
  - Flexibilidad de redacción
  - Etiquetado sin gluten
  - Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones
  - Espiga barrada
  - Lactosa
  - Información sobre trazas de alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  - Contenido efectivo
  - Producción ecológica
  - Términos de referencia a la producción ecológica
  - Producto agrario vivo envasado (no transformado)
  - Producto vivo presentado sin envasar
  - Productos transformados
  - 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 procede de la pesca y los ingredientes agrarios son ecológicos en su totalidad.
- Código del organismo de control
- Regímenes de calidad: DOP, IGP, ETG
- Denominación de origen protegida
- Indicación geográfica protegida
- Especialidad Tradicional Garantizada
- Mejillón de Galicia
- Caballa y Melva de Andalucía
- Mojama de Barbate
- Mojama de Isla Cristina
- PescadeRías
- Crianza de nuestros mares
- Pesca sostenible certificada MSC
- Atún Dolphin Safe APICD

## Bibliografía

## Legislación

## Docentes

### Ana Mª Chas Barba

Licenciada en Veterinaria.

Máster en Garantía de Calidad en Industrias Sector Alimentario.

### Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

## Contacto

Información general: [info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)

Información curso: [formacion@cooperativasimbiosis.com](mailto:formacion@cooperativasimbiosis.com)

## Nuestros avales

- **Symbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Symbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.
- **Symbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Symbiosis 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.

