



Simbiosis
S. Coop. Galega



CURSO ONLINE

Etiquetado de la carne y derivados

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

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 la carne y derivados cárnicos

Horas lectivas: 60

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.

Es necesario que todas las personas implicadas en el diseño del etiquetado conozcan toda la normativa al respecto para poder aplicarla de modo correcto. La información al consumidor abarca el etiquetado de los alimentos, pero además se hace extensible a la presentación y publicidad de estos.

Un correcto etiquetado de la carne permite asegurar su trazabilidad ya que ofrece la información de aspectos como su origen, procesamiento y calidad.

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 la carne y derivados (preparados y productos cárnicos) de acuerdo a la legislación sectorial.

En este curso adquirirás los conocimientos necesarios para dominar el etiquetado de la carne y derivados, conocer la legislación y saber etiquetar correctamente los productos cárnicos, garantizando así la transparencia y la confianza del consumidor.

Abordaremos toda la legislación de etiquetado general de los alimentos de forma organizada, sintetizada, ordenada y acompañado de numerosos ejemplos de casos reales para que puedas aprender y comprender todo de forma sencilla y amena.

Objetivos

Conocer las exigencias legales generales y específicas del etiquetado de la carne y sus derivados

- Comprender la normativa general de etiquetado de alimentos, incluyendo las menciones obligatorias que deben figurar en cada caso.
- Conocer las menciones obligatorias sectoriales específicas para la carne y sus derivados.
- Identificar el etiquetado específico para diferentes especies animales (vacuno, porcino, ovino, caprino y aves de corral).
- Distinguir la clasificación, denominación, cortes y presentaciones comerciales de las piezas cárnicas, así como sus denominaciones de calidad y sistemas de cría.
- Aplicar criterios de etiquetado a los derivados cárnicos, diferenciando productos tratados por calor, no tratados por calor, curado-madurados y elaborados con distintas especies o materias primas.
- Reconocer las particularidades del etiquetado en productos cárnicos específicos, como jamón, paleta, lomo embuchado, cecina, chorizo, salchichón, sobrasada, foie gras y productos ibéricos.
- Distinguir los distintos tipos de envolturas (naturales, artificiales comestibles y no comestibles) en productos cárnicos.
- Comprender los requisitos legales en materia de información nutricional y las condiciones para realizar declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Conocer las obligaciones legales sobre información al consumidor relativa a alérgenos, tanto en alimentos envasados como sin envasar.
- Familiarizarse con los regímenes de calidad europeos (DOP, IGP, ETG) aplicables a los productos cárnicos.

Programa:

ETIQUETADO DE LA CARNE Y DERIVADOS

- **Introducción**
- **Definiciones**
- **Marco legal**
- **Legislación horizontal**
 - Principios del etiquetado
 - Menciones obligatorias
 - Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria
 - Colocación y legibilidad
 - Información voluntaria
- **Menciones obligatorias según el Reglamento 1169/2011**
 - 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

- La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
- Cantidad neta
- Marcado de fechas
 - Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación
- 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**
 - 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
- **Otras menciones adicionales 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
 - Marca de identificación
 - Fijación de la marca de identificación
 - Forma de la marca de identificación
 - Método de marcado
- **Marcado sanitario**
 - Productos con marcado sanitario
 - Carne de reses de lidia
 - Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de aves de corral, de lagomorfos y de caza silvestre
 - Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor

ETIQUETADO SECTORIAL DE LA CARNE Y LOS DERIVADOS CÁRNICOS

- **Etiquetado de la carne de vacuno**

- Denominación de venta
- Denominación y clasificación de las piezas
- Menciones obligatorias para carne de vacuno
- Denominación de venta carne picada y los recortes de carne
- Menciones obligatorias para la carne picada y los recortes de carne
- Menciones obligatorias para la carne de reses de lidia
- Etiquetado Facultativo
- Denominaciones de calidad carne de vacuno

- **Etiquetado de la carne de porcino**

- Tipos de canales
- Clasificación y denominación comercial de las piezas
- Menciones sobre el origen de la carne de porcino
- Denominaciones de calidad de carne de porcino

- **Etiquetado de la carne de ovino y caprino**

- Tipos de canales
- Clasificación y denominación comercial de las piezas
- Menciones sobre el origen de la carne de ovino y caprino
- Denominaciones de calidad ovino y caprino

- **Etiquetado de las aves de corral**

- Tipos de canales
- Cortes de aves de corral
- Foie gras
- Presentaciones comerciales
- Denominación de venta
- Información facultativa
- Menciones relativas al método de refrigeración
- Menciones relativas al sistema de cría
- Condiciones para los sistemas de cría
- Indicaciones suplementarias en documentos comerciales de acompañamiento
- Menciones sobre el origen de la carne de aves de corral

- **Particularidades del origen para porcino, ovino, caprino y aves de corral**

- País de cría
 - Origen
 - Varias especies
 - Carne importada
 - Carne picada
 - Carne picada y preparados de carne con CSM de aves de corral y solípedos
 - Carne de otras especies
- Denominaciones de calidad carnes de aves de corral

- **Derivados cárnicos**

- **Ámbito de aplicación**
- **Definición**
- **Clasificación**
- **Derivados cárnicos tratados por el calor**
 1. Derivados cárnicos esterilizados
 2. Derivados cárnicos pasteurizados
 3. Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto
- **Derivados cárnicos no tratados por el calor**
 1. Derivados cárnicos curado-madurados
 2. Derivados cárnicos oreados
 3. Derivados cárnicos marinado-adobados
 4. Derivados cárnicos salmuerizados
 5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento
- **Etiquetado de los derivados cárnicos**
- **Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento**
- **Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor**
 - Productos elaborados con piezas cárnicas
 - Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas
 - Productos elaborados con carne de varias especies animales
 - Foie gras
 - Derivados cocidos de las menudencias cárnicas
 - Fosfatos
 - Ahumado

- Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados
 - Jamón y paleta o jamón y paleta curados
 - Lomo embuchado
 - Cecina
 - Otras piezas cárnicas curado-maduradas
 - Chorizos
 - Salchichones
 - Sobrasadas
 - Envoltura
 - Tripas naturales
 - Envolturas artificiales comestibles
 - Envolturas no comestibles
 - Reglas para el uso de las designaciones de raza y alimentación en la denominación de venta de los derivados cárnicos ibéricos, exceptuando el jamón, la paleta y la caña de lomo
 - Otros elementos del etiquetado
 - Denominaciones de venta para las versiones vegetales
 - Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso
 - Denominaciones de calidad Productos cárnicos
- **Productos ibéricos**
 - Identificación en matadero
 - Denominación de venta
 - Etiquetado
 - DOP Productos ibéricos

ETIQUETADO VOLUNTARIO O 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
- **Marcas de garantía**
- **Etiquetado sin 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 caza o 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
 - Denominaciones de calidad de la carne y derivados cárnicos

Bibliografía

Legislación

Docentes

Ana M^a 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 Nutrición y Alimentación Humana

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avals

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia 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 (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDÆ), antes Fundación Tripartita, como 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.

