



**Simbiosis**  
S. Coop. Galega

## Ficha técnica curso



**CURSO ONLINE**

---

# **Etiquetado de los alimentos según el Reglamento 1169/2011**

**Información alimentaria facilitada al consumidor**

---

**Simbiosis, S. Coop. Galega**



**Simbiosis**  
S. Coop. Galega

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

Polígono de Pocomaco

Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

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



## Curso “Etiquetado de los alimentos según el Reglamento 1169/2011”

Horas lectivas: 35

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **4,2 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.



## Presentación

El curso trata 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 el Reglamento 1169/2011 de forma sencilla y amena y aprendas a aplicarlo.

El Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor establece los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y en particular, el etiquetado de los alimentos.

La legislación se aplica a las empresas de todas las etapas de la cadena alimentaria y a todos los alimentos destinados al consumo final.

El curso trata 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 el Reglamento 1169/2011 de forma sencilla y amena, y puedas aplicarlo correctamente.



## Objetivo

---

*El objetivo del curso es conocer los requisitos generales del etiquetado según el Reglamento 1169/2011 y las pautas para su aplicación.*

---

## Curso de interés para

- Responsables de gestionar la seguridad alimentaria en la empresa
- Técnicos y profesionales de la industria alimentaria y de empresas relacionadas
- Todos los profesionales implicados en el proceso de etiquetado de los alimentos
- Estudiantes, opositores o cualquier persona interesada en conocer el reglamento



## Programa:

### Aplicación del Reglamento 1169/2011

#### ANTECEDENTES AL MARCO LEGAL ACTUAL

- Legislación vigente

#### ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS

- Introducción

#### REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

- Ámbito de aplicación
- Responsabilidades
  - Responsabilidades sobre la información alimentaria
  - Obligaciones relativas a la trazabilidad
  - Envase múltiple con artículos envasados individualmente
- Principios generales del etiquetado de los alimentos
- Menciones obligatorias
- Excepciones a las menciones obligatorias
- Superficie mayor
- Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria
- Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos
- Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria
- Colocación y legibilidad
- Venta a distancia
- Cuando las características del producto son variables
- Información voluntaria



#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

- Menciones obligatorias que acompañan a la 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
- Fecha de congelación

#### CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACIÓN Y/O DE UTILIZACIÓN

#### MODO DE EMPLEO

- Prevención de acrilamidas

#### 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
- Reglas de redondeo para la información nutricional en el etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios
- Ejemplo de cálculo de tolerancia para proteínas
- Ejemplo de cálculo de tolerancia para azúcares
- Ejemplo de cálculo de tolerancia para una vitamina
- 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
- Venta en la UE y terceros países

## ERRORES FRECUENTES EN EL ETIQUETADO

- Información no visible
- Denominación del alimento
- Lista de ingredientes
- Indicación cuantitativa
- Fecha de duración mínima/caducidad
- Modo de empleo
- Declaración de alérgenos
- Confusión por la especie vegetal
- Declaración de trazas
- Idioma, alérgenos e ingredientes compuestos
- Sin lactosa
- Información nutricional
- Declaraciones nutricionales
- Declaraciones de propiedades saludables

## LEGISLACIÓN ETIQUETADO ALIMENTOS





## Docentes

### 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)

[ines.carreira@cooperativasimbiosis.com](mailto:ines.carreira@cooperativasimbiosis.com)

### Ana M<sup>a</sup> Chas Barba

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

[ana.chas@cooperativasimbiosis.com](mailto:ana.chas@cooperativasimbiosis.com)

## Contacto

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

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

Tutora: [ines.carreira@cooperativasimbiosis.com](mailto:ines.carreira@cooperativasimbiosis.com)



## Nuestros avals

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da 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 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.

