

# ACTUALIZACIÓN EN EL CONOCIMIENTO DEL ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO PARTE ESENCIAL DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

## Responsables:

**Prof. Dra. Esther Carrera, PhD**

**Prof. Dr. Rafael Urrialde, PhD**

La formación básica para conocer, no solo el producto alimenticio sino su composición y valor nutricional, es imprescindible para poder llevar a cabo recomendaciones exactas según los productos alimenticios que están en el mercado y el profesional puede, a su vez, aprovechar su conocimiento sobre el etiquetado para dar respuestas a cuestiones genéricas de etiquetado y aspectos nutricionales en particular

## Fecha

20 de enero de 2022, en horario de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 20:00 horas.

## Objetivos:

1. Analizar cada uno de los elementos que forman parte del etiquetado de los productos alimenticios.
2. Profundizar en la comprensión de las alegaciones relacionadas con las propiedades nutricionales y saludables autorizadas en la UE para los productos alimenticios.
3. Conocer las características específicas del etiquetado para determinados productos alimenticios como aguas minerales naturales, zumos y néctares, bebidas refrescantes, bebidas vegetales, leche, yogures y leches fermentadas, cereales de desayuno, conservas, confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas, alimentos para lactantes y niños de corta edad, sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.
4. Indicar los aspectos propios del etiquetado de alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos, así como los sometidos a denominaciones de calidad [Indicación Geográfica Protegida (IGP), Denominación de Origen Protegida (DOP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)] en base a sus condiciones de producción, transformación, envasado y distribución.

**Modalidad: Presencial**

**Créditos ECTS: 10 horas – 1 crédito ECTS**

**Inscripción**

**<https://www.uspceu.com/oferta-formativa/otros-estudios#winter-university>**

**Lugar: Universidad San Pablo CEU. Campus de Montepríncipe**

**Aula: 1.3.2. Edificio Polivalente (EPS)**

# PROGRAMA

**JUEVES 20 DE ENERO DE 2022**

**09:00 - 09:15** Presentación curso

Prof. Dra. Esther Carrera, PhD

Prof. Dr. Rafael Urrialde, PhD

**09:15 - 10:00** Etiquetado en base a la información alimentaria facilitada al consumidor según Reglamento 1169/2011

Prof. Dr. Rafael Urrialde, PhD

**10:00 - 10:45** Declaraciones nutricionales, uso y limitaciones

Prof. Dra. Ana Montero, PhD

**10:45 - 11:00** Descanso/café

**11:00 - 11:45** Propiedades saludables, lista positiva de fácil implementación

Prof. Dr. Gregorio Varela-Moreiras, PhD

**11:45 - 12:30** Condiciones e identificación de alimentos ecológicos y denominaciones de calidad (IGP, DOP y ETG)

Prof. Dra. Esther Carrera, PhD

**12:30 - 13:15** Casos específicos: aguas minerales naturales, bebidas vegetales, bebidas refrescantes, zumos y néctares, leche y productos lácteos...

Prof. Dra. Teresa Partearroyo, PhD

**13:15 - 14:00** Resumen temas teóricos

Preguntas y Respuestas

Prof. Dra. Esther Carrera, PhD

Prof. Dr. Rafael Urrialde, PhD

**14:00 - 15:00** Comida

**15:00 - 20:00** Taller práctico de etiquetado a partir de envases primarios de diferentes tipos de alimentos y bebidas: alimentos para lactantes y niños de corta edad; aguas minerales naturales; aguas preparadas; leches y productos lácteos (batidos, leches fermentadas y postres lácteos); bebidas lácteas, quesos; bebidas vegetales y postres vegetales; productos para veganos, productos ecológicos, biológicos u orgánicos; DOP/IGP/ETG; bebidas refrescantes, bebidas energéticas y bebidas de reposición; zumos y néctares; aceites de oliva y aceites vegetales; cremas de cacao con frutos secos ; preparados y derivados cárnicos

Prof. Dra. Esther Carrera, PhD

Prof. Dr. Rafael Urrialde, PhD