



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 13-2: ETIQUETADO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO

MODALIDAD ONLINE (8h)

Pedro Valentín-Gamazo
Fundación de Estudios Lácteos (FESLAC)
María Esperanza Gallego Rodríguez
Consultora y Auditora Interna de Sistemas GFSI

FECHAS: del 20 al 23 de Febrero de 2022

HORARIO: 16:30 - 18:30 h

OBJETIVOS: Los asistentes a este curso obtendrán una visión general y práctica sobre:

- Legislación aplicable al etiquetado de los quesos
- Qué información es obligatoria trasladar al consumidor
- Particularidades en base a las formas de comercialización del producto y DOP/IGP
- Requisitos de la Certificación GFSI - Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria
- Declaración correcta de los valores nutricionales

CONTENIDO:

1. Legislación aplicable a los quesos
2. Información alimentaria al consumidor y etiquetado
3. Requisitos de etiquetados según esquemas GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
4. Requisitos de envases primarios según esquemas GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
5. Etiquetado primario y secundario
6. Declaración de CLAIMS y PROPIEDADES SALUDABLES RTO 1924/2006. Validación y justificación.
7. Cálculo de tolerancias para la correcta declaración de los valores nutricionales en alimentos.
8. CLEAN LABEL. Concepto y requisitos.

DIRIGIDO A:

- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.