



## 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)**

**FECHAS:** del 20 al 23 de Noviembre de 2023

**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.