

**BONIFICA
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el
consiguiente ahorro para
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN DE EL EMPLEO



ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

CURSO DE MAESTRO QUESERO Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 13-2: **ETIQUETADO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO**

MODALIDAD ONLINE (8h)

FECHAS: del 24 al 27 de junio de 2024

HORARIO: 16:30-18:30 h

PRECIO (I.V.A. incluido): **Patronos:** 118€ | **No Patronos:** 130€

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.