

ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

CURSO CON EXPERTO

El etiquetado de los alimentos en general, y el de los de origen animal en particular, se ha convertido en un auténtico reto. La variedad en los diferentes textos legales que hacen mención a distintos ámbitos, por citar algunos: información obligatoria, pesos, marcado sanitario, alérgenos, etc., supone el tener que manejar legislación de distintos ámbitos que no siempre establece los mismos aspectos.

Todo esto se debe conjugar con el hecho que, actualmente, muchas de las alertas sanitarias que provocan retirada de los productos del mercado tienen que ver con un etiquetado defectuoso.

Otro de los ámbitos a tener en cuenta es la importación y exportación de alimentos. El etiquetado de productos que bien entran al mercado común o bien se dirigen a terceros países es de gran importancia para un sector que depende en muchas ocasiones de este comercio internacional.

OBJETIVOS

- Aclarar los distintos textos legales que se deben tener en cuenta en el etiquetado de productos de origen animal.
- Crear una sistemática de trabajo que permita desarrollar una etiqueta conforme a los mismos.
- Establecer las especificidades, en lo que a etiquetado se refiere, de los distintos productos de origen animal.
- Remarcar los posibles cambios que se vayan a producir a futuro en el campo del etiquetado

Duración
10 horas



PVP
50 €

Fecha inicio
25/01/2022



Fecha fin
01/03/2022





ÁLVARO MATEOS AMANN

Licenciado por la Facultad de veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) en 1992. Fundador de la consultoría A. Mateos Amann & Asociados Consulting Veterinario, que desde 1993 ofrece servicios de asesoramiento a la industria alimentaria en España.

Miembros de la Junta Directiva de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA) desde el año 2000 y miembro de la FVE (Federation of Veterinarians of Europe), siendo representante de España en la División Unión of Europea Veterinary Hygienists (UEVH) desde 2008. Miembro desde 2014 del Grupo de Trabajo de Higiene y Seguridad Alimentaria (FS 6 QU WG) de la FVE, en el que se desarrollan proyectos sobre los nuevos reglamentos UE y otras disposiciones legales.

Experto evaluador de centros de educación veterinaria a nivel (EAEVE/AEEEV). Actual Presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Bizkaia del que ha sido miembro de la Junta Ejecutiva desde el año 2011.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Unidad 1: Legislación que interviene en el etiquetado de los productos de origen animal.

- Legislación general
- productivos: cárnico, pesquero, lácteo y otros

Unidad 2: Método de trabajo en el diseño y la revisión del etiquetado de un producto concreto

Unidad 3: Información obligatoria en el etiquetado

- Información general
- Información específica por sectores productivos: cárnico, pesquero, lácteo y otros

Unidad 4: Ejemplos prácticos por sectores, revisión de algunas etiquetas del mercado

Unidad 5: Debates actuales que pueden suponer cambios en un futuro inmediato, etiquetado en Bienestar Animal, Nutri-Score, etc.

* Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.