



EL ARTE DE ETIQUETAR

CURSO AVANZADO DE ETIQUETADO

ETIQUETADO DE ALIMENTOS, INGREDIENTES, NUTRIENTES, SUSTANCIAS
CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS, DECLARACIONES
SALUDABLES, ALIMENTOS FUNCIONALES Y *NOVEL FOODS*

25 DE MARZO DE 2019- ESPACIO DRO PASEO SAN FRANCISCO DE SALES 38 -MADRID



Organiza:



Colabora:



AFCA
ASOCIACIÓN
DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN
SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Análisis riguroso y detallado del etiquetado de alimentos, ingredientes, sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, alimentos funcionales y *novel foods*.

- Conocimientos generales sobre el **etiquetado**, sus **requisitos** y **obligaciones**.
- **Legislación** actual y futura referente al etiquetado, a nivel estatal y europeo.



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN
SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

DIRIGIDO A:

- Directores y responsables de calidad, seguridad alimentaria, investigación y desarrollo, legal, marketing, producción.
- Profesionales que trabajan con responsabilidad directa en el diseño, implantación y/o revisión del etiquetado, que requieran un conocimiento básico, continuo y actualizado de la normativa alimentaria aplicable en las empresas de alimentación y bebidas.



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

CONTENIDO

- Etiquetado obligatorio y voluntario de alimentos e ingredientes.
- Las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias.
- La ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Los alimentos funcionales y los novel foods.



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN

SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

PROGRAMA Y CONTENIDOS

1

ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES (10:00 h a 12:00 h) **Tania Gavilán**

- Análisis del Reglamento 1169/2011, sobre información facilitada al consumidor

PAUSA-CAFÉ: DE 12:00 A 12:30 H

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ETIQUETADO EN RELACIÓN A: (12:30h a 14:00 h)

Tania Gavilán

2

- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

PAUSA-COMIDA: DE 14:00 A 15:30 H

3

ETIQUETADO ESPECIAL (15:30h a 18:00 h) **Andrés Gavilán**

- Alimentos funcionales
- Novel foods



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN

SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

LOS PONENTES



Tania Gavilán

Ingeniero Técnico Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias con más de 12 años de experiencia en el asesoramiento y apoyo a la industria alimentaria en los ámbitos: técnico legislativo, derecho alimentario, nutrición, etiquetado de alimentos, seguridad alimentaria y formación.

Actualmente ocupa el cargo de Responsable de Asuntos Regulatorios del Departamento Técnico de AFEPADI (Asociación de las Empresas de Dietéticos y Complementos Alimenticios). Coordinadora de las Comisiones Técnicas y Grupos de Trabajo específicos de AFEPADI. Representación institucional del sector de complementos alimenticios y productos dietéticos en las asociaciones a las que pertenece AFEPADI, tanto a nivel nacional en FIAB (Federación Española de Industria de Alimentación y Bebidas) como a nivel europeo en FSE (Food Supplements Europe) y en SNE (Specialised Nutrition Europe).

Anteriormente como Directora de Asuntos Regulatorios del departamento Técnico-Legal, Nutrición y Medioambiente de Grupo Bonmacor, S.L para diversas asociaciones de la industria alimentaria: AEFH (Asociación Española de Fabricantes de Helados), AFAP (Asociación de Fabricantes de Productos de Aperitivo), CULINARIOS (Asociación Española de Productos Culinarios), ASPRIME (Asociación de fabricantes de materias primas para las industrias de panadería pastelería y heladería), AEC (Asociación Española de Condimentos y Especias).

Ha publicado varios artículos sobre novedades legislativas en el ámbito de la industria alimentaria para revistas especializadas de tecnología alimentaria.

Ha participado en diversos eventos como formadora y ponente en conferencias, jornadas y simposios.



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN

SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

LOS PONENTES



Andrés Gavilán

Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Barcelona. Director de I+D+i & Scientific Regulatory Affairs de LA CASERA, S.A. y ORANGINASHWEPPE GROUP, entidades en las que trabajó durante más de 30 años, investigando y desarrollando fórmulas, normas y especificaciones de calidad de aditivos, ingredientes alimentarios, nutrientes, aromas, concentrados, zumos de frutas, bebidas refrescantes y alimentos funcionales. Actualmente trabaja como Consultor Científico de Industrias Alimentarias de G.B.Consulting. Es Presidente de AFCA (Asociación de fabricantes y comercializadores de aditivos y complementos alimentarios) y del CTN34/SC4/AENOR (Sub-Comité Técnico de Normalización Horizontal de los Alimentos) Profesor de la Escuela Nacional de Sanidad en el Diploma Superior en Alimentación, Nutrición y Salud Pública. También imparte docencia en el Máster de Seguridad Alimentaria del Colegio de Veterinarios de Madrid, de la Universidad de Barcelona y en el CESIF(Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica de Madrid y Barcelona en ingredientes, Aditivos y Alimentos). Miembro del: Consejo Asesor del CERTA; de A.C.C.A. (Asoc. Catalana de Ciencias de la Alimentación); Sección Técnica de Química de los Alimentos del Colegio de Químicos de Madrid; Asesor del Proyecto Europeo ICARE(Investigación y minimización de NFC(Neoformed contaminants (acrilamida, HMF, furanos...)); Colaborador del OPTI (Observatorio de prospección tecnológica industrial). Autor de diversas publicaciones científicas sobre ingredientes alimentarios, aditivos, aromas, alimentos funcionales, y autor de la “Guía de elaboración de los productos funcionales”(2009) en colaboración con la empresa MERCK.



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN

SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

FECHA

25 DE MARZO DE 2019

DURACIÓN

6 HORAS LECTIVAS (HORARIO DE 10:00 -18:00H)

PRECIO

200 EUROS

150 EUROS (SOCIOS DE AFCA Y SOCIOS DE AFEPADI)

LUGAR DE CELEBRACIÓN

CENTRO DE FORMACIÓN ESPACIO DRO

PASEO SAN FRANCISCO DE SALES 38- MADRID

(METRO ISLAS FILIPINAS O GUZMÁN DEL BUENO)

INSCRIPCIONES

WWW.COSMESA.ORG/FORMACION/

