

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, using a computer mouse. The background is a blurred laboratory or office environment. The text 'INAD014PO. Control y análisis de etiquetado de productos alimenticios' is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle in the center of the image. A vertical column of seven white circles is positioned to the right of the text box.

INAD014PO. Control y análisis de etiquetado de productos alimenticios

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Realizar el control y análisis del etiquetado de los productos alimenticios aplicando la normativa vigente.

□ **Objetivos específicos**

- Identificar las principales fuentes normativas que regulan el etiquetado de alimentos a nivel nacional e internacional.
- Describir la importancia del etiquetado alimentario para garantizar la seguridad y los derechos del consumidor.
- Enumerar los elementos obligatorios que deben estar presentes en el etiquetado de productos alimenticios.
- Distinguir entre información obligatoria y voluntaria en el etiquetado de alimentos.
- Analizar las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, y su impacto en las decisiones de consumo.
- Comparar las diferencias entre alérgenos e intolerancias alimentarias y su representación en las etiquetas.
- Aplicar las normativas vigentes para evaluar la adecuación y veracidad de un etiquetado alimentario.
- Interpretar la información nutricional presente en las etiquetas para tomar decisiones informadas sobre la dieta.
- Reconocer las sanciones y consecuencias de no cumplir con las normativas de etiquetado alimentario.
- Clasificar las diferentes declaraciones nutricionales y de propiedades saludables según su tipo y regulación.
- Evaluar etiquetas de alimentos en base a las normativas y directrices presentadas en la unidad.
- Sintetizar la información clave de las normativas internacionales y su influencia en el etiquetado alimentario en la UE y España.

- Identificar las características y normativas esenciales del etiquetado de productos ecológicos.
- Diferenciar entre productos que contienen y no contienen Organismos Modificados Genéticamente (OGM) basándose en su etiquetado.
- Listar las sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias y reconocer su declaración en el etiquetado.
- Analizar las especificaciones y regulaciones para el etiquetado de otros productos alimenticios, incluyendo aquellos con aditivos y tratamientos específicos.
- Evaluar el cumplimiento de la normativa en el etiquetado de alimentos frescos y/o no envasados.
- Comparar los requisitos de etiquetado entre diferentes tipos de productos frescos como frutas, verduras, carnes y pescados.
- Sintetizar la información adicional voluntaria que puede ser incluida en el etiquetado de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de la normativa en el etiquetado de alimentos frescos y no envasados y proponer medidas correctivas si es necesario.
- Identificar las principales características y clasificaciones de la carne y sus derivados.
- Distinguir las normativas aplicables al etiquetado de productos cárnicos.
- Analizar las etiquetas de la leche y los productos lácteos para determinar su conformidad con la normativa.
- Reconocer las características distintivas de los huevos y ovoproductos.
- Enumerar los requisitos específicos de etiquetado para huevos y ovoproductos según la normativa.
- Identificar las principales características y clasificaciones de los productos pesqueros y sus derivados.
- Distinguir las normativas aplicables al etiquetado de productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales y derivados, según la normativa.
- Enumerar los requisitos de etiquetado de los productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales y derivados, según la normativa.

- Reconocer las características distintivas del etiquetado de los productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales y derivados, en relación con el etiquetado general de los productos alimenticios.
- Analizar las etiquetas de los productos pesqueros, los condimentos, las especias y los vegetales y productos derivados de estos para determinar su conformidad con la normativa.
- Identificar y describir las principales características y propiedades de los alimentos estimulantes y sus derivados presentes en el etiquetado.
- Analizar y evaluar la conformidad de los etiquetados de alimentos estimulantes con la normativa vigente.
- Distinguir entre las diferentes denominaciones y características de la miel, azúcares y sus derivados según la normativa de etiquetado.
- Aplicar los criterios de etiquetado adecuados para productos a base de miel y azúcares, asegurando su conformidad con las directivas y reglamentos de la UE.
- Clasificar las diferentes harinas y sus derivados según su origen, proceso de elaboración y características, basándose en la información de etiquetado.
- Evaluar y verificar la precisión y conformidad de la información presentada en las etiquetas de productos a base de harinas con el Real Decreto y normativas aplicables.
- Identificar la principal normativa que regula la información al consumidor que deben incluir las etiquetas de las bebidas no alcohólicas distintas del agua en España y la UE.
- Analizar y controlar el correcto etiquetado de las bebidas refrescantes, zumos, néctares y horchata en España y la UE.
- Describir los componentes esenciales que deben figurar en las etiquetas de aguas de bebida envasadas.
- Comparar las diferencias en los requisitos de etiquetado entre las diferentes categorías de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Aplicar los criterios de inspección de etiquetas en situaciones prácticas de análisis.

- Analizar ejemplos de etiquetas incorrectas e identificar los fallos según la normativa.
- Identificar la principal normativa que regula la información al consumidor que deben incluir las etiquetas de los productos dietéticos, las grasas comestibles, los helados, los aperitivos, los turrone y los mazapanes en España y la UE.
- Analizar y controlar el correcto etiquetado de los productos dietéticos, las grasas comestibles, los helados, los aperitivos, los turrone y los mazapanes en España y la UE.
- Describir los componentes esenciales que deben figurar en las etiquetas de los productos dietéticos, las grasas comestibles, los helados, los aperitivos, los turrone y los mazapanes.
- Aplicar los criterios de inspección de etiquetas en situaciones prácticas de análisis.
- Analizar ejemplos de etiquetas incorrectas e identificar los fallos según la normativa.
- Identificar la principal normativa que regula la información al consumidor que deben incluir las etiquetas de los caldos, sopas, cremas, cereales en copos, salsas de mesa y alimentos para animales en España y la UE.
- Describir los componentes esenciales que deben figurar en las etiquetas de los caldos, sopas, cremas, cereales en copos, salsas de mesa y alimentos para animales en España y la UE.
- Analizar y controlar el correcto etiquetado de estos productos en España y la UE.
- Describir la manera correcta de indicar en las etiquetas de los productos alimenticios el uso y/o presencia de enzimas, aromas y aditivos alimentarios.
- Aplicar los criterios de inspección de etiquetas en situaciones prácticas de análisis.
- Analizar ejemplos de etiquetas incorrectas e identificar los fallos según la normativa.

Contenidos

INAD014PO. Control y análisis de productos alimenticios	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norma general de etiquetado de alimentos. • Información obligatoria (ingredientes, fechas, conservación, origen, lote, etc.), presentación y legibilidad. • Información nutricional. • Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. • Normativa internacional de etiquetado de alimentos. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01: Declaración de alérgenos	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4.5 horas
<p>Unidad 2: Disposiciones generales relativas al etiquetado alimentario II.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos ecológicos. • Organismos modificados genéticamente. • Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias. • Otros productos. • Etiquetado de alimentos frescos y/o no envasados. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02: Información energética y nutricional	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4.5 horas

<p>Unidad 3: Carne, leche, huevo y derivados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne y productos transformados. • Leche y productos lácteos. • Huevos y ovoproductos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03: Control de etiquetado de carne	30 minutos
Tiempo total de la unidad	4 horas
<p>Unidad 4: Productos pesqueros, condimentos, especias y vegetales derivados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo. • Condimentos, especias, sal, salmueras y vinagres. • Frutas, verduras y derivados. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04: Etiquetado de productos del mar	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3,5 horas
<p>Unidad 5: Alimentos estimulantes, miel, azúcares, harinas y derivados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos estimulantes y derivados. • Miel, azúcares y derivados. • Harinas y derivados. 	
Examen UA 05	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 05: Quiz de productos estimulantes	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3,5 horas

<p>Unidad 6: Bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas refrescantes, zumos, néctares y horchata. • Aguas de bebida envasadas. • Otras bebidas. 	
Examen UA 06	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 06: Bebidas refrescantes y zumos	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3,5 horas
<p>Unidad 7: Dietéticos, grasas comestibles, helados, aperitivos, turrone y mazapanes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos dietéticos. • Grasas comestibles. • Helados, productos de aperitivo, turrone y mazapanes. 	
Examen UA 07	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 07: Alimentos para usos médicos especiales	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
<p>Unidad 8: Otros productos, enzimas, aromas y aditivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caldos, sopas, cremas, cereales en copos y salsas de mesa. • Alimentos para animales. • Enzimas, aromas y aditivos. 	
Examen UA 08	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 08: Alimentos para animales	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
Examen final	30 minutos
8 unidades	30 horas