



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

22 DE MARZO DE 2017 SEDE GRUPOBONMACOR C/ MALLORCA 286 BAJOS 1ª, BARCELONA



Organiza:  **COSMESA**
Tecnología en alimentación

Colabora: **grupobonmacor**
servicios a la industria alimentaria

 **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 de alimentos e ingredientes.
- Requisitos específicos de etiquetado en relación a las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- La ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Etiquetado especial (alimentos funcionales y *novel foods*)



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN

SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

PROGRAMA Y CONTENIDOS

1

ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INGREDIENTES (2 h lectivas, de 9:30h a 11:30 h)

Tania Gavilán

- Principales cambios que establece el Reglamento 1169/2011 vs Directiva Etiquetado
- Análisis del Reglamento 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor

PAUSA-CAFÉ: DE 11:30 A 11:55 H

2

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE ETIQUETADO EN RELACIÓN A: (1,5 h lectivas, de 12h a 13:30 h) **Tania Gavilán**

- Las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

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

3

ETIQUETADO ESPECIAL (ALIMENTOS FUNCIONALES Y NOVEL FOODS) (2 h lectivas, de 15:00h a 17:30 h) **Andrés Gavilán**

- Etiquetado de alimentos funcionales
- Etiquetado de novel foods



REQUISITOS, OBLIGACIONES Y LEGISLACIÓN

SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

LOS PONENTES



Tania Gavilán

Ingeniero Técnico Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias. Actualmente ocupo el cargo de Responsable del Área Técnico-Legal, Nutrición y Medioambiente de Grupo Bonmacor, S.L. Más de 10 años de experiencia en el asesoramiento y apoyo a la industria alimentaria en los ámbitos: Técnico legislativo, derecho alimentario, nutrición, seguridad alimentaria y formación.

Representación institucional en FIAB para diversas asociaciones de la industria alimentaria.

Coordinadora de la Comisión Técnico Legal y Nutrición de 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)

Coordinadora Comité Medioambiente de la Asociación de Industrias de Alimentación y Bebidas de Cataluña y Representación institucional en Foment del Treball.



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

22 DE MARZO DE 2017

DURACIÓN

6 HORAS LECTIVAS (HORARIO DE 9:30 A 17:30 H)

PRECIO

200 EUROS

150 EUROS PARA SOCIOS DE AFCA Y
CLIENTES DE GRUPO BONMACOR

INSCRIPCIONES

WWW.COSMESA.ORG/FORMACION/

