



RQ

 **CURSO ONLINE 24/7**

**ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
MÉXICO, EE.UU. & UNIÓN EUROPEA**

RQ

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS MÉXICO, EE.UU. & UNIÓN EUROPEA

En este curso el participante reconocerá los lineamientos para establecer un correcto etiquetado de alimentos preenvasados, con base en las regulaciones nacionales e internacionales aplicables.



OBJETIVOS

Comprende los lineamientos para que establezcas un correcto etiquetado de alimentos preenvasados, con la información de seguridad alimentaria obligatoria, adecuada y pertinente de los productos para los consumidores; con base en las regulaciones nacionales e internacionales aplicables, para permitir la introducción y permanencia de productos alimenticios de exportación dentro de estos países:

- Requisitos normativos del etiquetado general, etiquetado nutricional y del etiquetado facultativo para: la identificación, información y condiciones del producto; para la definición de las características nutricionales del alimento (obligatorias y opcionales); y para la información de otros datos a los establecidos para el etiquetado obligatorio.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1 de México.
- Reglamento (UE) N o 1169/2011 de la Unión Europea.
- Reglamentos y regulaciones del Código Federal Regulatorio 21 CFR 101 de los Estados Unidos de Norteamérica.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a profesionales de la industria de los alimentos responsables de administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y de la calidad de productos y procesos:

- Personal relacionado con la investigación, desarrollo y comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- Ingenieros en alimentos o en biotecnología.
- Nutriólogos.
- Ingenieros o diseñadores industriales involucrados en el diseño de materiales de empaque para alimentos; publicidad y marketing.
- Abogados o personal relacionado con el cumplimiento regulatorio de empresas del ramo alimentario.
- Auditores, consultores y asesores de SGIA.

Prerrequisitos de competencia: Ninguno.



RQ



CONTENIDO

1 | Introducción al etiquetado de alimentos

- 1.1 | Introducción al etiquetado de los alimentos
- 1.2 | Antecedentes del etiquetado
- 1.3 | ¿Qué es el etiquetado de alimentos?
- 1.4 | Alcance, objetivos y beneficios
- 1.5 | Términos y definiciones

2 | Requerimientos legales y voluntarios

- 2.1 | Reconocimiento por GFSI
- 2.2 | Esquemas de certificación
- 2.3 | Marco regulatorio internacional
- 2.4 | Marco regulatorio en México

3 | Introducción a la nutrición humana

- 3.1 | Nutrición humana
- 3.2 | Nutrientes
- 3.3 | Análisis bromatológicos
- 3.4 | Índice IDR / IDS

4 | Etiquetado internacional de alimentos

- 4.1 | Etiquetado general de alimentos
- 4.2 | Directrices para el etiquetado nutricional
- 4.3 | Directrices para las declaraciones nutricionales y saludables

5 | Impacto del correcto etiquetado y de la verificación

- 5.1 | Impacto potencial en la salud y en otros ámbitos por el etiquetado erróneo
- 5.2 | Casos de retiro por etiquetado erróneo
- 5.3 | Verificación de etiquetas en los productos

6 | Comunicación interna y externa

- 6.1 | Comunicación interna
- 6.2 | Comunicación externa

- Regulación para el etiquetado de alimentos en México
 - Regulación para el etiquetado de alimentos en EE.UU.
 - Regulación para el etiquetado de alimentos en Unión Europea
- Consideraciones finales



AL TÉRMINO
DE ESTE CURSO
OBTENDRÁS:

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por
Global Standards S.C. con
valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes
que obtengan resultados de
excelencia en el curso, como
evidencia electrónica en su
perfil.



RQ



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 9 h de video.
- 11 Ejercicios y actividades.
- 8 Listas de evaluación de cumplimiento y nivel de implementación del etiquetado de alimentos.
- 8 Listas de tips para la implementación adecuada del etiquetado de alimentos.
- 8 Listas de desviaciones y errores comunes al implementar el etiquetado de alimentos.
- 100 Materiales descargables y recursos de información complementaria.



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.

 CURSO ONLINE 24/7



INSTRUCTORAS

Sergio Carmona
Carlos Hernández



DURACIÓN

- 22 horas*
- 1 año para completar**

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

