



RQ



CURSO ONLINE 24/7

**ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
MÉXICO, EE.UU. & CANADÁ**



ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS MÉXICO, EE.UU. & CANADÁ

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.
- Reglamentos y regulaciones del Código Federal Regulatorio 21 CFR 101 de los Estados Unidos de Norteamérica.
- Regulación FDR y la Regulación SFCR de Canadá.



AL TÉRMINO DE ESTE CURSO OBTENDRÁS:



CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. y con el sello dorado por la International HACCP Alliance, 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.





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



CONTENIDO

Fundamentos para el etiquetado de alimentos

- 0 | Introducción al curso
- 1 | Introducción al etiquetado de alimentos
- 2 | Requerimientos legales y voluntarios
- 3 | Introducción a la nutrición humana
- 4 | Etiquetado internacional de alimentos
- 5 | Impacto del correcto etiquetado y de la verificación
- 6 | Comunicación interna y 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 Canadá

Consideraciones finales



INSTRUCTORAS

Sergio Carmona
Carlos Hernández



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 8.5 horas de video
- 58 materiales descargables
- 60 recursos complementarios
- 12 ejercicios y actividades



DURACIÓN

- 22 horas*
- 45 días 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

📍 GUADALAJARA
📍 CDMX
📍 MONTERREY

📍 COLOMBIA
📍 USA
📍 ESPAÑA