RQ

CURSO ONLINE *24/7*

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS MÉXICO & EE.UU.

GlobalSTD TRAINING

CURSO ONLINE *24/7*

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS MÉXICO & EE.UU.

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.

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.

CURSO ONLINE *24/7*

RQ

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.

Consideraciones finales

INSTRUCTORAS

Sergio Carmona
Carlos Hernández

RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **6.5 horas de video**
- **52 materiales descargables**
- **46 recursos complementarios**
- **20 ejercicios y actividades**

DURACIÓN

- **18 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

GlobalSTD TRAINING

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.

GlobalSTD TRAINING

CONTÁCTANOS

LADA SIN COSTO
800 277 6242

info@globalstd.com

online.globalstd.com

- **GUADALAJARA**
- **CDMX**
- **MONTERREY**
- **COLOMBIA**
- **USA**
- **ESPAÑA**