



RQ



CURSO ONLINE 24/7

**ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS
MÉXICO**



ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS MÉXICO

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.



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

Consideraciones finales



INSTRUCTORAS

Sergio Carmona
Carlos Hernández



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 5 horas de video
- 44 materiales descargables
- 41 recursos complementarios
- 10 ejercicios y actividades



DURACIÓN

- 14 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