

Experto en etiquetado nutricional de alimentos



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 180 h
Precio: 90.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El etiquetado de los alimentos se puede considerar como su carta de presentación a través de la cual se ofrece una garantía de calidad de los mismos. El alumnado podrá garantizar la continuidad de la formación actualizada y coordinada que permita un mayor conocimiento sobre la composición y valor nutritivo de la gran variedad de alimentos que son consumidos y adquiridos a través del mercado asegurando de este modo la seguridad del consumidor.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

Conceptos relacionados con la alimentación

Clasificación de los alimentos

- Según su función
- Según su descripción

Clasificación de nutrientes

- Nutrientes energéticos (combustible)
- Nutrientes plásticos (constructivos)
- Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Valor nutritivo de los alimentos

Clasificación de los alimentos

Alimentos de origen animal

- Carne
- Pescado y marisco
- Huevo
- Leche y derivados lácteos
- Grasas animales

Perfil calórico y recomendaciones dietéticas

- Hidratos de carbono o glúcidos
- Grasas o lípidos
- Proteínas
- Bebidas alcohólicas
- Otras recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES

Transformaciones energéticas celulares

Unidades de medida de la energía

- Caloría y kilocaloría
- Julio y kilojulio

Necesidades energéticas del adulto sano

- Metabolismo basal

- Actividad física

- Efecto térmico de los alimentos

- Necesidades energéticas totales

Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Qué son las tablas de composición de alimentos

Tablas de composición de los cereales

Tablas de composición de legumbres

Tablas de composición de tubérculos y hortalizas

Tablas de composición de frutas

Tablas de composición de frutos secos

Tablas de composición de leche y derivados

Tablas de composición de los huevos

Tablas de composición de azúcares y dulces varios

Tablas de composición de aceites y grasas

Tablas de composición de pescado

Tablas de composición de productos cárnicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL ETIQUETADO. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- Principales novedades

La importancia del nuevo reglamento

Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta

Etiquetado nutricional

Etiquetado de origen

Legibilidad

Etiquetado de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD

Introducción a la seguridad alimentaria. El etiquetado del producto

- ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: []del campo a la mesa[]

¿Qué se entiende por trazabilidad?

- Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos