

## **CURSO DE EXPERTO EN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS (ONLINE)**



**350,00 € - 425,00 €**

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. A través de este curso, 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.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

### **INFORMACIÓN**

<b>Duración</b>	180 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. - Según su función
4. - Según su descripción
5. Clasificación de nutrientes
6. - Nutrientes energéticos (combustible)
7. - Nutrientes plásticos (constructivos)
8. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal
4. - Carne
5. - Pescado y marisco
6. - Huevo
7. - Leche y derivados lácteos
8. - Grasas animales
9. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
10. - Hidratos de carbono o glúcidos
11. - Grasas o lípidos
12. - Proteínas

13. - Bebidas alcohólicas
14. - Otras recomendaciones

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES**

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. - Caloría y kilocaloría
4. - Julio y kilojulio
5. Necesidades energéticas del adulto sano
6. - Metabolismo basal
7. - Actividad física
8. - Efecto térmico de los alimentos
9. - Necesidades energéticas totales
10. Valor calórico de los alimentos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS**

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de los cereales
3. Tablas de composición de legumbres
4. Tablas de composición de tubérculos y hortalizas
5. Tablas de composición de frutas
6. Tablas de composición de frutos secos
7. Tablas de composición de leche y derivados
8. Tablas de composición de los huevos
9. Tablas de composición de azúcares y dulces varios
10. Tablas de composición de aceites y grasas
11. Tablas de composición de pescado
12. Tablas de composición de productos cárnicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL ETIQUETADO. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR**

1. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
2. - Principales novedades
3. La importancia del nuevo reglamento
4. Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
5. Etiquetado nutricional

6. Etiquetado de origen
7. Legibilidad
8. Etiquetado de alérgenos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD**

1. Introducción a la seguridad alimentaria. El etiquetado del producto
2. - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
5. - Responsabilidades

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC**

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos