

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Curso de Experto en Etiquetado Nutricional de Alimentos

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Describir los distintos tipos de alimentos atendiendo a su función, descomposición y nutrientes, para así conocer su valor nutritivo y composición.
- Explicar en qué consisten las tablas de composición de alimentos y conocer cada una de ellas,
 - Identificar el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, estudiando su importancia.
- Definir el sistema APPCC, conociendo sus principios y razones de implantación, aplicando este concepto al control de alérgenos.

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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

