

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Experto en Etiquetado Nutricional de Alimentos

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



#### 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

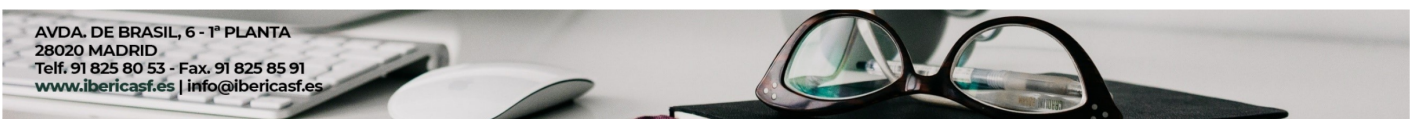
#### Tablas de composición de aceites y grasas

#### 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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 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