Experto en Etiquetado Nutricional de Alimentos

Modalidad: Online

Duración: 120 horas

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. A través de este pack de materiales didácticos 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