

Módulo 1 Etiquetado nutricional

AF: 32188

OBJETIVO

Este curso tiene como objetivo principal dar la seguridad en relación a la ingesta de alimentos, a través del conocimiento de las necesidades nutricionales y la composición de los alimentos que se hacen visibles en el etiquetado como información suministrada al consumidor. Asimismo, garantizar la formación necesaria en materia de etiquetado nutricional para el profesional de la industria alimentaria cuya actividad esté relacionada con la manipulación, venta o cualquier otra acción relacionada con los alimentos, y en general a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el etiquetado e información alimentaria. Al finalizar el curso, el alumno será capaz de: ? Identificar el reglamento básico sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. ? 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 alguna de las más importantes. ? Actuar de manera correcta atendiendo a las responsabilidades y obligaciones que tiene el empresario y operadores de la empresa en relación con el etiquetado de los alimentos. ? Valorar los parámetros nutricionales y recomendaciones diarias (RDA).

ÍNDICE

UNIDAD 1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Introducción Mapa conceptual Contenido 1.1. Normativa básica en materia de etiquetado e información alimentaria 1.1.1. Disposiciones comunitarias de directa aplicación 1.1.2. Disposiciones nacionales 1.2. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor. RIAC 1.2.1. Novedades del Reglamento 1.2.2. Ámbito de aplicación y exclusiones 1.2.3. Responsabilidades 1.3. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero 1.3.1. Ámbito de aplicación 1.3.2. Novedades del Real Decreto 126/2015 1.3.3. Responsabilidades y obligaciones Resumen

UNIDAD 2. LOS ALIMENTOS

Introducción Mapa conceptual Contenido 2.1. Conceptos relacionados con la alimentación 2.2. Clasificación de los alimentos 2.2.1. Según su función nutritiva 2.2.2. Según su descripción 2.2.3. Según su origen 2.2.4. Alimentos funcionales (AF) 2.2.5. Archivo multimedia: "Criterios de clasificación de alimentos" 2.3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas 2.4. Los nutrientes y su clasificación 2.4.1. Macronutrientes 2.4.2. Micronutrientes Resumen

UNIDAD 3. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción Mapa conceptual Contenido 3.1. Qué son las tablas de composición de alimentos 3.1.1. Información que aportan las tablas de composición de alimentos 3.1.2. Cálculo de la porción comestible 3.1.3. Parámetros nutricionales 3.2. Base de Datos Española de Composición de Alimentos: BEDCA 3.2.1. Otras bases de datos 3.3. Principales tablas por grupos de alimentos 3.3.1. Tablas y buscadores de la composición de los alimentos 3.4. Recomendaciones diarias (RDA) 3.4.1. Cálculo del valor energético y nutricional de los alimentos 3.4.2. Tablas RDA Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO