

# Módulo 2 Etiquetado nutricional

AF: 32189

## OBJETIVO

Debemos ser conscientes de la importancia que tiene dedicar unos segundos a recabar información sobre el contenido o la composición de los productos que adquirimos en el mercado. Este gesto suele pasar muy desapercibido entre los consumidores. Normalmente, elegimos el producto que más nos interesa y lo depositamos en nuestro carrito sin pensar en los ingredientes que lo compone. Pero debemos tener en cuenta que este gesto influye de manera directa en la mejor elección de un alimento. Durante este Módulo aprenderemos a leer correctamente las etiquetas de los productos que consumimos y a identificar su composición. Al finalizar esta formación de 30 horas, el alumno será capaz de: ? Conocer las características y tipos de deterioro de los principales microorganismos. ? Reconocer los diferentes tipos de envasados de los alimentos. ? Identificar los métodos de conservación de los alimentos. ? Tener presente cuáles son los elementos obligatorios que deben facilitarse en el etiquetado de los alimentos. ? Leer y e interpretar las etiquetas de los productos.

## ÍNDICE

### UNIDAD 1. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción Mapa conceptual 1.1. Alteración de los alimentos: principales causantes 1.2. Sistemas de envasado 1.2.1 Tipos de envasado: primario, secundario y terciario 1.2.2. Materiales usados para embalaje 1.3. Los métodos de conservación de los alimentos 1.3.1. Métodos de conservación físicos (frío y calor) 1.3.2. Métodos de conservación químicos (salazón, ahumado, acidificación, escabechado, adición de azúcar) 1.3.3. Otros: deshidratación, liofilización, desecación, irradiación, envasado al vacío 1.4. Aditivos alimentarios Resumen

### UNIDAD 2. EL ETIQUETADO: INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR

Introducción Mapa conceptual 2.1. Generalidades 2.1.1. Alimentos envasados 2.1.1.1. Archivo multimedia: “Definición de alimentos envasados y su etiquetado” 2.1.2. Venta a distancia 2.1.2.1. Venta a distancia de alimentos envasados 2.1.2.2. Venta a distancia de alimentos sin envasar 2.1.3. Alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades 2.1.3.1. Información que obligatoriamente debe facilitarse 2.1.3.2. Presentación de la información 2.2. Información nutricional obligatoria 2.2.1. Información sobre sustancias y/o productos que causan alergias y/o intolerancias 2.2.2. Otras indicaciones obligatorias 2.3. Información nutricional de carácter voluntario 2.4. Información nutricional de alimentos no envasados Resumen

### UNIDAD 3. LA ETIQUETA: PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Introducción Mapa conceptual 3.1. Novedades del Reglamento (UE) nº 1169/2011 3.2. Presentación de la información nutricional 3.2.1. Generalidades 3.2.2. Modalidades de presentación 3.2.3. Estructura de la información alimentaria obligatoria 3.2.4. Legibilidad de la etiqueta 3.2.5. Requisitos en relación al idioma 3.3. Cómo leer e interpretar correctamente la etiqueta nutricional 3.3.1. La importancia de leer correctamente la etiqueta nutricional 3.3.2. Qué información aporta la etiqueta nutricional 3.3.3. Cómo leer e interpretar lo que dicen las etiquetas 3.3.3.1. Qué leer en la etiqueta 3.3.3.2. ¿Qué es el porcentaje del valor diario nutricional o %VD? 3.3.3.3. Otros datos a tener en cuenta en la etiqueta 3.3.3.4. Interpretar la etiqueta. Casos especiales Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO