



# Interpretación de etiquetados alimentarios

del 12 de noviembre al 12 de diciembre de 2021

Duración: 30 horas – N.º de plazas: 30



Cualquier consumidor que tome la decisión de mejorar su alimentación se enfrenta a una primera decisión trascendental: eliminar por completo el consumo de alimentos envasados o adquirir una cultura básica que le permita comprender los etiquetados de los mismos.

Puesto que la primera opción no resulta razonable, parece que aspirar a una alimentación saludable pasa ineludiblemente por aprender a interpretar los etiquetados alimentarios.

Esto que parece una tarea titánica no lo es tanto si se cuenta de la ayuda de una acción formativa que sepa estructurar de forma sencilla este complejo mundo y que haga llegar la información al consumidor de forma amena y práctica. Este curso pretende hacer ambas cosas.

A grandes rasgos el curso “Interpretación de Etiquetados Alimentarios” se fija dos metas principales: que el alumnado deje de sentirse incapaz de interpretar las informaciones de los etiquetados alimentarios, y que experimente la satisfacción de verse capaz de identificar los mensajes manipuladores e incluso estafadores de la industria alimentaria.

Cuando se aprenden las nociones básicas, siempre se quiere saber más y más. Porque en alimentación, la información es salud.

*Tutor: José Liétor Gallego*



## Programa del curso

### Tema 1. Introducción. Información disponible en los etiquetados alimentarios

1. Los alimentos de verdad no llevan etiqueta
2. ¿Qué información debe incluir el etiquetado de un producto alimentario?
3. Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
4. Trazabilidad alimentaria
5. Certificaciones y sellos

### Tema 2. Información nutricional

1. Elementos del cuadro nutricional del etiquetado alimentario
2. Alimentos exentos de información nutricional
3. El semáforo nutricional (o Nutriscore)

### Tema 3. Declaraciones nutricionales y de salud.

1. Declaraciones nutricionales
2. Declaraciones de propiedades saludables
3. Alimentos funcionales
4. Las etiquetas no siempre dicen la verdad

### Tema 4. Etiquetas trampa

Solo práctica

### Tema 5. Aditivos alimentarios

1. El desconocimiento asusta
2. Los aditivos en el etiquetado alimentario
3. Tipos de aditivos alimentarios
4. Alimentos sin aditivos
5. Aditivos alimentarios más utilizados en España
6. Aromas

### Tema 6. Lo que no aparece en el etiquetado

1. Coadyuvantes tecnológicos
2. Organismos modificados genéticamente
3. Metales pesados
4. Antibióticos
5. Pesticidas, plaguicidas y disruptores endocrinos
6. PVC y BPA

## Metodología

Este curso se realiza exclusivamente en la modalidad de formación a distancia, apoyado por un servicio de consultas a través de la plataforma en el que se trata de responder a una serie de

actividades prácticas relativas a cada uno de los bloques de contenidos o módulos que forman el temario, en un tiempo fijado.

## Evaluación

La evaluación significará constatar que el alumnado participante ha conseguido el aprovechamiento del curso. El procedimiento, para certificar tales conocimientos, será mediante la realización de diferentes tareas propuestas para cada bloque temático, en un tiempo fijado. La calificación del curso será de "apto" o "no apto".

## Inscripción e Información

Para inscribirse debe realizar dos pasos:

1. Rellenar el formulario de inscripción  
<https://forms.gle/PYcFj95HFti9wYHg7>
2. Realizar el ingreso del precio del curso en la cuenta  
ES76 0049 5201 1426 1077 9133  
(Concepto: Nombre y apellidos - Etiquetado)

Más información en:

[formacion.docente@ustea.net](mailto:formacion.docente@ustea.net)

## Plataforma formativa

<http://usteaformacion.es>

## Requisitos técnicos

El curso y los contenidos están diseñados para correr en entornos Windows y Linux por lo que deberás contar con un equipo con alguno de estos SO para su correcto desarrollo.

## Precio del curso

Afiliados/as a USTEA: 25€

No afiliados/as: 50€

## Nivel al que se dirige el curso

Internivel