

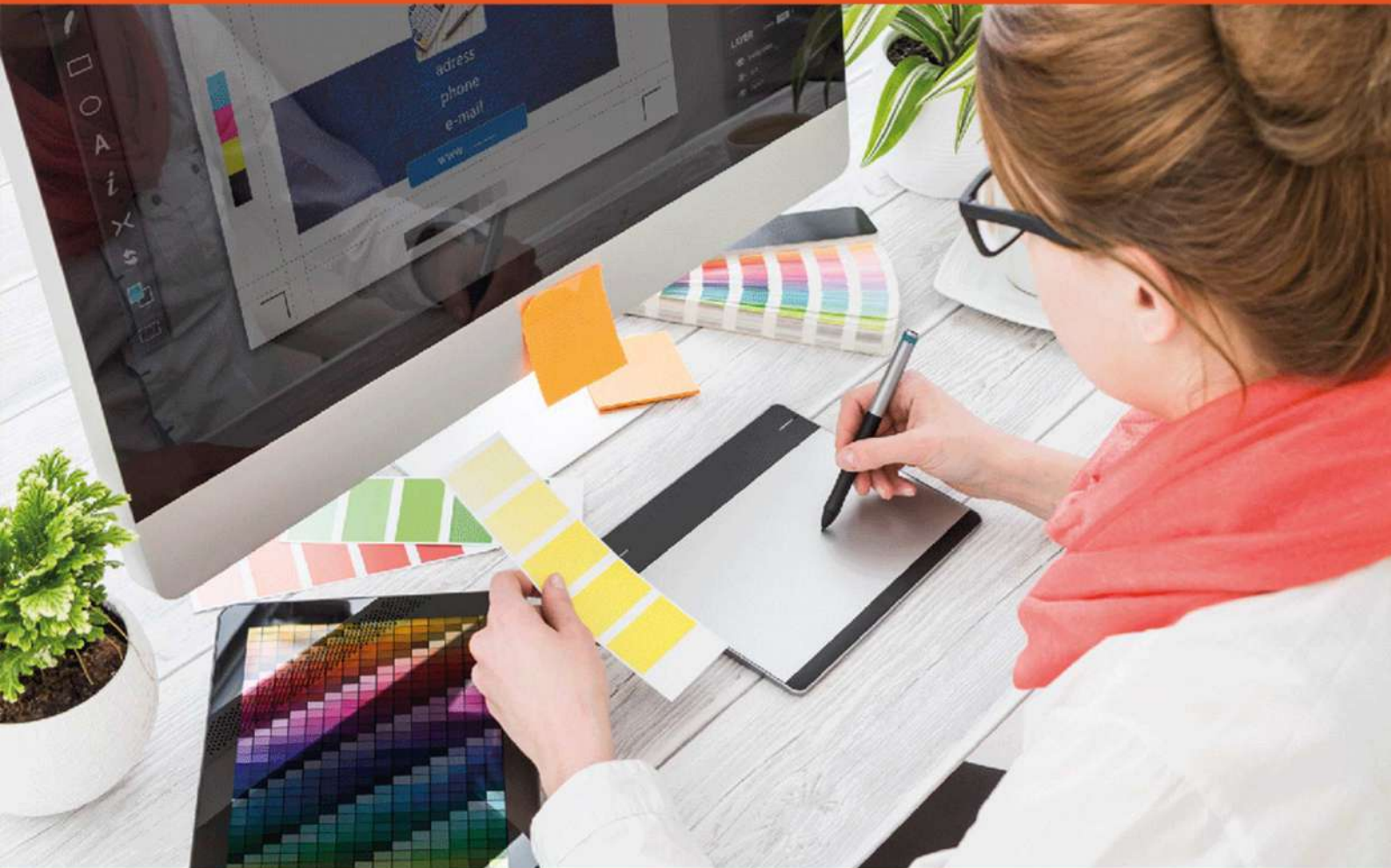


ESCUELA EL GREMIO

MÁSTER EN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

GRE074

www.escuelagremio.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster en Etiquetado Nutricional de Alimentos** se dirige a todas aquellas personas interesadas en ampliar sus conocimientos en el ámbito del etiquetado nutricional de alimentos. A lo largo de esta formación, el alumno estudiará las clasificaciones de los alimentos según su función y descripción. Asimismo, aprenderá cómo se clasifican los nutrientes y cuáles son los combustibles, los constructivos y los biocatalizadores. Por otro lado, el estudiante también se formará para conocer el valor nutritivo de cada alimento a través de las tablas de composición. Además, conocerá el perfil calórico de cada alimento y adquirirá conocimientos técnicos sobre la información a suministrar al consumidor según el reglamento vigente en este ámbito. Por otro lado, el temario profundizará en los aspectos puntuales relacionados con el etiquetado de origen, de alérgenos y de valores nutricionales. Finalmente, el estudiante será capaz de implantar un sistema de APPCC en este ámbito y, especialmente, en el del control de alérgenos.



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “MÁSTER EN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS”, de ESCUELA EL GREMIO avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, el alumno podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 24 ECTS.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.



DURACIÓN

La duración del curso es de 600h.



IMPORTE

Importe Original: 840€

Importe Actual: 420€



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
 - Según su función
 - Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
 - Nutrientes energéticos (combustible)
 - Nutrientes plásticos (constructivos)
 - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal
 - Carne
 - Pescado y marisco
 - Huevo
 - Leche y derivados lácteos
 - Grasas animales
4. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
 - Hidratos de carbono o glúcidos
 - Grasas o lípidos
 - Proteínas
 - Bebidas alcohólicas
 - Otras recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
 - Caloría y kilocaloría
 - Julio y kilojulio
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 - Metabolismo basal
 - Actividad física
 - Efecto térmico de los alimentos
 - Necesidades energéticas totales
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de los cereales
3. Tablas de composición de legumbres
4. Tablas de composición de tubérculos y hortalizas
5. Tablas de composición de frutas

6. Tablas de composición de frutos secos
7. Tablas de composición de leche y derivados
8. Tablas de composición de los huevos
9. Tablas de composición de azúcares y dulces varios
10. Tablas de composición de aceites y grasas
11. Tablas de composición de pescado
12. Tablas de composición de productos cárnicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL ETIQUETADO. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR

1. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
2. La importancia del nuevo reglamento
3. Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
4. Etiquetado nutricional
5. Etiquetado de origen
6. Legibilidad
7. Etiquetado de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD

1. Introducción a la seguridad alimentaria. El etiquetado del producto
 - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: □del campo a la mesa□
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos