



Programa Universitario de Alimentos Curso

“Etiquetas en alimentos: ¿Qué información brindan?”

Imparte: Ana Berenice de la Barrera Avilés

Química de Alimentos egresada de la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México. Capacitadora en manejo higiénico de alimentos, alimentación saludable, manejo de materias primas, lectura y comprensión de etiquetas.

OBJETIVOS GENERALES:

- Identificar la información contenida en las etiquetas de alimentos a partir de la normatividad aplicable.
- Aprender a analizar la información contenida en las etiquetas de alimentos y, a partir de ello, modificar los criterios de selección de productos para elegir los más convenientes.
- Identificar los sellos de calidad presentes en las etiquetas de alimentos industrializados.

DIRIGIDO A:

- Productores y distribuidores de alimentos interesados en conocer la información que las etiquetas comerciales de los alimentos deben contener.
- Consumidores interesados en la interpretación de la información contenida en las etiquetas de los alimentos industrializados de modo que se favorezca una selección más conveniente de los alimentos que se adquieren.



PRERREQUISITO:

Aritmética básica.

CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Estructura general de las etiquetas en alimentos.
2. Requisitos obligatorios de la Norma Oficial Mexicana 051 y de su modificación realizada en 2014.
3. Aditivos empleados con mayor frecuencia.
4. Información nutrimental.
5. Sellos de calidad.
6. Etiquetado frontal.

BENEFICIOS:

Al término del curso el participante podrá:

- Conocer los conceptos más importantes contemplados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, y en su modificación de 2014.
- Interpretar la información nutrimental especificada en las etiquetas de manera que sea posible hacer la mejor elección de alimentos saludables.
- Identificar y revisar el etiquetado frontal para reconocer los elementos clave que deben revisarse en las etiquetas de los alimentos.
- Reconocer los sellos de calidad más importantes en productos alimenticios comercializados en México.

FECHA: 22 de mayo de 2018

DURACIÓN: 5 horas (de 9:00 a 14:00 horas)

COSTO: \$ 1,000.00 M. N. (incluye material y servicio de café)



FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 14 de mayo de 2018.

CUPO LIMITADO

SEDE: Sala de Seminarios del Edificio de los Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México (Cerca del metro Universidad, a espaldas del **Edificio D** de la Facultad de Química).

INFORMES:

info.cursos.pual@gmail.com

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217

www.alimentos.unam.mx



Programa Universitario de Alimentos UNAM

Horario de atención personal o telefónica: de lunes a viernes de 9:00 a 15:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas.

INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés.
2. Recibirá por correo electrónico, o en su defecto se le entregará, una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en el banco BBVA Bancomer, S.A., en ventanilla o mediante transferencia electrónica. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar la recepción de la misma, por este mismo medio.



Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
 - la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.
3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la dirección electrónica: info.cursos.pual@gmail.com

En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFDI, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá presentar el **comprobante ORIGINAL de depósito** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

POLÍTICAS:

- Las constancias de asistencia se otorgan con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.



- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
 - o suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse, reintegrando la cuota correspondiente.
 - o sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.