

CURSO

El nuevo etiquetado en los alimentos

Reseña del programa	El alumno será capaz de elaborar etiquetas de información nutrimental basándose en la norma NOM_051 - SCFI / SSA1 - 2010 y aprenderá a leer correctamente los rótulos de los alimentos y de las Guideline Daily Amount (GDA).
Expositor	MIC Fernando Isoard Acosta
Currículum del expositor	Licenciado en Químico Fármaco Biólogo por la UAM-Xochimilco. Maestro en Ingeniería de Calidad por la Universidad Iberoamericana. Académico de Tiempo completo del Departamento de Salud .
Perfil de ingreso	Restauranteros o gente relacionada con el giro de restaurantes que desee incrementar las ventas de su negocio o bien crear estrategias exitosas de mercadotecnia para ganar participación de mercado y generar mayor volumen de ventas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Hacer etiquetas información nutrimental · Leer etiquetas de información nutrimental
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Importancia del etiquetado de alimentos · Revisión de la norma NOM_051-SCFI/SSA1-2010 · Declaración de las propiedades nutricionales y saludables · Declaración de ingredientes · Elaboración de etiquetas utilizando tablas de composición de los alimentos · Elaboración de etiquetas utilizando un software · Información de los GDAs
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@uia.mx</p>
Coordinador del área	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601</p> <p>hector.delao@uia.mx</p>