

ETIQUETADO NUTRICIONAL

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Duración: 60 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

UNIDAD 1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN ALIMENTARIA
Introducción
Mapa conceptual
1.1. Normativa básica en materia de etiquetado e información alimentaria
1.1.1. Disposiciones comunitarias de directa aplicación
1.1.2. Disposiciones nacionales
1.2. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor. RIAC
1.2.1. Novedades del Reglamento
1.2.2. Ámbito de aplicación y exclusiones
1.2.3. Responsabilidades
1.3. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero
1.3.1. Ámbito de aplicación
1.3.2. Novedades del Real Decreto 126/2015
1.3.3. Responsabilidades y obligaciones
Resumen
UNIDAD 2. LOS ALIMENTOS
Introducción
Mapa conceptual
2.1. Conceptos relacionados con la alimentación
2.2. Clasificación de los alimentos
2.2.1. Según su función nutritiva
2.2.2. Según su descripción
2.2.3. Según su origen
2.2.4. Alimentos funcionales (AF)
2.2.5. Archivo multimedia: “Criterios de clasificación de alimentos”
2.3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
2.4. Los nutrientes y su clasificación

© ICA FORMACION 2026

2.4.1. Macronutrientes
2.4.2. Micronutrientes
Resumen
UNIDAD 3. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS
Introducción
Mapa conceptual
3.1. Qué son las tablas de composición de alimentos
3.1.1. Información que aportan las tablas de composición de alimentos
3.1.2. Cálculo de la porción comestible
3.1.3. Parámetros nutricionales
3.2. Base de Datos Española de Composición de Alimentos: BEDCA
3.2.1. Otras bases de datos
3.3. Principales tablas por grupos de alimentos
3.3.1. Tablas y buscadores de la composición de los alimentos
3.4. Recomendaciones diarias (RDA)
3.4.1. Cálculo del valor energético y nutricional de los alimentos
3.4.2. Tablas RDA
Resumen
UNIDAD 4. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Introducción
Mapa conceptual
4.1 . Alteración de los alimentos: principales causantes
4.2. Sistemas de envasado
4.2.1 Tipos de envasado: primario, secundario y terciario
4.2.2. Materiales usados para embalaje
4.3. Los métodos de conservación de los alimentos
4.3.1. Métodos de conservación físicos (frío y calor)
4.3.2. Métodos de conservación químicos (salazón, ahumado, acidificación, escabechado, adición de azúcar)
4.3.3. Otros: deshidratación, liofilización, desecación, irradiación, envasado al vacío
4.4. Aditivos alimentarios
Resumen

UNIDAD 5. EL ETIQUETADO: INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR
Introducción
Mapa conceptual
5.1. Generalidades
5.1.1. Alimentos envasados
5.1.1.1. Archivo multimedia: “Definición de alimentos envasados y su etiquetado”
5.1.2. Venta a distancia
5.1.2.1. Venta a distancia de alimentos envasados
5.1.2.2. Venta a distancia de alimentos sin envasar
5.1.3. Alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades
5.1.3.1. Información que obligatoriamente debe facilitarse
5.1.3.2. Presentación de la información
5.2. Información nutricional obligatoria
5.2.1. Información sobre sustancias y/o productos que causan alergias y/o intolerancias
5.2.2. Otras indicaciones obligatorias
5.3. Información nutricional de carácter voluntario
5.4. Información nutricional de alimentos no envasados
Resumen
UNIDAD 6. LA ETIQUETA: PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
Introducción
Mapa conceptual
6.1. Novedades del Reglamento (UE) nº 1169/2011
6.2. Presentación de la información nutricional
6.2.1. Generalidades
6.2.2. Modalidades de presentación

© ICA FORMACION 2026

6.2.3. Estructura de la información alimentaria obligatoria
6.2.4. Legibilidad de la etiqueta
6.2.5. Requisitos en relación al idioma
6.3. Cómo leer e interpretar correctamente la etiqueta nutricional
6.3.1. La importancia de leer correctamente la etiqueta nutricional
6.3.2. Qué información aporta la etiqueta nutricional
6.3.3. Cómo leer e interpretar lo que dicen las etiquetas
6.3.3.1. Qué leer en la etiqueta
6.3.3.2. ¿Qué es el porcentaje del valor diario nutricional o %VD?
6.3.3.3. Otros datos a tener en cuenta en la etiqueta
6.3.3.4. Interpretar la etiqueta. Casos especiales
Resumen
BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO

© ICA FORMACION 2026