

CURSO *ONLINE*

"GUÍA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS SEGÚN FDA O NORMA DE FOOD LABELING BAJO FDA"

OBJETIVOS DEL CURSO:

Entender lo que incluye la etiqueta de información nutricional puede ayudar a tomar las decisiones relacionadas con los alimentos que exporta.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- A través de este seminario taller los participantes conocerán los requisitos y su correcta aplicación para el etiquetado de alimentos a comercializarse en EEUU.
- Dar a conocer los cambios y nuevos requerimientos en materia de rotulado nutricional y alimentación saludable.
- Dotar las herramientas y habilidades necesarias que les permita validar sus artes gráficas (etiquetas) con respecto al marco normativo FDA vigente.

DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la regulación de etiquetados.
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que exportan a EEUU.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.



Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Miércoles 16 de Diciembre de 2026

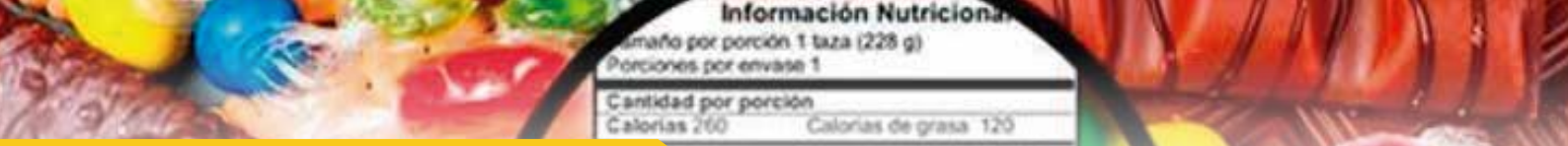
Horarios: 09h00 a 17h00
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: ***ONLINE***



CONTENIDO ACADEMICO:

- Introducción
- Información General.
- Requisitos Generales del Etiquetado de Alimentos.
- Nombres de los Alimentos.
- Declaraciones de cantidad neta de los contenidos.
- Listas de ingredientes.
- Etiquetado de Información Nutricional.
- Gráficos y formatos de etiquetado.
  Afirmaciones.
- Definiciones de las afirmaciones sobre el contenido de los nutrientes.
- Requisitos adicionales para nutrientes afirmaciones sobre contenido.
- Afirmaciones sobre salud.
- Afirmaciones calificadas sobre salud.
- Cálculo de porcentaje de valor diario (VD) para los nutrientes adecuados.
- Aproximación de valores de acuerdo a la norma de aproximación de la FDA.
- Conclusiones y recomendaciones finales



METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.
Metodología presencial
Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
- Uso de ayudas audiovisuales
- Taller de Aplicación

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "GUÍA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS SEGÚN FDA O NORMA DE FOOD LABELING BAJO FDA" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD $ 209.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 07-Diciembre-2026 (USD $ 189.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 199.oo + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 07-Diciembre-2026 (USD $ 179.oo + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:
Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:

Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.
jusetty.coello@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.
paola.almeida@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Modalidad InCompany / InHouse:
"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Andrea Vera
andrea.vera@smrconsultores.com
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Guayaquil – Ecuador

Organizan:

www.smrconsultores.com