

CURSO *ONLINE*

"NORMA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EXPORTAR A UNIÓN EUROPEA (UE)"

El etiquetado nutricional en la Unión Europea está regulado por normas estrictas que garantizan transparencia y protección al consumidor. Este curso ofrece una visión práctica de la legislación vigente, incluyendo requisitos obligatorios, declaraciones nutricionales y de salud, así como el uso correcto de tablas y símbolos. Los participantes aprenderán a interpretar la normativa, evitar sanciones y aplicar criterios de cumplimiento en productos destinados al mercado europeo.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Comprender la normativa vigente sobre etiquetado nutricional en la Unión Europea y su impacto en la transparencia y protección al consumidor.
- Identificar los requisitos obligatorios en el etiquetado de alimentos, incluyendo información nutricional mínima, declaraciones de salud y condiciones de uso.
- Aplicar correctamente tablas y símbolos en etiquetas, garantizando claridad y cumplimiento legal.
- Interpretar y evaluar etiquetas reales para detectar errores comunes y evitar sanciones regulatorias.
- Desarrollar criterios de cumplimiento que permitan adaptar productos destinados al mercado europeo.
- Fortalecer la capacidad práctica de los participantes para implementar procesos internos de control y verificación del etiquetado

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:
Lunes 07 de Diciembre de 2026

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

Modalidad: ***ONLINE***

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 Unión Europea (UE)
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.



CONTENIDO ACADEMICO:

- Marco regulatorio en la UE
  - Introducción al Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria al consumidor.
  - Normas complementarias y guías de la Comisión Europea.
  - Responsabilidades de fabricantes, importadores y distribuidores.
- Paneles nutricionales obligatorios
- Requisitos adicionales de etiquetado
- Aspectos prácticos
- Tendencias y buenas prácticas
- Conclusiones y recomendaciones finales
- Examen final



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 "NORMA DE ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EXPORTAR A UNIÓN EUROPEA (UE)" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD $ 215.oo + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:
10% Pago antes del 30-Noviembre-2026 (USD $ 195.oo + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 205.oo + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 30-Noviembre-2026 (USD $ 185.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 20 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.
- Consultor 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