

ETIQUETADO DE ALIMENTOS BAJO LINEAMIENTOS DE CFR 21 PARTE 101



Este curso está diseñado para que el participante identifique los requerimientos generales necesarios y los lineamientos del etiquetado nutricional para cumplir con los requisitos de etiquetado de alimentos bajo los lineamientos de CFR 21 parte 101 (FDA).

 CERTIFICADO CON RECONOCIMIENTO GLOBALSTD / CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN



OBJETIVOS:

- ✓ 1. Identificar las disposiciones generales de la CFR 21 parte 101- Etiquetado de alimentos.
- ✓ 2. Comprender los requerimientos legales específicos y los lineamientos del etiquetado nutricional para el etiquetado de alimentos dentro de la industria alimentaria de los Estados Unidos de Norteamérica.
- ✓ 3. Identificar las excepciones para los requerimientos de etiquetado de alimentos.

DURACIÓN: 24 horas

Prerrequisito:

- No necesarios / No indispensable.



DIRIGIDO A:

- ✓ Personal responsable de diseño y desarrollo de materiales de empaque.
- ✓ Personal responsable de cumplimiento legal.
- ✓ Personal responsable de exportaciones de alimentos.
- ✓ Responsables de validación de etiquetas.
- ✓ Auditores en inocuidad
- ✓ Consultores.
- ✓ Responsables de información al consumidor, entre otros.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS BAJO LINEAMIENTOS DE CFR 21 PARTE 101



TEMARIO

- ✓ Disposiciones generales de etiquetado
 - Panel de visualización principal.
 - Panel de información.
 - Etiquetado de identidad de alimentos.
 - Designación de ingredientes.
 - Nombre y lugar de trabajo del fabricante, envasador o distribuidor.
 - Declaración de contenido neto.
 - Etiquetado nutricional de alimentos.
 - Etiquetado nutricional de alimentos de restaurantes cuyas etiquetas o etiquetado contienen declaraciones de contenido de nutrientes o declaraciones de propiedades saludables.
 - Cantidades de referencia habitualmente consumidas por cada ocasión de comer.
 - Declaraciones de contenido de nutrientes - principios generales.
 - Declaraciones de propiedades saludables: requisitos generales.
 - Alimentos; prominencia de las declaraciones requeridas.
 - Declaraciones de advertencia, aviso y manejo seguro de etiquetado de alimentos.
 - Información engañosa en los alimentos.
- ✓ Requisitos específicos de etiquetado de alimentos.
- ✓ Requisitos y directrices específicos para el etiquetado nutricional.
- ✓ Requisitos específicos para las declaraciones de contenido de nutrientes.
- ✓ Requisitos específicos para las declaraciones de propiedades saludables.



MATERIAL

- Manuales con los contenidos completos del curso.
- Libro de ejercicios.
- Prácticas / dinámicas / actividades.

Global Standards como organismo certificador y entrenador de Sistemas de Gestión en estándares internacionales y nacionales, ofrece una gama completa de cursos en Sistemas de Gestión en diversos estándares y en requerimientos especiales.

Contamos con un **equipo de instructores aprobados internacionalmente**, quienes han desarrollado auditorías de certificación e imparten cursos de manera dinámica a través de sus experiencias y conocimientos en el sector. De esta forma nos mantenemos a la vanguardia ofreciendo cursos actualizados y de calidad.

10 BENEFICIOS



- ✓ *Certificados internacionalmente para proveer capacitación con exámenes certificados.*
- ✓ *Metodología de exámenes certificados.*
- ✓ *Instructores/Examinadores aprobados por "Exemplar Global".*
- ✓ *Instructores/Examinadores con más de 10 años de experiencia.*
- ✓ *Emisión oportuna de certificados de capacitación (máximo 2 semanas).*
- ✓ *Base de datos en página web para revisar estatus de certificados.*
- ✓ *Compromiso con la Imparcialidad al no ofrecer "servicios de consultoría".*
- ✓ *Procesos de capacitación administrados y certificados bajo el modelo de ISO 9001.*
- ✓ *Costos competitivos en servicios de capacitación.*
- ✓ *Descuentos especiales para nuestros clientes.*

NUESTROS CURSOS

Ofrecemos cursos de capacitación en distintos estándares, la mayoría disponibles en 3 niveles: **Requerimientos, Auditor Interno y Auditor Líder.**



SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

ISO 22000-1
FSSC 22000
Requerimientos y desarrollo de BPM
Planes HACCP
NOM-251
SQF



SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001



SISTEMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
OHSAS 18001 o ISO 45001



SISTEMAS DE GESTIÓN EN TI ISO/IEC 20000



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN
ISO/IEC 27001



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS
PrimusGFS
GlobalG.A.P.

AS 9100
Aeroespacial

C-TPAT
Logística

GFSI Global Markets Programme

IATF 16949:2016 Core Tools
Automotriz

ISO 19011
Auditoría

ISO 31000
Análisis de Riesgos

ISO 13485
Dispositivos Médicos

ISO 22301
Gestión de la Continuidad de Negocio

ISO 50001
Gestión de Energía

ISO 15189
Laboratorios Médicos

ISO/IEC 17025
Laboratorios de Ensayos

ISO 28000
Seguridad en la Cadena de Suministro

ISO 37001
Sistemas de Gestión contra el Soborno

ISO 39001
Sistema de Gestión de la Seguridad Vial

Legislación Ambiental

Microbiología

PAS 096
Bioseguridad

Sistemas Integrados

SA 8000
Responsabilidad Social

TL 9000
Telecomunicaciones



Consulta el calendario de cursos en www.globalstd.com



CONTÁCTANOS

Guadalajara, Mx.

Col. Americana

📍 Pedro Moreno 1677,
Piso 4, Oficina 3
Guadalajara, Jalisco.

☎ + 52 (33) 3630 4546

Ciudad de México

World Trade Center

📍 Montecito 38. Piso 5,
Oficina 27, Nápoles,
Benito Juárez, CDMX.

☎ +52 (55) 55 112920

Monterrey, Mx.

Pabellón M

📍 Benito Juárez 1102, Piso 5,
Col. Centro, C.P. 6400,
Monterrey, Nuevo León.

☎ +52 (81) 8320 1523
+52 (81) 8000 5843

Colombia

Bogotá, Colombia

📍 Edificio Las Arcadas
Carrera 15 #124-29
Oficina 211
Bogotá, Colombia.

☎ (+57) 350 202 9755

USA

Ohio, USA

📍 5961, Hilltop Trail Drive,
New Albany, OH. 43054

☎ +1 (614) 289 3043

España

España y Portugal

📍 C./ Serrano 209, 6ºD
28016 Madrid, España.

☎ +00 34 91 188 01 02
+00 34 608 19 40 52

☎ **LADA SIN COSTO**
01 800 277 6242

✉ info@globalstd.com

www.globalstd.com

