



## TEMARIO

---

ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL  
BAJO LA NORMATIVA DE MÉXICO, CANADÁ,  
ESTADOS UNIDOS Y UNIÓN EUROPEA



# RQ

## ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL BAJO LA NORMATIVA DE MÉXICO, CANADÁ, ESTADOS UNIDOS Y UNIÓN EUROPEA

**DURACIÓN:**  
32 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /  
Constancia de participación.**

Actualmente se producen innumerables productos alimenticios con la finalidad de satisfacer las diversas preferencias y expectativas de los consumidores, por lo que se ha convertido en un reto saber qué es exactamente lo que se está comprando y consumiendo. La información alimentaria relativa a los nutrientes e ingredientes es ahora más importante que nunca porque ayuda a los consumidores a realizar una elección informada al momento de comprar alimentos.

El consumidor tiene la responsabilidad y la libertad de decidir sobre su consumo, por ello el etiquetado de productos debe brindarle información clara sobre el producto que está comprando.

Este curso está diseñado para que los participantes identifiquen los requerimientos para el correcto etiquetado de productos cárnicos comercializados y distribuidos en México, Canadá, Estados Unidos y la Unión Europea.



### OBJETIVOS

- Conocer e identificar los requerimientos principales de las normativas de etiquetado en productos cárnicos de México, Canadá, Estados Unidos y la Unión Europea.
- Identificar las principales diferencias entre las normativas de etiquetado para alimentos (productos cárnicos).



### DIRIGIDO A

Personal responsable y/o soporte de nuevos productos, normatividad, calidad y/o responsables del sistema de gestión de calidad e inocuidad (supervisores, coordinadores, jefes, gerentes y directores).

### NORMATIVAS DE REFERENCIA

- Título 9 del Código Federal de Regulaciones USDA.
- Reglamento 1169/2011 de la comunidad europea.
- Requerimientos de etiquetado para productos cárnicos de la agencia canadiense de inspección de alimentos.
- Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas basados en NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y NOM-030-SCFI-2006.



### PRERREQUISITOS

- Normativa nacional.



## TEMARIO

- Ámbito de aplicación de diferentes normativas.
- Denominación del alimento.
- Listado de ingredientes.
- Contenido neto.
- Fecha de caducidad.
- Indicaciones del manejo de producto.
- Marcas de inspección oficial.
- Lenguaje y/o etiquetas en un idioma extranjero.
- País de origen.
- Etiquetado o prácticas engañosas.
- Declaraciones voluntarias.
- Ubicación de la información nutricional.
- Información nutricional.
- Procesados y separados mecánicamente.
- Otros requerimientos.



## CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en la normativa mexicana *NOM-030-SCFI-2006* y *NOM-051-SCFI/SSA1-2010*, el *Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos Título 9 Parte 317*, el *Reglamento sobre salubridad de los alimentos en Canadá*, la *Herramienta de etiquetado industrial* y el *Reglamento 1169/2011 de la Comunidad*. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

