



TEMARIO

MODIFICACIONES AL ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

PRE-ENVASADAS: 27-marzo-2020

NOM-051-SCFI/SSA1-2010



RQ

MODIFICACIONES AL ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE-ENVASADAS: *27-marzo-2020* NOM-051-SCFI/SSA1-2010

DURACIÓN:
16 horas

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

Derivado del fenómeno de globalización de la cadena alimentaria y los recientes descubrimientos en materia de nutrición, se han impulsado nuevas reformas a la normativa de etiquetado alrededor del mundo, buscando satisfacer las necesidades de los consumidores en función de dicho dinamismo. Así mismo, ha cobrado importancia en los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (como FSSC 22000 y SQF) el dar cumplimiento a requerimientos específicos de etiquetado; por lo cual, el mantenerse vigente y actualizado en temas de etiquetado en alimentos adquiere especial relevancia, no solo para dar cumplimiento normativo, sino también para mejorar el desempeño frente a un Sistema Certificado en Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

El curso considera la actualización más reciente publicada en el Diario Oficial de la Federación Mexicana **en marzo del 2020** y la nota aclaratoria publicada el **19 de junio 2020**, emitida por la Secretaría de Economía y Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios a la Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, lo que le asegura conocer claramente los requisitos y las fechas para identificar los cambios sujetos en el etiquetado en México.



OBJETIVOS

- Conocer los requerimientos normativos aplicables para el etiquetado de alimentos en México mediante una metodología teórico-práctica que permita al participante desarrollar etiquetas en cumplimiento con la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- Identificar los puntos más relevantes con relación a la NOM-050-SCFI-2004: Información comercial – Etiquetado general de productos.



PRERREQUISITOS

No necesarios.



DIRIGIDO A

- Personal relacionado con la investigación, desarrollo y comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas, de las que se pueden mencionar:
 - Nutriólogos, ingenieros en industrias alimentarias o en biotecnología y otras profesiones, relacionados con la investigación y el desarrollo de nuevos productos alimenticios.
 - Ingenieros de empaque y diseñadores industriales involucrados en el diseño de materiales de empaque para alimentos.
- Personal relacionado en los procesos de marketing, diseño gráfico, publicidad y empaque para alimentos.
- Personal que gestiona el aseguramiento y/o control de la calidad, a través de actividades de verificación de productos y procesos.
- Abogados o personal relacionado con el cumplimiento regulatorio de empresas del ramo alimentario.
- Líderes y miembros del equipo de inocuidad que implementan y administran el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Consultores y asesores en sistemas de responsabilidad social y códigos éticos.



TEMARIO: CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

1. INTRODUCCIÓN

- Objetivos del curso.
- Objetivos de la NOM.
- Tabla de etiquetado por país (ejemplos de etiquetado de países como: Italia, Reino Unido, Portugal, Australia, Nueva Zelanda, Ecuador y Bolivia, México y Chile, Canadá y Brasil, Países Nórdicos).
- Tabla de alérgenos por país (México, USA, Canadá, Europa, China, Corea, Japón, Brasil, Australia, Taiwán).
- Nutrición Humana.
- Antecedentes.
- Fundamentos.
- Beneficios.
- Derogados y abrogados.
- *Principales cambios.*
- *Transitorios – Entrada en vigor y fechas de aplicación.*
- *Objetivos de los principales cambios.*

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

3. DEFINICIONES, SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

4. ESPECIFICACIONES

- Tabla de NOM-030-SCFI-2006 donde se muestra la altura mínima de números y letras en mm conforme al contenido Neto.
- Información comercial y sanitaria.
- Nombre o denominación de los productos pre-ensados.
- Lista de ingredientes.
- Azúcares añadidos.
- Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos.
- Tabla de ingredientes y aditivos que pueden causar hipersensibilidad.
- Lote.
- Tipos de empaque.

- Etiquetado nutrimental.
- Presentación de la declaración nutrimental bajo las unidades de NOM-008-SCFI-2002.
- Tabla de valores nutrimentales de referencia ponderados para la población mexicana.
- BIS-1 Declaración impresa.
- Declaración de vitaminas y minerales.
- Tolerancias y cumplimiento.
- Parámetros de redondeo.
- Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria.
- Sistema de etiquetado frontal.
- Tabla de referencia conforme a la NOM-030 del dato.
- Se explica el diagrama de decisión para la colocación de sellos en el etiquetado.
- Declaración de propiedades nutrimentales NOM-086-SSA1-1994.

5. CÁLCULO

6. DECLARACIÓN DE PROPIEDADES

El participante identificará la manera correcta para la declaración de propiedades en su producto de tal manera que no sea falsa, equivoca o engañosa.

7. LEYENDAS

El participante comprenderá el uso de leyendas precautorias que deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente.

9. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

Se mostrará al participante el procedimiento para la evaluación de la conformidad por entidades acreditadas y aprobadas para evaluar del cumplimiento de la presente norma.



10. CONCORDANCIA INTERNACIONAL

El participante conocerá la concordancia de esta norma con normativas internacionales.

APÉNDICE A

- A.1 Características de los sellos.
- A.2 Color y tipografía de los componentes gráficos del sello.
- A.3 Tamaño del sello.
- A.4 Proporción de los componentes gráficos del sello.
- A.5 De la leyenda "CONTIENE CAFÉÍNA EVITAR EN NIÑOS".
- A.6 De la leyenda "CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS".
- A.7 Etiquetado de más de un sello.
- A.8 Ejemplos de inclusión de los sellos en la etiqueta.

INFORMACIÓN COMERCIAL (NOM-050-SCFI-2004)



MATERIAL

- Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 de marzo 2020, la cual cuenta con el propósito en cada punto de la misma.
- Manual de participante que integra la presentación utilizada por el instructor durante el curso, así como los ejercicios por realizar (si el curso es en modalidad virtual, se entregan los ejercicios del manual del participante en editables).
- Guías de cálculo nutrimental para la elaboración de ejercicios durante el curso (archivo Excel).



DINÁMICAS DE TRABAJO

➤ EJERCICIO 1 | TÉRMINOS Y DEFINICIONES

El participante podrá identificar los términos y definiciones que se establecen en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

➤ EJERCICIO 2 | DECLARACIONES Y ORDENAMIENTO DE ESPECIFICACIONES

El participante reafirmará los conceptos de las declaraciones de exceso de los nutrientes críticos por medio de este ejercicio.

➤ EJERCICIO 3 | CONVERSIÓN DE INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y SELLOS

Se presenta una guía donde el participante podrá realizar la conversión de los cálculos de la información nutrimental de porciones conforme al apartado 4.5.2.4; así mismo, reafirmará los conocimientos sobre los sellos correspondientes a la información nutrimental.

➤ EJERCICIO 4 | DECLARACIONES OBLIGATORIAS

El participante realizará un desarrollo de etiqueta con las declaraciones obligatorias considerando el punto "4.7 Presentación de los requisitos obligatorios".

➤ EJERCICIO 5 | CÁLCULO DE INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

El participante aprenderá y realizará cálculos de la información para las cantidades utilizadas en la "receta" de cada ingrediente y nutriente, así como el total del producto del ejemplo presentado en esta sección.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

