



## TEMARIO

### REQUERIMIENTOS ETIQUETADO DE ALIMENTOS BAJO LINEAMIENTOS DE CFR 21 PARTE 101



## REQUERIMIENTOS ETIQUETADO DE ALIMENTOS BAJO LINEAMIENTOS DE CFR 21 PARTE 101

**DURACIÓN:**  
24 horas

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

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).



### OBJETIVOS

- Identificar las disposiciones generales de la CFR 21 parte 101- Etiquetado de alimentos.
- 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.
- Identificar las excepciones para los requerimientos de etiquetado de alimentos.



### PRERREQUISITOS

- No necesarios / No indispensable.



### DIRIGIDO A

Todas aquellas personas y organizaciones que pretendan realizar sus auditorías bajo las directrices de auditoría en la versión 2018, entre las cuales pueden ser:

- 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.



## TEMARIO

Disposiciones generales de etiquetado:

- Panel de visualización principal.
- Panel de información.
- Identidad del alimento.
- Designación de ingredientes.
- Etiquetado de alérgenos.

Requisitos específicos de etiquetado de alimentos:

- Nombre y ubicación del fabricante, envasador o distribuidor.
- Declaración de contenido neto.
- Máquinas expendedoras.
- Etiquetado nutricional de alimentos.
- Cantidades de referencia habitualmente consumidas por porción.
- Declaraciones de contenido de nutrientes - principios generales.
- Declaraciones de propiedades saludables - requisitos generales.
- Prominencia de las declaraciones requeridas.
- Declaraciones de advertencia, aviso y manipulación segura.
- Etiquetado erróneo.

Requisitos específicos de etiquetado de alimentos.

Requisitos específicos para las declaraciones de contenido de nutrientes.

Requisitos específicos para las declaraciones de propiedades saludables.

Exenciones.



## CERTIFICACIONES



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



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

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

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

