



CURSO E LEARNING ETIQUETADO NUTRICIONAL DISEÑO Y ELABORACIÓN DE ETIQUETADO NUTRICIONAL.

60 Horas pedagógicas



Manuel Bulnes 368, Oficina 604 Temuco
Teléfono: 452748988
Email: contacto@innovares.cl
www.innovares.cl

NCh 2728
BUREAU VERITAS
Certification



INDICE:

Fundamentación	3
Objetivo General y Específicos	4
Dirigido a	5
Requisitos	5
Certifica	5
Duración	6
Modalidad	6
Temario	7
Metodología	14
Horarios	15
Evaluación	15
Requisitos de aprobación	15
Docente	16
Contacto	17



FUNDAMENTACIÓN:

La alta prevalencia de obesidad en el mundo es un problema de salud pública que afecta a miles de personas a nivel global, así como también las comorbilidades asociadas a ella. Cada vez es más frecuente la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) provocadas por una ingesta energética excesiva y el sedentarismo, condiciones patológicas y factores de riesgo que en tiempos pasados solo se veían en adultos mayores, cada vez se presentan en edades más tempranas afectando incluso a niños y adolescentes.

En Chile, se estima que el 74,2% de la población padece de algún grado de sobrepeso y nos ubica en el primer lugar de acuerdo al ranking de obesidad en mayores de 15 años presentado por la OCDE. Es por esto que organismos internacionales como la OMS y la OPS han diseñado distintas directrices para intentar frenar el aumento de tan altas prevalencias.

Dentro de las directrices señaladas, se encuentra la promoción de la actividad física, el incentivo a la producción de alimentos saludables, las restricciones a la publicidad y la comercialización de productos catalogados como poco saludables de acuerdo a sus componentes y densidad energética.

Es por esto que en Chile se ha desarrollado una normativa respecto de la publicidad y el etiquetado nutricional de los alimentos, con la finalidad de informar a los consumidores las características nutricionales de los productos alimentarios envasados que se adquieren, basándose no solo en la información nutricional misma, sino que también en un diseño gráfico con señales claramente visibles que los alertan de contenidos clasificados como elevados en nutrientes considerados de riesgo, y así advertir al consumidor de las características del producto seleccionado. Asimismo existe una norma que regula la publicidad dirigida a menores de 14 años y la comercialización de alimentos en establecimientos educacionales de nivel básico y medio.

Es por esto que se hace imprescindible la capacitación a profesionales relacionados con la nutrición y alimentos, y la puesta en marcha definitiva de políticas públicas y de Estado que apunten a la prevención y a la educación alimentaria en toda la comunidad.



OBJETIVO GENERAL:

El curso tiene como objetivo que el alumno sea capaz de desarrollar las competencias necesarias para elaborar y evaluar un etiquetado nutricional de acuerdo a la normativa vigente, Ley 20606, en Chile al año 2020.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Al término del curso, los/as participantes serán capaces de:

1. Identificar las principales causas de muerte a nivel mundial.
2. Describir, a través de la interpretación de gráficos, las principales características de la epidemiología a nivel regional y nacional.
3. Identificar el perfil de enfermedades crónicas no transmisibles y sus factores de riesgo a nivel nacional según la Encuesta Nacional de Salud.
4. Identificar los principales ejes y recomendaciones a nivel nacional e internacional enfocadas en la promoción de la salud y la reducción de la obesidad
5. Reconocer los programas implementados en Chile enfocados en la prevención, reducción y combate contra la obesidad desde el año 2000.
6. Reconocer las principales diferencias entre etiquetado nutricional frontal de advertencia (ENFA) y etiquetado nutricional.
7. Identificar qué países de Latinoamérica han legislado sobre el ENFA.
8. Identificar aspectos generales de la ley de alimentos vigente en Chile.
9. Reconocer los artículos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) que regulan las características del etiquetado no nutricional.
10. Identificar los distintos parámetros que conforman las normas del rotulado no nutricional.
11. Identificar las principales características de la información nutricional que debe declararse de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos.
12. Ejecutar los cálculos necesarios para construir una etiqueta de información nutricional.
13. Identificar las propiedades nutricionales, los mensajes saludables y las asociaciones permitidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
14. Identificar las especificaciones técnicas de la Ley de Etiquetado Nutricional.
15. Identificar los alérgenos, aditivos, suplementos y alimentos funcionales y su regulación por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
16. Identificar los elementos de la normativa de etiquetado referente a aditivos alimentarios.
17. Identificar los principales requisitos para la implementación de un kiosco escolar.
18. Desarrollar un etiquetado nutricional completo de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.



DIRIGIDO A:

Nutricionistas – Estudiantes de nutrición 4to y 5to año.

Ingeniero en alimentos. Estudiantes de ingeniería en alimentos 4to y 5to año.

REQUISITOS:

Para usar el medio instruccional: Disponer de un computador al menos Pentium III, con conexión a Internet de banda ancha. Tener una cuenta de correo electrónico habilitada. Tener conocimientos a nivel de usuario de Windows, procesador de textos (Word, por ej.) y de navegación en Internet.

Competencias requeridas: Estudios completos o en curso de carrera de Nutrición 4to o 5to año. Ingeniero en alimentos. No son necesarios estudios de postgrado.

Documentación anexa:

Profesionales: Enviar digitalizado a contacto@innovares.cl fotocopia del título profesional o certificado de inscripción en el registro nacional de prestadores individuales de salud de la Superintendencia de Salud en su calidad de profesional.

CERTIFICA:

El certificado de aprobación de curso es emitido por Innovares Ltda. Organismo Técnico de Capacitación (OTEC) [Reconocido por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo de Chile. SENCE.](#) Su razón social es Capacitación Olivares y Vásquez Ltda., y su RUT es 76.023.861-9. [OTEC Innovares se encuentra certificada por Norma Chilena 2728](#), equivalente a ISO 9001.



DURACIÓN:

Plazo Mínimo: 20 días desde que inicia su curso. (No puede rendir la prueba final antes de los 20 días).

Plazo Máximo: 30 días desde que inicia su curso.

MODALIDAD:

Medio Instruccional

Para impartir los cursos hemos elegido la modalidad e Learning, por tratarse de una enseñanza basada en Internet.

Nos identificamos con la definición e Learning como el uso de tecnologías de redes para diseñar, entregar, seleccionar, administrar y extender los procesos de aprendizaje. Sus elementos constitutivos son: contenidos en múltiples formatos, administración del proceso de aprendizaje y una comunidad en red de alumnos, desarrolladores y expertos.

Está demostrado que el e Learning enriquece la experiencia educativa, la hace más rápida, reduce los costos, aumenta el acceso a la educación y a las tecnologías de la información, y asegura mayor transparencia del proceso para todas las partes involucradas como docentes, autoridades y alumnos.

Beneficios de la Modalidad

Se imparte cuando sea: 24 horas al día, los 7 días de la semana, y donde sea: alumnos dispersos geográficamente y desde cualquier lugar; aumenta el intercambio internacional.

Mayor flexibilidad: El e Learning ofrece una mayor flexibilidad, los alumnos pueden recibirlo en cualquier franja horaria, además el alumno puede fijar sus propios ritmos de aprendizaje, según el tiempo de que disponga y de los objetivos que se haya fijado.

Se eliminan las barreras de distancia, por lo que disminuyen tiempos y costos asociados al traslado a las salas de clases.

Permite la interacción asíncrona; colaboración grupal; enriquecimiento del aprendizaje por medio de simulaciones, juegos e interactividad; integración de computadores.

El tiempo de adquisición de contenidos es mejor y en menor tiempo.

Los cursos suelen estar mejor diseñados, preparados y los contenidos más completos.



TEMARIO:

UNIDAD 1: FUNDAMENTOS.

MÓDULO 1 PERFIL EPIDEMIOLÓGICO EN CHILE Y EL MUNDO.

- CAUSAS DE MUERTE A NIVEL GLOBAL.
- PERFIL DEMOGRÁFICO REGIONAL.
 - 2.1 Población por país.
 - 2.2 Transición demográfica.
 - 2.3 Envejecimiento de la población.
 - 2.4 Aumento de expectativa de vida.
 - 2.5 Aumento de la malnutrición.
- SITUACIÓN EN CHILE.
 - Encuesta Nacional de Salud.
 - Consumo de tabaco.
 - Consumo riesgoso de alcohol.
 - Situación nutricional en Chile.
 - Estado nutricional escolares.
 - Factores de riesgo.
 - Síndrome metabólico.
 - Riesgo cardiovascular (RCV).
 - Dislipidemias.
 - Sospecha de HTA.
 - Autoreporte de IAM.
 - Sospecha de DM.
 - Cumplimiento de guías alimentarias.
 - Consumo de agua.
 - Consumo de frutas y verduras.
 - Consumo de Pescados.
 - Consumo de Legumbres.
 - Consumo de Sal.
 - Consumo de bebidas azucaradas.
- CONCLUSIONES.



MÓDULO 2 ESTRATEGIAS PARA COMBATIR LA OBESIDAD.

- ESTRATEGIAS INTERNACIONALES.
 - OMS (Organización mundial de la salud).
 - Ejes principales.
 - Recomendaciones.
 - Metas.
 - EUFIC (Consejo europeo sobre la información en la alimentación).
 - Ejes principales y recomendaciones.
 - Programas exitosos para reducir el sobrepeso y la obesidad infantil.
 - OPS (Organización panamericana de la salud).
 - Plan de acción para el control de las enfermedades no transmisibles en las Américas 2013-2019.
 - Lineamientos estratégicos.
 - Metas para 2025 e impacto esperado.
- ESTRATEGIAS NACIONALES.
 - Políticas implementadas en Chile para combatir la obesidad y las ENT desde el año 2000.
 - Programas y reglamentación vigente.
- CONCLUSIONES.

UNIDAD 2: INTRODUCCIÓN AL ETIQUETADO NUTRICIONAL.

- CONTEXTO MUNDIAL Y TENDENCIAS EN ETIQUETADO NUTRICIONAL.
 - Características del etiquetado nutricional.
 - Unión Europea y Estados Unidos de Norteamérica.
 - América Latina y El Caribe: situación regional.
 - Etiquetado nutricional frontal obligatorio.
 - Etiquetado nutricional frontal voluntario.
 - Chile: reconocimiento.
- REGLAMENTO Y NORMATIVA VIGENTE EN CHILE: LEY 20.606 SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD.



UNIDAD 3: ROTULACIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTARIO. PRIMERA PARTE.

MÓDULO 1 ELEMENTOS GENERALES DEL ROTULADO DE ALIMENTOS.

- REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS.
 - Título II. Párrafo II: De los alimentos y su publicidad.
 - Definiciones conceptuales.
 - Objetivos del etiquetado de alimentos.
 - Elementos del etiquetado general.
 - Importación.
 - Responsabilidad del rotulado.
 - Declaración de propiedades y/o mensajes saludables.

MÓDULO 2 COMPONENTES DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL.

- ROTULACIÓN NUTRICIONAL.
 - Componentes obligatorios.
 - Componentes voluntarios.
 - Objetivos del etiquetado nutricional.
 - Declaración de nutrientes.
 - Límites de tolerancia.
 - Excepciones.
 - Expresión numérica y factores alimentarios.
 - Criterios de aproximación de nutrientes y factores alimentarios.
- OBTENCIÓN DE DATOS.
 - Propuestas de porciones de consumo habitual.
 - Obtención de datos.

MÓDULO 3 EJERCICIOS PROPUESTOS PARA LA RESOLUCIÓN DE CÁLCULOS EN LA ELABORACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL.)

- RESUMEN MÓDULOS ETIQUETADO NUTRICIONAL.
- DETERMINACIÓN DE APOORTE NUTRICIONAL.
 - Ejercicio 1.
 - Ejercicio 2.
 - Ejercicio 3.



UNIDAD 4: ROTULACION DEL PRODUCTO ALIMENTARIO: SEGUNDA PARTE.

MÓDULO 1 DECLARACIÓN DE MENSAJES Y PROPIEDADES SALUDABLES. PARTE 1.

- DECLARACIÓN DE MENSAJES Y PROPIEDADES SALUDABLES.
 - Objetivos de la declaración de propiedades y mensajes saludables.
 - Requisitos para la declaración de propiedades saludables.
 - Responsabilidades.
- PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES.
 - Descriptores para Contenido energético/ Energía/ Calorías.
 - Descriptores para Grasa Total (lípidos totales).
 - Descriptores para grasa saturada.
 - Descriptores para grasas y ácidos grasos trans.
 - Descriptores para colesterol.
 - Descriptores para sodio.
 - Descriptores para azúcar/ azúcares (mono y disacáridos).

MÓDULO 2 DECLARACIÓN DE MENSAJES Y PROPIEDADES SALUDABLES. PARTE 2.

- PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES.
 - Descriptores para vitaminas, minerales, fibra dietética y proteínas.
 - Descriptores para vitaminas y minerales.
 - Descriptores para DHA / EPA / omega 3 de cadena larga.
- MENSAJES SALUDABLES.
- CONCLUSIONES.

MÓDULO 3 ROTULADO FRONTAL DE ADVERTENCIA EN LA REGLAMENTACIÓN CHILENA.

- ARTÍCULO 120 (BIS) DEL RSA.
 - Alimentos sólidos.
 - Alimentos líquidos.
 - Identificación de nutrientes críticos.
 - Algoritmo de rotulación con sellos de advertencia.
 - Excepciones.



MÓDULO 4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL SELLO FRONTAL DE ADVERTENCIA.

- ROTULADO FRONTAL DE ADVERTENCIA.
 - Dimensiones del símbolo.
 - Proporciones del octágono.
 - Proporciones de descriptor.
 - Alto en azúcares.
 - Alto en grasas saturadas.
 - Alto en sodio.
 - Alto en calorías.
 - Caracteres utilizados.
 - Ubicación espacial en la etiqueta.
- VERIFICACIÓN DEL ROTULADO.

UNIDAD 5: ADITIVOS Y ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

MÓDULO 1 ALÉRGENOS.

- MENSAJES PERMITIDOS EN ALÉRGENOS, ADITIVOS Y EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS.
- ALÉRGENOS.
 - Conceptos básicos.
 - Antecedentes.
 - Alérgenos regulados por el RSA.
 - Excepciones.
 - LOAEL y límites de detección.
 - Comparación con normativas internacionales.
 - Sistemas de gestión de productos libres de alérgenos.

MÓDULO 2 ADITIVOS.

- DEFINICIONES.
- USOS PERMITIDOS.
- USOS PROHIBIDOS.
- ROTULACIÓN.
- ADITIVOS DESTACADOS EN EL RÓTULO.
- LÍMITES.



MÓDULO 3 ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS.

- SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS
 - Definiciones.
 - Declaración de propiedades nutricionales y saludables.
 - Rótulo de suplementos alimentarios.
 - Máximos permitidos en suplementos alimentarios.
 - Consulta pública: suplementos alimentarios.
- ALIMENTOS FUNCIONALES.
 - Definiciones.
 - Características
 - Mensajes saludables.
 - Mensajes con propiedades funcionales.
 - Restricciones en la aplicación de mensajes saludables.
- ALIMENTOS PARA DEPORTISTAS.

UNIDAD 6 EJERCICIOS PROPUESTOS.

- EJERCICIO PROPUESTO NÚMERO 1.
 - Cereales para el desayuno.
 - Identificación de ingredientes.
 - Información nutricional.
 - Evaluación de declaración de propiedades nutricionales o saludables.
- EJERCICIO PROPUESTO NÚMERO 2.
 - Margarina 100% vegetal.
 - Identificación de elementos del etiquetado.
 - Información nutricional.
 - Rotulación frontal de advertencia.
- EJERCICIO PROPUESTO NÚMERO 3.
 - Crema deshidratada de choclo.
 - Identificación de nutrientes.
 - Cálculo del aporte nutricional.
- 4 CONCLUSIÓN.



UNIDAD 7: LEY NÚM. 20.869. SOBRE PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS.

- ARTÍCULO 110 (BIS).
- LEY 20.869 DE LA PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS.
- KIOSCOS ESCOLARES.
 - Kioscos tipo A.
 - Kioscos tipo B.
 - Kioscos tipo C.
 - Alimentos prohibidos.
 - Requisitos del establecimiento.
 - Requisitos de elaboración.
 - Requisitos de los manipuladores.
- CONCLUSIONES FINALES.



METODOLOGÍA:

- Los alumnos deberán desarrollar en el aula virtual todas las actividades básicas, y si desean profundizar sus conocimientos, las actividades complementarias.
- Los alumnos podrán elegir los horarios de sus clases, teniendo para esto acceso al aula virtual en forma permanente, continua y sin restricción desde la fecha de inicio, hasta finalizar el curso.
- Los materiales de estudio podrán ser descargados, incluyendo las clases en formato PDF, desde el aula virtual en forma permanente desde la fecha de inicio, hasta finalizar el curso.

I. ACTIVIDADES BÁSICAS (Obligatorias)

Estas actividades son obligatorias y tienen que ser realizadas para adquirir los conocimientos relevantes del tema. Los contenidos tratados en ellas son evaluados en la prueba final del curso.

a. Evaluación diagnóstica:

La evaluación diagnóstica o inicial es la primera actividad a realizar al iniciar su curso, no influye en su nota final. Tiene como propósito que cada alumno verifique el nivel de preparación para enfrentarse a los objetivos que se espera que logren al finalizar el curso. Estableciendo el nivel real de conocimientos antes de iniciar esta etapa de enseñanza-aprendizaje e learning.

b. Lecturas básicas:

El alumno debe aprender los contenidos de estos documentos, destacando y resumiendo los conceptos más relevantes del tema. Dudas o consultas debe realizarlas al docente en el foro del curso, las que serán respondidas en horario hábil.

c. Clases interactivas multimediales: con menú de navegación y preguntas interactivas con retroalimentación.

El alumno debe ver y escuchar las clases interactivas multimediales de cada tema, resumiendo los conceptos más relevantes. Dudas o consultas debe realizarlas al docente en el foro del curso, las que serán respondidas en horario hábil.

d. Autoevaluación:

El alumno después de haber visto las clases interactivas multimediales y haber realizado el estudio correspondiente de las lecturas básicas, comprobará sus conocimientos por medio de autoevaluaciones formativas con retroalimentación.

La nota obtenida es solo referencial, para que usted evalúe lo aprendido, no influyen en su evaluación final.

Dudas o consultas debe realizarlas al docente en el foro del curso, las que serán respondidas en horario hábil.

e. Foro de consultas al docente:

Cada estudiante debe participar activamente en el foro del curso, en que los estudiantes realizarán todas las consultas al docente sobre los contenidos tratados.

II. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Estas actividades, lecturas y videos, están orientados a coadyuvar y profundizar de los contenidos; Su contenido no es obligatorio, por lo cual NO son evaluadas.



HORARIOS:

- El participante podrá elegir el horario para realizar las actividades del curso, no obstante, estas se deben desarrollar en el plazo determinado en el programa.
- Las evaluaciones se deben desarrollar en el plazo determinado en el programa.
- La dedicación horaria requerida para el curso **es de 15 horas semanales**, tanto online como offline, considerando horas de estudio, navegación en el aula virtual, video-clases, autoevaluaciones, prueba final etc.

EVALUACIÓN:

- **Evaluación diagnóstica o inicial:** Tiene como propósito que cada alumno verifique el nivel de preparación para enfrentarse a los objetivos que se espera que logren al finalizar el curso. Estableciendo el nivel real de conocimientos antes de iniciar esta etapa de enseñanza-aprendizaje e learning. Con fines formativos, no influyen en la nota final.
- **Preguntas Interactivas** en la cuales el alumno deberá ir participando en la clase y autoevaluando los contenidos aprendidos con preguntas interactivas con retroalimentación, lo cual le permitirá evaluar inmediatamente que contenidos debe reforzar. Con fines formativos, no influyen en la nota final.
- **Pruebas autoevaluación** online con retroalimentación inmediata por cada clase. Con fines formativos, no influyen en la nota final.
- **PRUEBA FINAL**
 - o Debe ser realizada una vez que el alumno haya terminado todas las actividades básicas del curso.
 - o **1 Prueba Final. 100% Nota de la final**
 - Prueba online de 50 preguntas selección múltiple con dos intentos. Segundo intento opcional.
 - Si desea subir su nota, deberá ser realizado (segundo intento) en un plazo máximo de 24 horas después del primero (de lo contrario tendrá validez solo el primer intento). En este caso se promedian los dos intentos para su nota final de certificación.
 - Recuerde que el plazo mínimo para rendir la prueba final para este curso son 20 días, es decir no puede rendirla antes de ese plazo, de ser así, se tomara como un intento válido y se considerara en el promedio de la nota final. El certificado se entrega solo a las personas que cumplan los plazos previamente informados.

REQUISITOS DE APROBACIÓN:

Aprobaran el curso los estudiantes que obtengan en la nota final una nota igual o superior a 4.0.



DOCENTE:

CARLA ALEJANDRA CIFUENTES COLLARI

- Nutricionista dietista candidata a Magíster en Nutrición y Alimentos mención Alimentos Saludables INTA, Universidad de Chile.
- Experta en Diseño e Implementación Etiquetado Nutricional.
- Diplomada en Trastornos de la Conducta Alimentaria y Adicción a la Comida, Sociedad Argentina de Nutrición Clínica.



CONTACTO:

Información e Inscripciones

<https://www.capacitacionesonline.com/blog/curso-e-learning-etiquetado-nutricional-diseno-elaboracion-etiquetado-nutricional>

Teléfono: 452748988

Email: contacto@oteinnovares.cl

www.innovares.cl

www.CapacitacionesOnline.com



Manuel Bulnes 368, Oficina 604, Temuco.
Teléfono: 452748988
Email: contacto@innovares.cl
www.innovares.cl

