




20 DE AGOSTO DE 2021

# CONFERENCIA ETIQUETADO DE ALIMENTOS

*COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS Y SU IMPACTO  
EN LA SALUD DEL CONSUMIDOR*

LIC. MA. PAULA DE LILLO  
M.N. 7502



## Destinatarios

---

Estudiantes de carreras afines a la temática y público en general.

## Propósito

---

Brindar información precisa en cuanto a la interpretación de los componentes del etiquetado de alimentos y su relación con el desarrollo de enfermedades metabólicas para que el público destinatario cuente con herramientas para una toma de decisiones eficiente y confiable.

## Temario

---

### I. INTRODUCCIÓN

- Qué es el etiquetado de alimentos y cuál es la finalidad de su lectura.

### II. CONCEPTOS BÁSICOS

- Composición Nutricional de los alimentos.
- Composición de un Plan Alimentario Saludable Promedio.
- Recomendaciones Diarias de Nutrientes (%VD).
- Consumo en exceso de nutrientes críticos y su relación con el desarrollo de enfermedades metabólicas.

### III. PRODUCTO NATURAL / PROCESADO / ULTRAPROCESADO

- Diferencias generales y obligatoriedad de rótulo.

### IV. RECESO DE 15 MINUTOS *(A desplazar según dinámica de la conferencia)*

- Procesamiento de preguntas del chat interno.
- Devolución de consultas al reinicio.

## V. ETIQUETADO

- Información de calidad/ inocuidad:
  - Fecha de Elaboración / Fecha Caducidad – Vencimiento
  - Lugar de Producción
  - Vida útil y forma de Conservación
  - Preparación
  
- Información nutricional:
  - Porción por envase
  - Nutrientes
  - Aporte %VD
  - Lista de Ingredientes
  - Comparativa con valores promedio de consumo. Ejemplificación
  
- Información adicional:
  - Alergenos
  - Aditivos y Conservantes
  - Transgénicos
  - TACC / Libre de Gluten
  - Light / Dietético

## VI. LEY DE ETIQUETADO CLARO YA

- Alcance y conceptos principales

## VII. CIERRE DE CONFERENCIA

---