

Curso:

# IMPLEMENTACIÓN DE ETIQUETADO SEGÚN NOM-051-SCFI-2018

## Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa de los requisitos de la norma NOM-051-SCFI-2018 sobre el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. El objetivo es guiar a las empresas en la implementación de un sistema de etiquetado que asegure la conformidad con esta normativa mexicana, garantizando que la información en las etiquetas sea clara, precisa y cumpla con todas las regulaciones aplicables.

## Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave del etiquetado según la NOM-051-SCFI-2018.
2. Desarrollar e implementar un sistema de etiquetado conforme a la norma.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos de etiquetado.
4. Prepararse para auditorías y asegurar el cumplimiento de la normativa NOM-051-SCFI-2018.

## Temario

### Introducción a la NOM-051-SCFI-2018

- Historia y fundamento de la NOM-051-SCFI-2018.
- Objetivos y alcance de la normativa en la industria alimentaria.
- Diferencias clave entre la NOM-051 y otros estándares de etiquetado.

### Requisitos Generales de Etiquetado

- Información obligatoria en el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- Requisitos de presentación y legibilidad de las etiquetas.
- Procedimientos para la correcta inclusión de la información nutrimental y comercial.

### Contenido Nutricional y Declaraciones de Salud

- Normativas para la declaración de contenido nutrimental.
- Reglas para las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales.
- Documentación y verificación de la información nutricional.

## Manejo de Alergenos y Advertencias

- Identificación y etiquetado de alergenos según la NOM-051.
- Requisitos para la inclusión de advertencias y leyendas precautorias.
- Procedimientos para asegurar la precisión y cumplimiento en el etiquetado de alergenos.

## Normativas Específicas para Ingredientes y Aditivos

- Reglas para la declaración de ingredientes, aditivos y otros componentes.
- Requisitos para la identificación de colorantes, conservadores, y otros aditivos.
- Control de la veracidad y transparencia en la lista de ingredientes.

## Documentación y Registros

- Desarrollo y mantenimiento de registros necesarios para la conformidad con la NOM-051.
- Procedimientos para la creación y actualización de documentación.
- Requisitos para auditorías internas y revisión de registros.

## Capacitación y Concientización del Personal

- Programas de capacitación continua sobre etiquetado conforme a la NOM-051.
- Creación de una cultura de conformidad dentro de la empresa.
- Simulaciones y ejercicios prácticos para el personal.

## Auditoría Interna y Revisión por la Dirección

- Planificación y ejecución de auditorías internas según la NOM-051.
- Proceso de revisión por la dirección y toma de decisiones.
- Preparación para auditorías externas de verificación de cumplimiento.

## Cumplimiento Legal y Normativo

- Requisitos legales y regulatorios específicos para el etiquetado en México.
- Alineación con normativas internacionales aplicables.
- Monitoreo de cambios normativos y actualización del sistema de gestión.

## Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación del etiquetado según la NOM-051-SCFI-2018.

## Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

## Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de etiquetado, supervisores de planta, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y mantenimiento de sistemas de etiquetado conforme a la NOM-051-SCFI-2018.

## Prerrequisitos

- Conocimientos generales de inocuidad alimentaria.
- Familiaridad con los procedimientos operativos estándar (SOPs) y normativas alimentarias.

## Cursos relacionados

1. Interpretación y Auditoría de la NOM-051-SCFI-2018
2. **Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**
3. HACCP: Implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
4. ISO 22000: Implementación de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria
5. Auditorías de Seguridad Alimentaria

## Contacto

MBA.

Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313

479 906

Correo:

[r.luna@m3consulting.com.mx](mailto:r.luna@m3consulting.com.mx)

