

# Tarjeta de Inscripción

Seminario: Gestión de la información nutricional

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

FAX 932 632 646

Nombre \*

Apellidos \*

Empresa \*

Cargo

Población

Teléfono \*

Fax

e-mail \*

Provincia

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal, C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona.

\* Autorizo a que los datos señalados con un asterisco puedan incluirse en la lista de asistentes que se distribuirá entre los mismos. En caso de no autorizar dicha inclusión, por favor marque con una espina la siguiente casilla



## Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 932 632 646 - 933 350 748  
silliker@silliker.es

## Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 934 501 262  
Fax. 934 350 959

## Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 935 561 233

## Delegación Zona Centro

Avda. de Europa, 14  
(Edificio AFFIRMA)  
28108 La Moraleja (Madrid)  
Tel. 911 890 519  
Fax. 911 890 539



**SILLIKER**  
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria

[www.silliker.es](http://www.silliker.es)

## Gestión

Información nutricional  
Declaraciones nutricionales



Laboratorio   Auditoría   Consultoría   Formación   Innovación y Tecnología   Análisis Sensorial

Información  
Nutricional

**SILLIKER**  
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria



Formación

# SEMINARIO

## GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Barcelona, 20 de mayo de 2010

Gestión de la información  
nutricional declarada en el  
etiquetado y publicidad de los  
alimentos



## INTRODUCCIÓN

Los consumidores se interesan cada vez más por la nutrición, o por determinados aspectos de la misma. Este hecho determina que la información nutricional y las declaraciones nutricionales sean elementos cada vez más frecuentes en las etiquetas de los alimentos.

El contenido en principios inmediatos o en nutrientes de un alimento no es un valor inmutable, sino un valor sujeto a cierta variabilidad en función de múltiples factores: variedad, raza, clima, sistema de explotación, manejo, riego, abonado de los ingredientes obtenidos por prácticas agrícolas o ganaderas; pesado, mezclado, cocción, secado y otras operaciones del proceso de elaboración; degradación; incertidumbre de los métodos de medida;...

La información nutricional y las declaraciones nutricionales están reguladas a través de diversas disposiciones legales, en especial: Real Decreto 930/1992, Reglamento (CE) 1924/2006 y Reglamento (CE) 1925/2006.

Si el contenido en nutrientes de un alimento puesto en el mercado, no se corresponde con el valor medio de la información nutricional declarada en la etiqueta, puede inducir a error al comprador sobre las cualidades y composición del alimento en cuestión y ello sería sancionable en base al artículo 4.1 del Real Decreto 1334/1999. Cada vez son más frecuentes los expedientes administrativos por este motivo.

En necesario, pues, gestionar adecuadamente la información nutricional declarada en el etiquetado y publicidad de los alimentos: cómo se obtiene la información; cómo se verifica; cómo se vigila su evolución y deriva con el paso del tiempo; cómo se traslada a la etiqueta; cómo se verifica que cumple con la legislación que la regula;...

## OBJETIVO

Presentar los elementos básicos para la gestión de la información nutricional y de las declaraciones nutricionales que aparecen en las etiquetas.

## DIRIGIDO A

Directores, responsables y técnicos de: calidad, I+D, marketing, packaging, category y product managers.

## CONTENIDO

- Marco legal:
  - Información nutricional
  - Información obligatoria y voluntaria
  - Declaraciones nutricionales
  - Tolerancias
  - Expresión de la información nutricional: valores, redondeos y unidades
- Análisis de nutrientes:
  - Homogeneización
  - Métodos y matrices
  - Cálculo a partir de datos generalmente establecidos y aceptados
- Gestión de la información nutricional
  - Establecimiento de las cifras que conformarán la información nutricional (producto controlado; número de muestras y lotes; toma de decisiones; casos en los que debe reiniciarse el proceso)
  - Seguimiento y vigilancia de la información nutricional (sistemas y frecuencia; toma de decisiones)
- Gestión de las declaraciones nutricionales
  - Validación
  - Seguimiento y vigilancia
- Estudio de la degradación de determinados nutrientes a lo largo de la vida comercial
  - Herramientas
  - Toma de decisiones

## PROFESORADO

**Celia Guadaña**

Coordinadora Dpto. de Consultoría de **SILLIKER**

**Roger Benito**

Director Dpto. de Análisis y Ensayos de **SILLIKER**

**Anna Torrent**

Responsable Innovación y Tecnología de **SILLIKER**

**José Mestres**

Director General de **SILLIKER**

## CELEBRACIÓN

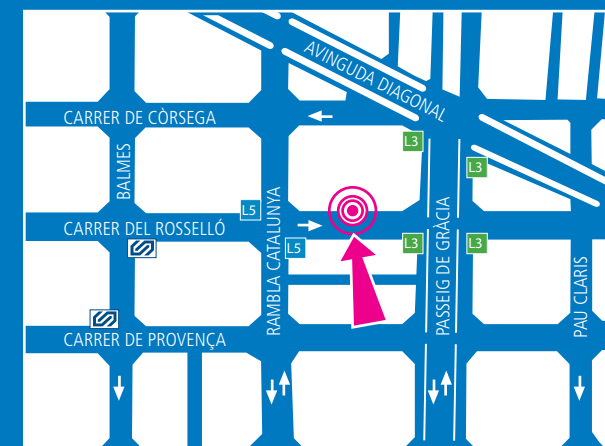
20 de mayo de 2010, de 9.30 a 13.30 h (3,5 horas lectivas)

### HOTEL GALLERY:

c/. Roselló, nº249

Barcelona (entre Rambla Catalunya y Passeig de Gràcia)

Metro: Diagonal



## INSCRIPCIONES

300 €/asistente + 16% IVA.

Grupos de 3 ó más asistentes 285 €/asistente + 16% IVA.

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número **93 263 26 46**, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (Nº cuenta de Caixa Catalunya: **2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.

**Plazo de finalización de la inscripción: 13 de mayo de 2010**

**Plazas limitadas**