

**4** MAYO

# le Nutrición

Porción  
Porciones por Envase  
Cantidad por Porción

**Calorías 250-300** % Valor Diario\*

**Grasas Totales** 16%

Grasas Saturadas Grasas Trans 1mg

**Colesterol Sodio** 20%

**Sodio Fibra Dietética** 4,0%

**Carbohidratos Totales** Azúcares Añadidos 16%

Azúcares Totales 0%

**Proteínas 10mg** 10%

Vitamina D Calcio Hierro

El % Valor Diario se basa en una dieta de 2.000 calorías

## CÁLCULO DE NUTRIENTES PARA TABLAS NUTRICIONALES

MODALIDAD VIRTUAL

**Docente:** M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Avalado por:





# Cálculo de Nutrientes para Tablas Nutricionales

## Objetivo Principal

Capacitar a los profesionales y trabajadores de la industria alimentaria en la elaboración correcta de tablas nutricionales para el etiquetado de macronutrientes, sodio y vitaminas presentes en los distintos alimentos.

## Objetivos Específicos

- Comprender de manera adecuada los nutrientes presentes en los alimentos para asegurar una correcta identificación en los procesos de etiquetado.
- Elaborar tablas nutricionales propias mediante la resolución de ejercicios y ejemplos planteados en clases para el etiquetado correcto de sus productos.
- Garantizar la precisión técnica en la declaración de información nutricional para cumplir con la normativa vigente de seguridad y transparencia alimentaria.

## Contenido

### **Unidad 1: Introducción a la composición de los alimentos**

- Alimentación
- Funciones de los nutrientes
- ¿Qué tipo de nutrientes se encuentran en los alimentos?
- Macronutrientes
- Carbohidratos

### **Unidad 2: Macronutrientes y micronutrientes**

- Proteínas y aminoácidos
- Lípidos
- Vitaminas
- Minerales
- Información obligatoria en la etiqueta
- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Ingredientes

### **Unidad 3: Información obligatoria en la etiqueta**

- Aditivos
- Ejemplo de cálculo de aditivos según el CODEX ALIMENTARIUS
- Identificación de lote
- Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- Nombre o razón social y dirección

- Lugar y país de origen
- Marca

#### Unidad 4: Información obligatoria en la etiqueta

- Requisitos adicionales obligatorios
- Número de registro sanitario
- Código o registro tributario

#### Unidad 5: Tablas de composición de alimentos

- Tablas de composición de alimentos
- Ejemplo propuesto de cálculo de tablas nutricionales
- Ejemplos y ejercicios variados y participativos



## Dirigido a

Está dirigido a profesionales y estudiantes del área alimentaria, desde niveles operativos hasta gerenciales, así como a quienes deseen ampliar sus conocimientos.

## Duración

## Mayo

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## Horario



Lunes a jueves  
**19:00 a 21:30 h.**  
 10 horas reloj

## Modalidad

- **Virtual** para toda Bolivia y LATAM

## Alcance

El curso abarca los fundamentos de la composición de los alimentos, incluyendo la identificación y funciones de los nutrientes. Se estudian los macronutrientes y micronutrientes, así como su presencia en los alimentos. Se aborda la información obligatoria en el etiquetado, considerando sus componentes y requisitos normativos. Finalmente, se desarrollan habilidades prácticas para la interpretación y elaboración de tablas de composición de alimentos.

## Inversión

PRECIO  
NORMAL

760 Bs.

**PREVENTA**  
(HASTA EL 27 DE ABRIL)

**710 Bs.**

PRECIO CORPORATIVO  
(3 O MÁS PERSONAS)

**660 Bs.**



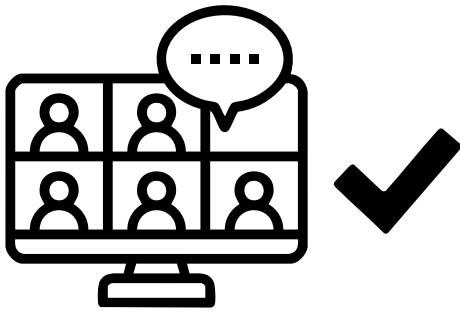


## M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

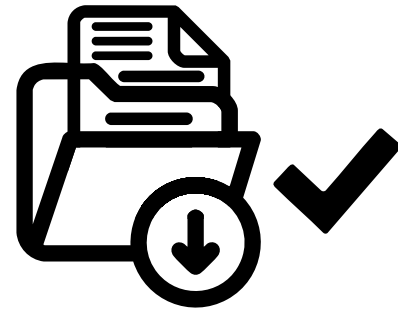
Ingeniera en Industrias Alimentarias con formación complementaria en Ciencia y Tecnología de Alimentos y una maestría en Seguridad Alimentaria. Docente con experiencia en:

- Experiencia en producción en cervecería artesanal, desempeñándose como encargada de producción y gestionando procesos productivos.
- Desarrollo de productos libres de gluten orientados al mercado celíaco, trabajando en formulación e innovación de productos.
- Implementación de un panel sensorial dirigido a consumidores celíacos, enfocado en la evaluación y aceptación de productos.
- Trabajo en el área de microbiología en planta de tratamiento de aguas, realizando control y análisis microbiológico.
- Implementación de prerrequisitos y desarrollo de un plan APPCC en una línea de producción alimentaria, enfocado en la inocuidad y control de procesos.

## ¿Qué Incluye tu Inscripción?



Clases virtuales en vivo por GOOGLE MEET junto al docente y tus compañeros, una oportunidad de networking.



Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos.  
Factura.



Certificado con valor curricular con **13 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

## ¿Cómo Inscribirte?

**1** Ingresa a :

[wibel.net](http://wibel.net)

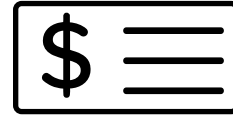
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paraguá y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

**HORARIO DE ATENCIÓN:**  
De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.

**2**



Comparte tu comprobante digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de WhatsApp:



+591 69956117

+591 78528175

+591 69178943

+591 76334429

## Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714  
Titular: BELCAS S.R.L.



Nº Cuenta: 1041416494  
Cuenta Corriente  
Nit: 375983023

QR:



Titular: de BELCAS S.R.L.  
Nº Cuenta: 1041416494 / Cuenta  
Corriente NIT: 375983023