

## PROGRAMA

# CURSO ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Curso intensivo: 9 a 14 horas.

### Aprende a elaborar:

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 a 11:15  | Etiquetado legal de Alimentos:<br>-Rotulación legal, tabla nutricional, ingredientes, aditivos, alérgenos, etc.<br>-Rotulación Complementaria: propiedades saludables, propiedades nutricionales y pilas nutricionales. |
| 11:15 a 11:30 | Coffe Break   |
| 11:30 a 14:00 | -Tablas nutricionales: Balance de masa, diversos tipos de tablas en Excel.<br>-Nueva Ley de Etiquetado 20.606, decreto 13. Ejemplos y ejercicios.   |

### EXPONE:

**Ingrid Hinojosa**



**Con más de 14 años de experiencia**, trabajó 10 años en importantes empresas de alimentos en el área de Investigación y Desarrollo de productos (I&D), como Ingeniero de Desarrollo en Empresas Carozzi S.A. y Jefe de I&D en Castaño. En el área de desarrollo adquirió experiencia en reglamentación legal de alimentos teniendo que liderar y organizar equipos, desarrollar proveedores y trabajar con las marcas propias más importantes del país.

**Ingrid es Ingeniero de Alimentos, de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Titulada también como técnico Superior**

**Analista Químico y diplomada en Marketing de la Universidad Adolfo Ibáñez entre otros.**

**Inscripciones al mail: [contacto@tablasnutricionales.cl](mailto:contacto@tablasnutricionales.cl)**