



TALLER DE ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
CÓMO VERIFICAR QUE SU PRODUCTO SE AJUSTA A LA LEGISLACIÓN VIGENTE

AGENDA

Primer día	
7:30 h	Inscripciones
8:00 h	Bienvenida y Presentación
8:15 h	Rotulado general de alimentos envasados – Resolución 5109 de 2006 <ul style="list-style-type: none"> - Antecedentes y consideraciones generales - Definiciones - Requisitos generales
10:00 h	Café
10:30h	<ul style="list-style-type: none"> - Información obligatoria - Requisitos adicionales - Presentación de la información
12:00 h.	Almuerzo
13:00 h	<ul style="list-style-type: none"> - Otros requisitos de rotulado
14:00 h	Ejercicios en Grupo: Estudio y verificación de requisitos de rotulado general en alimentos seleccionados
15:00 h.	Café
15:15 h	Ejercicios en Grupo: Continuación
17:30 h	Cierre primer día
Segundo día	
8:15 h	Rotulado nutricional de alimentos envasados - Resolución 333 de 2011 <ul style="list-style-type: none"> - Antecedentes y consideraciones generales - Definiciones y aspectos básicos para aplicar el rotulado nutricional - Declaración de nutrientes - Tabla de información nutricional
10:00 h	Café
10:30h	Información nutricional complementaria: <ul style="list-style-type: none"> - Declaraciones de propiedades nutricionales - Declaraciones de propiedades de salud.
11:30 h	Rotulado de alimentos envasados con grasas trans y grasas saturadas - Resolución 2508 de 2012
12:00 h.	Almuerzo
13:00 h	Ejercicios en Grupo: Desarrollo de tabla de información nutricional e información nutricional complementaria
15:00 h.	Café
15:15 h	Ejercicios en Grupo: Continuación
17:30 h	Cierre

Septiembre 11 y 12 de 2018
Bogotá - Colombia