ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Etiquetado Nutricional y Consumo Alimentario Crítico: Didáctica para el Aula de Secundaria

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Amplía tu formación con este programa diseñado específicamente para docentes que desean integrar la educación alimentaria de manera efectiva en las aulas de Secundaria y Bachillerato. En ICUFOR comprendemos la importancia de formar ciudadanos capaces de tomar decisiones informadas sobre su alimentación, especialmente en un contexto donde la desinformación nutricional y las estrategias de marketing alimentario impactan directamente en los hábitos de los adolescentes.

A lo largo de esta formación, abordarás desde los fundamentos de nutrición adaptados al contexto educativo hasta el marco normativo europeo del etiquetado alimentario, pasando por el análisis crítico de sistemas como Nutri-Score, sellos de calidad y certificaciones.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Dominar los conceptos esenciales de nutrición y alimentación relacionándolos con la salud y las necesidades específicas de la población adolescente.

Analizar el etiquetado nutricional de productos alimentarios interpretando críticamente sus componentes, valores de referencia y lista de ingredientes.

Fundamentar el consumo alimentario crítico integrando las dimensiones de salud, sostenibilidad ambiental, ética y justicia social.

Diseñar situaciones de aprendizaje y proyectos interdisciplinares sobre etiquetado y consumo crítico aplicando enfoques pedagógicos eficaces para la Educación Secundaria en el marco LOMLOE.

Conocer el marco normativo europeo y español del etiquetado alimentario identificando los principales reglamentos, requisitos obligatorios y organismos de control.

Diferenciar los sistemas de etiquetado frontal, sellos de calidad y certificaciones alimentarias evaluando su fundamentación científica y su utilidad real para el consumidor.

Identificar las estrategias de marketing alimentario y las fuentes de desinformación nutricional desarrollando herramientas de verificación y pensamiento crítico aplicables al aula.

Elaborar instrumentos de evaluación competencial específicos para la educación alimentaria utilizando rúbricas, portfolios y pruebas de desempeño basadas en problemas reales.

Temario

01 Fundamentos de nutrición y alimentación para el contexto educativo

1.1. Conceptos esenciales de nutrición: nutrientes, energía y funciones metabólicas
1.2. Alimentación y salud: relaciones fundamentales y evidencia científica actual
1.3. Guías alimentarias oficiales y recomendaciones de organismos de salud pública
1.4. Calidad de la dieta: densidad nutricional, grado de procesamiento y clasificación NOVA
1.5. El papel de la educación alimentaria en la promoción de la salud desde la escuela

02 Marco normativo y regulación del etiquetado alimentario en la Unión Europea y España

2.1. Evolución histórica de la regulación del etiquetado de los alimentos
2.2. El Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor
2.3. Regulación de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables (Reglamento CE 1924/2006)
2.4. Normativa complementaria de ámbito español y autonómico
2.5. Organismos de control, inspección y vigilancia del etiquetado alimentario
2.6. Retos regulatorios actuales y propuestas de reforma en la política alimentaria europea

Temario

03 Interpretación del etiquetado nutricional: componentes, lectura y análisis crítico

3.1. Estructura y elementos de la tabla de información nutricional
3.2. Valores de referencia y porcentajes de ingesta de referencia
3.3. Lista de ingredientes: orden cuantitativo, nomenclatura y aditivos alimentarios
3.4. Tamaño de porción y ración de referencia: influencia en la percepción del consumidor
3.5. Declaración de alérgenos en la práctica: identificación e interpretación en distintos formatos de etiquetado
3.6. Información sobre fecha de caducidad, consumo preferente y condiciones de conservación
3.7. Información voluntaria complementaria: origen geográfico, modo de empleo y alegaciones específicas
3.8. Actividades de lectura comparada de etiquetas de productos alimentarios reales

Temario

04 Sistemas de etiquetado frontal, sellos de calidad y certificaciones alimentarias

4.1. Fundamentos y objetivos de los sistemas de etiquetado frontal de alimentos
4.2. Principales modelos de etiquetado frontal en el contexto internacional
4.3. Sellos de calidad diferenciada, denominaciones protegidas y certificaciones en la Unión Europea
4.4. Diferencias entre sellos oficiales regulados, certificaciones privadas y autodeclaraciones empresariales
4.5. Análisis crítico de la proliferación de distintivos y su comprensión real por parte del consumidor
4.6. Propuestas de armonización y futuro del etiquetado frontal en la Unión Europea

Temario

05 Consumo alimentario crítico: fundamentos teóricos y dimensiones de análisis

5.1. Concepto, origen y evolución del consumo crítico aplicado a la alimentación
5.2. Alfabetización alimentaria como competencia clave de ciudadanía
5.3. Soberanía alimentaria, sistemas alimentarios locales y derecho a la alimentación adecuada
5.4. Impacto ambiental de los sistemas alimentarios y sostenibilidad de los patrones de consumo
5.5. Dimensión ética del consumo alimentario: bienestar animal, condiciones laborales y comercio global
5.6. El consumidor adolescente: vulnerabilidades específicas, influencias sociales y capacidad de agencia
5.7. Herramientas y criterios para la evaluación crítica e integral de productos alimentarios

Temario

06 Marketing alimentario, publicidad y entorno digital: análisis crítico para la educación

6.1. Estrategias de marketing de la industria alimentaria dirigidas al público infantil y juvenil
6.2. Publicidad alimentaria en medios convencionales y plataformas digitales
6.3. Prácticas comerciales engañosas en el sector alimentario
6.4. Desarrollo del pensamiento crítico del alumnado ante los mensajes publicitarios alimentarios
6.5. Aplicaciones digitales para el análisis y la comparación de productos: Yuka, MyRealFood y Open Food Facts

07 Desinformación nutricional, mitos alimentarios y alfabetización científica

7.1. Naturaleza y alcance de la desinformación nutricional en la sociedad contemporánea
7.2. Mitos alimentarios, modas dietéticas y pseudociencia nutricional
7.3. Fuentes y canales de difusión de la desinformación alimentaria
7.4. Sesgos cognitivos y heurísticos que condicionan las decisiones alimentarias
7.5. Herramientas de verificación y evaluación crítica de la información nutricional

Temario

08 Fundamentos didácticos para la educación alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato

8.1. La educación alimentaria en el currículo de Educación Secundaria: marco competencial LOMLOE
8.2. Enfoques pedagógicos eficaces para la educación alimentaria en la etapa adolescente
8.3. Transversalidad e interdisciplinariedad de la educación alimentaria en el centro educativo
8.4. El papel del docente como mediador en la construcción de hábitos alimentarios saludables y críticos
8.5. Coordinación con programas institucionales de salud escolar y entornos alimentarios del centro
8.6. Atención a la diversidad del alumnado en los contenidos de educación alimentaria
8.7. Formación permanente del profesorado en educación alimentaria y trabajo colaborativo docente

Temario

09 Estrategias didácticas y recursos para la enseñanza del etiquetado nutricional y el consumo crítico

9.1. Diseño de actividades prácticas de aula para la lectura e interpretación de etiquetas alimentarias
9.2. Recursos digitales y tecnológicos aplicados a la enseñanza del etiquetado nutricional
9.3. Gamificación y aprendizaje lúdico aplicados a la educación alimentaria
9.4. Recursos audiovisuales, documentales y podcasts para el debate alimentario en el aula
9.5. Estrategias para la implicación de las familias y la comunidad educativa en la educación alimentaria
9.6. Repositorios institucionales y bancos de recursos didácticos de acceso libre sobre alimentación

Temario

10 Diseño de situaciones de aprendizaje y proyectos educativos sobre alimentación y consumo crítico

10.1. Concepto, estructura y elementos curriculares de las situaciones de aprendizaje en el marco LOMLOE
10.2. Aprendizaje-servicio vinculado a la alimentación saludable y la intervención comunitaria
10.3. Diseño y desarrollo de proyectos interdisciplinares sobre alimentación y consumo responsable
10.4. Integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los proyectos de educación alimentaria
10.5. Modelos y ejemplos completos de situaciones de aprendizaje para diferentes niveles de Secundaria

11 Evaluación de los aprendizajes y valoración de la competencia alimentaria del alumnado

11.1. Enfoques de evaluación competencial aplicados a la educación alimentaria
11.2. Instrumentos de evaluación específicos para la competencia alimentaria y el consumo crítico
11.3. Evaluación de actitudes, valores y disposiciones relacionados con el consumo alimentario crítico
11.4. Autoevaluación, coevaluación y análisis de resultados para la mejora de la práctica docente

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

