

# Principios de aplicación de los reglamentos de etiquetado general (RTCA 67.01.02:10) y etiquetado nutricional (RTCA 67.01.60:10) de alimentos previamente envasados para consumo humano

**Fecha de inicio:** 15 de abril de 2024

**CUPO LIMITADO**

**Fecha final:** 19 de mayo de 2024

**Duración:** 25 horas (5 semanas)

**Horario:** Asincrónico

**Modalidad:** Curso virtual asincrónico con sesiones sincrónicas programadas

**Instructoras:** M.Sc. Carolina Cortés, M.Sc. Ana Incer y Licda. Ana Irene Bonilla

**Monto de la inversión:** 105.40\$ (Incluye material didáctico digital y certificado de participación)

**Enlace de inscripción:** Solicitar al correo [vanessa.marin@ilsimesoamerica.org](mailto:vanessa.marin@ilsimesoamerica.org)

**Fecha límite para realizar la inscripción:** 8 de abril de 2024

**Objetivo:** Aplicar, de acuerdo con su entorno laboral, el Reglamento Técnico Centroamericano de etiquetado general para alimentos previamente envasados (RTCA 67.01.02:10) y el Reglamento Técnico Centroamericano de etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años (RTCA 67.01.60:10) vigentes.

**Dirigido a:** responsables gubernamentales en la región centroamericana de la revisión y aprobación de etiquetas de alimentos preenvasados. Personal de industria que elabora y revisa etiquetas. Particulares que desean inscribir sus productos ante la entidad gubernamental respectiva.

**Metodología:** El curso se impartirá en modalidad virtual asincrónica en la plataforma UCR Global.

**Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:** Elaborar y revisar etiquetas generales y nutricionales

**Temario:**

***Etiquetado General***

1. Principios generales del Etiquetado General
2. Información obligatoria del etiquetado
3. Información obligatoria adicional
4. Diseño/elaboración de proyecto de etiqueta con información general obligatoria

***Etiquetado Nutricional***

1. Aspectos regulatorios
2. Declaraciones nutricionales
3. Herramientas de evaluación y verificación de etiquetado nutricional
4. Diseño/elaboración de proyecto de etiqueta

**Perfil de las instructoras:**

***Instructora: M.Sc. Carolina Cortés Herrera***

Profesional con formación en Química (bachillerato y licenciatura) y Maestría Académica en Ciencias de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. Con más de 6 años de experiencia laboral como docente, investigadora y subgerente técnico de laboratorio de análisis de alimentos del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Experiencia en el área de análisis químico de alimentos y asesoría en etiquetado nutricional.

***Instructora: Lic. Ana Irene Bonilla Soto***

Licenciatura en Ingeniería de Alimentos en la Universidad de Costa Rica. Actualmente está cursando la Maestría Académica en Biología con Énfasis en Genética y Biología Molecular, de la Universidad de Costa Rica. Investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, donde participa como investigadora asociada de proyectos de investigación y acción social. Además, trabaja como gestora del proyecto de investigación “735-C0-325 Estudio del microbiota intestinal y la situación nutricional de adultos de la Península de Nicoya y del Gran Área Metropolitana (GAM)”, proyecto inscrito en el CITA de la Universidad de Costa Rica y que cuenta con el apoyo financiero ILSI Mesoamérica.

***Instructora: M.Sc. Ana Incer***

Profesional con formación en área de alimentos titulada en Tecnología de Alimentos y en Nutrición y Metabolismo. 10 años de experiencia laboral. Amplia experiencia en el área de investigación y desarrollo de productos, tanto en PYME como en multinacional, destacando las labores de desarrollo de nuevos productos, investigación en salud y nutrición y legislación asociada al etiquetado y registros sanitarios. Trabajo de investigación académica en universidades costarricenses y españolas.