

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 LIMITAD

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

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.