

Curso: Introducción y aplicación del reglamento de aditivos "RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios

CUPO LIMITADO

Fecha inicial: 23 de setiembre de 2024

Fecha final: 03 de noviembre de 2024

Duración: 15 horas (2.5 horas semanales)

Modalidad: Virtual asincrónica, sin horario de clases, impartido a través de clases pregrabadas, (plataforma UCR Global)

Coordinadora: Ing. Ana María Quirós

Instructores: Ing. Ana María Quirós, Ing. Ana Irene Bonilla. y Lic. Allan Chavarría Quesada

Monto de la inversión: USD \$108.80 (Incluye material didáctico digital y certificado de participación)

Inscripción: Para matricularse en el curso debe comunicarse al correo vanessa.marin@ilsimesoamerica.org

Objetivo: Dotar al participante de conocimientos básicos para la adecuada comprensión y aplicación del RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios

Dirigido a: Personas que en sus labores tienen que aplicar o conocer el reglamento correspondiente.

Metodología: El curso se impartirá en modalidad virtual asincrónica en la plataforma UCR Global (<https://global.ucr.ac.cr/>). Para ingresar a la plataforma se deberá crear una cuenta de usuario que le permitirá acceder al aula virtual diseñada para el curso. En esta aula encontrará todo el material, incluyendo videos, documentos de lectura, evaluaciones, entre otros materiales.

Para aprobar el curso se debe obtener una nota de mínimo 77.5, esto con la finalidad de verificar que los participantes cuentan con los conocimientos y destrezas básicos transmitidos a lo largo del desarrollo del curso.

Distribución de evaluaciones

- Evaluación corta del Módulo #1 20%
- Evaluación corta del Módulo #2 20%
- Evaluación corta del Módulo #3 20%
- Proyecto final 40%

Contenido del curso

Semana	Módulo	Contenido
1	CODEX Y RTCA	• Qué es el CODEX-JECFA • Órganos que conforman el RTCA • Comisión centroamericana de aditivos alimentarios • Otros organismos internacionales FDA, EFSA • Procedimiento y actualización • Vigilancia y verificación
	RTCA Aditivos. Definiciones y disposiciones generales	• Ámbito de aplicación • Definiciones • Abreviaturas (instituciones y términos) • Principios generales: justificación del uso de aditivos, buenas prácticas de manufactura, especificaciones de identidad y pureza, transferencia de los aditivos a los alimentos
2	Lista de aditivos y aditivos permitidos	• Qué es un aditivo • Uso de aditivos y cómo utilizarlos • Aditivos permitidos: esquema general de categorías de aditivos y categorías de alimentos • Tipos de aditivos: categorías y función • Sistema de clasificación de alimentos • Prácticas con casos (búsqueda de aditivos): Cómo encontrar un aditivo en el reglamento
3	Seguridad y cálculos en el uso de aditivos	• Seguridad en el uso de aditivos • Cálculos de aditivos en formulaciones
4	Proyecto final	• Resolución de caso por parte del participante • Entrega de cas
5	Reposición	• Semana de reposición para entrega de evaluaciones y proyecto

Perfil de los instructores:

Instructora (coordinadora): Ing. Ana María Quirós Blanco

Ingeniera de Alimentos, graduada de la Universidad de Costa Rica (UCR). Máster en responsabilidad social corporativa y liderazgo sostenible, OBS Business School/Universidad de Barcelona. Docente de Ingeniería de Alimentos, Sede de Guanacaste, UCR. Colaboradora en proyectos del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA). Vicepresidenta de la Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica (ASCOTA) y miembro de la Junta Directiva de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA). Miembro del "Food and Nutrition Security Steering Committee" del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT) de Estados Unidos.

Áreas de especialización:

- Sostenibilidad en la industria alimentaria
- Insectos comestibles y espirulina.
- Compuestos funcionales extraídos de subproductos de frutas
- Proyectos de apoyo a PYMES de alimentos.
- Empaques sostenibles para alimentos.

Proceso de Capacitación

Correo: capacitacion.cita@ucr.ac.cr

Teléfono: (+506) 2511-8845

Web: www.cita.ucr.ac.cr

Instructora: Licda. 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 Universidad de Costa Rica y que cuenta con el apoyo financiero ILSI Mesoamérica.

Cuenta con más de tres años de experiencia en gestión y coordinación de actividades en proyectos de investigación conformados por equipos multi- e interdisciplinarios. Desempeñando funciones como conceptualización de propuestas de investigación para solicitud de fondos, redacción de informes y preparación de presentaciones con los resultados de la investigación, participación como expositora en Simposios Nacionales e Internacionales en temas de ciencias básicas y de la salud, así como la redacción de publicaciones científicas previstas a publicarse en un futuro próximo.

Instructor: Lic. Allan Chavarría Quesada

Licenciatura en Ingeniería en Tecnología de Alimentos en la Universidad Técnica Nacional. Docente de Ingeniería de Alimentos, Sede de Guanacaste, Universidad de Costa Rica. Consultor privado para la industria cárnica en Centroamérica. Cuenta con más de veinticinco años de experiencia en procesamiento y ciencias de la carne. Autor de la Guía Descriptiva de los Cortes de Carne de Res y Cerdo en Costa Rica. Acreditado por el INA para impartir cursos de Inocuidad de Alimentos y Procesamiento de Carnes y Mariscos. Código 1669. Ex secretario de la comisión de tecnología de alimentos del CIQPA (período 2021-2022). Colaboración en la revisión de la propuesta de RTCA de Carnes Elaboradas. COMEX 2023. Experiencia en el análisis y aplicación de regulaciones alimentarias.