

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

CUPO LIMITADO

Fecha inicial: 27 de octubre de 2025

Fecha final: 08 de diciembre de 2025

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 Irene Bonilla

Instructores: Ing. Ana Irene Bonilla; Lic. Karolayn Alvarado, Lic. Rebeca Abarca

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

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/Bqe2qUyjNtQQLVYb7>

Inscripción: Para completar el pago y la inscripción en el curso debe comunicarse al correo vanessa.marin@ilsimesoamerica.org

Fecha límite para realizar la inscripción: 23 de octubre de 2025

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 final40%

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: Ing. Ana Irene Bonilla

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. Es profesora de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica. Asimismo es instructora de los cursos: “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”, e “Introducción y aplicación del reglamento de aditivos RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas”. Aditivos Alimentarios. Cursos que forman parte del programa de capacitaciones del CITA. Actualmente es la Coordinadora del Proceso de Capacitación del CITA.

Instructora: Lic. Karolayn Alvarado

Licenciada en Ingeniería de Alimentos graduada de la Universidad de Costa Rica. Se ha desarrollado en la industria en el área de Investigación y Desarrollo, específicamente en las áreas de lácteos y embutidos. Actualmente trabaja como docente e investigadora para el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), destacada en la Sede de Guanacaste e involucrada fuertemente con el Desarrollo Agroindustrial de la provincia, desde el trabajo que se realiza con proyectos de Acción Social.

Instructora: Lic. Rebeca Abarca

Ing. Rebeca Abarca Aguilar. Profesora de ciencia y tecnología de la leche y procesos alimentarios. Licenciada en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. Con experiencia en procesamiento de alimentos lácteos, diseño de productos, investigación con consumidores, valorización de subproductos agroindustriales y asesorías técnicas.