



APLICACIÓN DE REGLAMENTACIÓN NACIONAL PARA ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

CURSO-TALLER

CALI, JULIO 28 y 29 DE 2011

PRESENTACIÓN

Los cambios regulatorios sobre etiquetado en el mundo han tomado un rol creciente y expansivo, contemplando declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, fortificación con vitaminas y minerales, ingredientes/alimentos nuevos (novel foods) y alimentos funcionales, entre otros.

Las regulaciones se tornan globales, el desarrollo de la ciencia y la nutrición empuja las barreras existentes entre alimentos y medicamentos, y el problema de obesidad representa una nueva dimensión en la cual las acciones están basadas en la ciencia, acciones de gobierno y la opinión pública. Además, la trazabilidad se está convirtiendo en un requisito y las medidas sanitarias y fitosanitarias, implican un etiquetado con información completa y confiable.

En este contexto, es importante resaltar que el gobierno de Colombia dentro su política de salud pública ha desarrollado reglamentaciones específicas para rotulado de alimentos: Resolución 5109 para Rotulado General y Resolución 333 para Rotulado Nutricional y son ellas, herramienta esencial para que el consumidor tenga la posibilidad de conocer información clara y veraz sobre los ingredientes, aditivos y contenido nutricional de los productos alimenticios.

Conocer el marco internacional de Referencia que se tuvo en cuenta para alinear las políticas de rotulado, es de gran importancia en el marco de la armonización y la transparencia y así mismo, resaltar que la Organización Mundial de la Salud en su Estrategia Global de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de 2005, propuso a los gobiernos de los países aliados, la implementación del rotulado nutricional con sus declaraciones, como herramienta para que el consumidor pueda elegir adecuadamente los alimentos que va a consumir.

Por lo anterior, ACTA e ILSI Nor-Andino se unen nuevamente para ofrecer un curso-taller que permita a empresarios y profesionales de la industria de alimentos, conocer y aplicar las reglamentaciones mencionadas y replicar el conocimiento de manera efectiva en sus productos.



METODOLOGÍA

El Curso-Taller se desarrollará a través de conferencias y talleres aplicativos de las reglamentaciones vigentes en Colombia para rotulado general y rotulado nutricional.

DIRIGIDO A

Empresarios y profesionales relacionados con áreas de investigación y desarrollo de nuevos productos, mercadeo, calidad y asuntos regulatorios en la industria de alimentos.

PROGRAMACIÓN

Jueves, 28 de Julio

Hora	Tema
12:00 a 1:00 p.m.	Registro de asistentes
1:00 a 1:45 p.m.	Antecedentes, Normativas de Referencia y Contexto Global.
1:45 a 2:30 p.m.	Reglamento Técnico de Rotulado General.
2:30 a 3:00 p.m.	Café
3:00 a 4:30 p.m.	Rotulado Nutricional: Generalidades, Valores y Cantidad de Referencia e Información Nutricional.

Viernes, 29 de Julio

Hora	Tema
7:30 a 9:30 a.m.	Rotulado Nutricional: Declaraciones Nutricionales, Declaraciones de Propiedades en Salud y Formatos de Tablas Nutricionales.
9:30 a 10:00 a.m.	Refrigerio
10:00 a 12:00 m.	Taller: Revisión y Análisis de Rotulado Nutricional de Etiquetas
12:00 m. a 1:00 p.m.	Almuerzo
1:00 a 3:00 p.m.	Taller: Elaboración de Etiqueta Aplicando Rotulado General y Nutricional
3:00 a 3:15 p.m.	Refrigerio
3:15 a 4:00 p.m.	Sesión de Preguntas y Discusión de Resultados.
4:00 a 4:30 p.m.	Cierre y entrega de certificados.



CONFERENCISTAS

LILIANA MARGARITA PEÑALOZA. Nutricionista Dietista de la Universidad Metropolitana de Barranquilla con Maestría en Administración de Salud de la Pontificia Universidad Javeriana y Diplomado en Gerencia para la Protección Social de la Universidad de Los Andes. Ha venido liderando los procesos de elaboración de la legislación nacional en nutrición, alimentación y estilos de vida saludable. Es la Coordinadora del Comité de Nutrición y Alimentos de Regímenes Especiales del Codex. Apoya los procesos de concertación social, intersectorial y multisectorial, así como la formulación e implementación de normas, políticas y proyectos de protección de la salud. Actualmente es Profesional Especializada del Grupo de Promoción y Prevención de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de la Protección Social.

MARTA ELENA SOTO ROJAS. Ingeniera de Alimentos de la Universidad Incca de Colombia con Maestría en Dirección Universitaria de la Universidad de Los Andes. Ha sido profesora en pregrado y posgrado de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, Uniagraria, Universidad de La Sabana, entre otras, conferencista en eventos nacionales e internacionales, ha desarrollado proyectos de investigación en las áreas académica y gubernamental y ha sido ejecutiva en la organización y dirección de actividades nacionales e internacionales de carácter científico y técnico. Actualmente es Directora Ejecutiva de la sucursal Nor-Andina del International Life Sciences Institute – ILSI Norandino.

ANA LUCIA CORTES GAVILANES. Ingeniera de Alimentos de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, Especialista en Administración de la Universidad Santo Tomás de Aquino y con Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios de Higiene e Inocuidad de Alimentos de la Universidad para la Cooperación Internacional de Costa Rica en acuerdo con la Organización Panamericana de la Salud. Ha sido docente de la Fundación Universitaria del Área Andina, Uniagraria y Universidad de La Sabana. Ex miembro delegado de ACTA en la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora del INVIMA. Cuenta con experiencia industrial, técnica-comercial, educativa y administrativa en el sector de alimentos. Actualmente es Gerente de Asuntos Regulatorios en Kaft Foods Colombia.

JUAN CARLOS FARFÁN PÉREZ. Químico de la Universidad Nacional de Colombia, con 19 años de experiencia en la industria de alimentos especialmente en áreas de Aseguramiento de Calidad, Análisis Físicoquímico de Alimentos y Temas Regulatorios. Es el autor de la herramienta Excel para el cálculo de la tabla de información nutricional. Actualmente es el Gerente de Asuntos Regulatorios de Nestlé de Colombia y Presidente de ILSI Nor-Andino.



INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR:	Cali, Centro Internacional de Agricultura Tropical-CIAT	
FECHA Y HORARIO:	Julio 28	12 m a 4:30 p.m.
	Julio 29	7:30 a.m. a 4:30 p.m.
DURACIÓN:	12 horas	
TARIFAS:	Asociados ACTA-ILSI: \$ 295.000 + IVA	
	No afiliados: \$ 450.000 + IVA	

El costo de inscripción incluye: Conferencias y talleres, certificado de asistencia, memorias, refrigerios y almuerzos, y transporte Cali – CIAT - Cali.

INFORMES E INSCRIPCIONES

ACTA

Calle 106 No. 49 B 22 Bogotá
Tel: 2566344 (telefax)
Cel: 3134520615
acta@acta.org.co

ILSI

Calle 119 No. 14 A 25 Oficina 204 Bogotá
Tel: 6127270-6295743 (telefax)
Cel: 3173310283
ils-na@ilsinorandino.org

NOTA: CUPO LIMITADO 35 Personas.

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIONES: 21 de Julio o hasta completar el cupo total.

No se aceptarán inscripciones en la sede del evento.

La inscripción quedará oficialmente registrada una vez se reciba en ACTA ó ILSI, vía e-mail o fax, carta de la empresa solicitando factura o copia de la consignación (en cheque o efectivo) con sello visible del cajero, incluyendo los datos completos de quien se inscribe.

CONDICIONES:

- 1) El curso se desarrollará bajo los parámetros del plegable oficial del mismo.
- 2) ACTA e ILSI podrán, por razones de fuerza mayor, caso fortuito o por no cumplir con el número mínimo de participantes requerido, cancelar o posponer el curso con un día hábil de preaviso, para lo cual se reintegrará la suma pagada sin derecho a ningún otro tipo de indemnización a el o los participantes inscritos o se programará otro seminario de iguales características en fecha próxima.
- 3) ACTA e ILSI podrán cambiar el lugar del curso por otro de similares o mejores condiciones con un día hábil de anticipación.
- 4) El o los participantes inscritos podrán cancelar su asistencia al curso sólo faltando tres días hábiles o más de la fecha programada, dando motivo a la devolución del 50% del dinero. Cancelaciones posteriores a la fecha indicada no tendrán derecho a la devolución de dinero.