

1. TEMA

Etiquetado en la Industria Alimentaria Ecuatoriana

2. PRESENTACIÓN

El IST Loja comprometido con los procesos de formación integral de sus estudiantes ha planteado el presente seminario de Etiquetado en la Industria Alimentaria Ecuatoriana con el fin de que los estudiantes de quinto ciclo de la Tecnología Superior en Procesamiento de Alimentos profundicen los conceptos básicos de este tema, considerando que el etiquetado de los productos alimenticios es un aspecto fundamental para garantizar el derecho de los consumidores a conocer la composición, origen y características de los productos que adquieren. En Ecuador, la normativa sobre etiquetado está regulada por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) y otras entidades.

Es así que en el presente seminario se revisará las temáticas relacionadas con los conceptos básicos del etiquetado alimentario, legislación y normativas vigentes, elementos del etiquetado y buenas prácticas y aplicación en la industria.

3. OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los participantes en la normativa vigente y los requisitos técnicos del etiquetado de productos alimentarios en Ecuador, con el fin de que puedan aplicarlos correctamente en sus productos y garantizar la información clara y veraz para los consumidores.

4. PERFIL DEL FACILITADOR

Mgs. Luisa Gabriela González González

- Ingeniera en Industrias Agropecuarias - Universidad Técnica Particular de Loja
- Magister en Gerencia y Liderazgo Educacional
- Publicaciones en la Ciencia de Alimentos y Educación Superior
- Investigador categorizado por el Senescyt como Investigador Auxiliar 1

5. DIRIGIDO A

Estudiantes de quinto ciclo.

6. REQUISITOS DE INGRESO

Conocimientos básicos de la industria alimentaria, introducción a la nutrición.

7. MODALIDAD DE ESTUDIO

Presencial

8. PERFIL DE SALIDA

A través del presente Curso de Etiquetado en la Industria Alimentaria Ecuatoriana, el participante logrará:

- Identificar la legislación ecuatoriana aplicable al etiquetado de productos alimentarios.
- Diseñar y evaluar etiquetas conforme a la normativa vigente.
- Reconocer la importancia del etiquetado como herramienta de información y seguridad para el consumidor.

9. DURACIÓN

Este curso tiene una duración de 40 horas académicas, distribuidas de la siguiente manera:

| Contacto con el facilitador | Trabajo Autónomo | Proyecto Final |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| 20 | 10 | 10 |

10. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

| Contenidos | No. Horas | Fecha | Horario |
|---|-----------|-------------------|---------------|
| Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos (NTE 1334-1:2011) <ul style="list-style-type: none"> • Objeto, Alcance • Definiciones, disposiciones específicas • Requisitos • Anexos | 4 | 16 – junio - 2025 | 14:00 – 18:00 |
| Unidad 2: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos. NTE INEN 1334-2:2011 <ul style="list-style-type: none"> • Objeto, alcance • Definiciones • Disposiciones generales • Requisitos • Anexos | 4 | 17 – junio - 2025 | 14:00 – 18:00 |
| Unidad 3: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 3. Requisitos para declaraciones nutricionales y | 4 | 18 – junio - 2025 | 14:00 – 18:00 |

| | | | |
|---|---|-------------------|---------------|
| declaraciones saludables. NTE INEN 1334-3:2011 <ul style="list-style-type: none"> • Objeto, alcance • Definiciones • Disposiciones específicas | | | |
| Unidad 3: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 3. Requisitos para declaraciones nutricionales y declaraciones saludables. NTE INEN 1334-3:2011 <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos • Anexos | 4 | 19 – junio - 2025 | 14:00 – 18:00 |
| Unidad 4: Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados. RTE INEN 022 <ul style="list-style-type: none"> • Campo de aplicación • Definiciones | | | |
| Unidad 4: Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados. RTE INEN 022 (6 horas) <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones generales • Requisitos | 4 | 20 – junio - 2025 | 14:00 – 18:00 |

11. ESQUEMA DE CONTENIDOS

Unidad 1: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos (NTE 1334-1:2011) (4 horas)

- Objeto, Alcance
- Definiciones, disposiciones específicas
- Requisitos
- Anexos

Unidad 2: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos. NTE INEN 1334-2:2011 (4 horas)

- Objeto, alcance
- Definiciones
- Disposiciones generales
- Requisitos

- Anexos

**Unidad 3: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 3.
Requisitos para declaraciones nutricionales y declaraciones saludables. NTE INEN 1334-3:2011 (6 horas)**

- Objeto, alcance
- Definiciones
- Disposiciones específicas
- Requisitos
- Anexos

**Unidad 4: Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados.
RTE INEN 022 (6 horas)**

- Campo de aplicación
- Definiciones
- Condiciones generales
- Requisitos

12. METODOLOGÍA

El curso combinará metodologías teóricas y prácticas, incluyendo:

- Clases magistrales con apoyo audiovisual.
- Análisis de normativas y casos reales.
- Trabajo autónomo para el diseño y evaluación de etiquetas.
- Proyecto final aplicado a un producto específico.

13. EVALUACIÓN

Los parámetros de evaluación considerados son:

- a) Participación y asistencia (20%): Evaluación de la participación en clases y actividades.
- b) Ejercicios prácticos y tareas (30%): Evaluación del trabajo autónomo.
- c) Proyecto final (50%): Diseño y justificación de una etiqueta conforme a la normativa ecuatoriana.

14. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN

- a) El participante debe cumplir con al menos el 80% de asistencia al programa para recibir el certificado correspondiente.
- b) Cumplir con las actividades y normas establecidas en el programa de capacitación.
- c) Al ser un curso con certificado de aprobación, debe alcanzar con un puntaje mínimo de 7/10.
- d) Una vez concluido el proceso formativo, los participantes recibirán el certificado digital correspondiente que avale su participación y aprobación.



15. LUGAR DE EJECUCIÓN

AULAS SECAP – IST LOJA

16. RESPONSABLES

Coordinación de Carrera, Facilitador del curso, Vicerrectorado académico y Responsable OCC.

17. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

La encuesta se aplicará al final de la capacitación, por parte del docente facilitador.

Elaborado por:

Luisa Gabriela González González
FACILITADOR