

# **ALCANCE N° 23B**

## **PODER EJECUTIVO**

### **DECRETOS**

N° 40126-MEIC

### **REGLAMENTOS**

## **COLEGIO DE MÉDICOS Y CIRUJANOS DE COSTA RICA**

# **PODER EJECUTIVO**

## **DECRETOS**

Nº 40126-MEIC

### **EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA, Y EL MINISTRO DE ECONOMÍA INDUSTRIA Y COMERCIO**

Con fundamento en las atribuciones y facultades conferidas en los artículos 140, incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; los artículos los artículos 27 inciso 1 y 28 inciso 2, acápite b) de la Ley General de la Administración Pública, Nº 6227 del 2 de mayo de 1978; de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Nº 6054 del 14 de junio de 1977, con sus reformas; la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Nº 7472 del 20 de diciembre de 1994; y la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley Nº 8279 del 02 de mayo de 2002.

#### *Considerando:*

**I.**-Que por enunciado Constitucional los consumidores y usuarios tienen derecho a la protección de su salud, ambiente, seguridad e intereses económicos; a recibir información adecuada y veraz, siendo la ley la que regule esas materias.

**II.**-Que el Consejo de Ministros de Integración Económica de Centroamérica, mediante la Resolución Nº 312-2013 (COMIECO-LXV) del 21 de junio de 2013, adoptó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros.

**III.**-Que mediante el Decreto Ejecutivo Nº 38070-COMEX-MEIC-MAG-S del 18 de julio de 2013, fue incorporada en el ordenamiento jurídico nacional, siendo de acatamiento obligatorio para los administrados y funcionarios públicos.

**IV.**-Que dicho reglamento centroamericano establece el uso correcto de los términos lecheros, relacionados con los alimentos lácteos que se destinan al consumo humano directo o para su ulterior elaboración.

**V.-**Que de las verificaciones en el mercado de los productos lácteos, se ha constatado que existen una serie de criterios e interpretaciones en torno a este reglamento técnico.

**VI.-**Que por esta razón, y a fin de garantizar la correcta aplicación de los términos lecheros; así como armonizar criterios y facilitar a nivel nacional el comercio de productos lácteos, se hace necesario emitir un instrumento de orientación para los usuarios, fabricantes, importadores, comerciantes, comercializadores, distribuidores, consumidores y los funcionarios públicos, que deben conocer y aplicar el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) de Términos Lecheros.

**VII.-**Que es competencia del Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), coordinar la generación de la reglamentación técnica, verificar en el mercado nacional el cumplimiento de los reglamentos técnicos de calidad y de etiquetado de productos. Asimismo, participar activamente en la emisión de normas Codex; y diseñar los instrumentos por aplicar, con el fin de proteger los derechos e intereses legítimos de los consumidores.

**VIII. -**Que la Administración Pública en aplicación de los artículos 2 y 45 de la Ley N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, debe revisar, periódica y aleatoriamente, los productos y los servicios ofrecidos en el mercado, para constatar que cumplan con las normas y reglamentaciones relativas a la salud, el medio ambiente, la seguridad y la calidad, pudiendo impedir la importación y la comercialización de productos, por razones de seguridad, salud, calidad o conservación del medio ambiente, cuando exista evidencia comprobada de que los bienes no cumplen con los reglamentos técnicos respectivos, ni con los estándares de calidad.

**IX.-**Que a efectos de una mayor comprensión de esta disposición, para el caso de la presente guía debemos interpretar por Administración Pública, a los órganos y entes públicos de la administración central y descentralizada del Estado, que la ley les atribuyan competencias en materia de restricciones al ejercicio de las actividades comerciales, la regulación y el control del comercio de determinados bienes o la prestación de servicios, para su expendio en el mercado interno o para su exportación o importación; así como en lo concerniente al registro y la inspección de los productos, la

apertura y el funcionamiento de establecimientos relacionados con la protección de la salud humana, vegetal y animal; de igual forma, con la seguridad, la protección del medio ambiente y el cumplimiento de estándares de calidad de los productos.

X.-Que con la finalidad de contar con una Guía que cumpliera el objetivo de orientar la aplicación del RTCA de Uso de Términos Lecheros, el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, le solicitó al Subcomité Nacional de Codex de productos lácteos trabajar en este instrumento, ampliando su estudio con otro grupo de especialistas en la materia, provenientes y en representación de los Ministerios competentes, las cámaras empresariales interesadas, la academia y los consumidores.

XI.-Que en virtud de lo expuesto, se requiere la Oficialización de la Guía de Términos Lecheros, a fin de brindar lineamientos generales de forma clara y sencilla que orienten la correcta interpretación de este RTCA.

XII.-Que de conformidad con la Ley N° 8220 del 04 de marzo de 2002, su Reglamento DE-37045-MP-MEIC de 22 de febrero del 2012, se hace constar que este Decreto no establece ni modifica trámites, requisitos o procedimientos que el administrado deba cumplir ante la Administración Central.

**Por tanto,**

**DECRETA:**

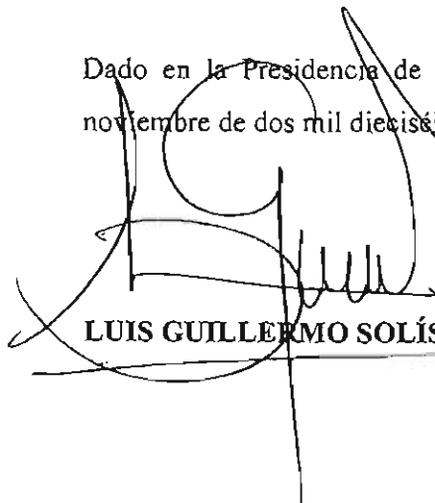
**"OFICIALIZACIÓN DE LA GUÍA PARA LA INTERPRETACIÓN DEL  
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.65:12 USO DE  
TÉRMINOS LECHEROS, CONTENIDO EN EL ANEXO DE LA  
RESOLUCION N° 312-2013 (COMIECO-LXV) DEL 21 DE JUNIO DE 2013"**

**Artículo 1º.-** Oficialícese en Costa Rica la **"Guía de Interpretación del RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros"**, que estará publicada y disponible en las siguientes direcciones web: <http://www.reglatec.go.cr>; <http://www.meic.go.cr>; <http://www.ministeriodesalud.go.cr>; <http://www.imag.go.cr> <http://www.senasa.go.cr>.

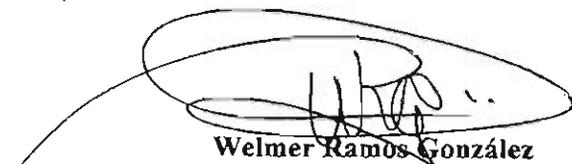
**Artículo 2°.-** Tanto el incumplimiento de lo dispuesto en el reglamento técnico RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, publicado en La Gaceta N°247 del 23/12/2013, mediante el Decreto Ejecutivo No.38070 COMEX-MEIC-MAG-S el 18 de julio de 2013, como lo establecido en esta Guía, la cual es un instrumento para aplicar lo señalado en éste, implicará previo seguimiento del debido proceso, que la Administración Pública adopte las medidas administrativas correspondientes en virtud de sus competencias legales.

**Artículo 3°.-** Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República.-San José, a los veintiún días del mes de noviembre de dos mil dieciséis.

  
**LUIS GUILLERMO SOLÍS RIVERA**



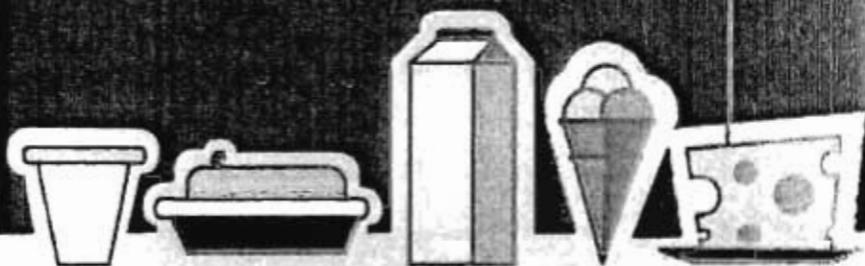
  
**Welmer Ramos González**  
**Ministro de Economía, Industria y Comercio**



1 vez.—Solicitud N° 5849.—O. C. N° 31856.—( IN2017104435 ).

# GUÍA INTERPRETACIÓN RTCA 67.04.65:12.

## Uso de términos lecheros.



**meic**

## **Presentación.**

La reglamentación técnica consiste en el establecimiento claro de las reglas del juego para vender productos en un mercado, válidas tanto para los productos elaborados en el país como para los importados. Dentro de los procesos de apertura comercial las barreras técnicas no arancelarias representan el factor que determina las posibilidades de acceso a los mercados de los productos que se desea comercializar.

Mediante los reglamentos técnicos se establecen las características específicas de calidad, higiene y etiquetado, entre otras, que deben cumplir los productos para su venta en un mercado determinado, de tal manera que el productor nacional y el productor extranjero puedan competir bajo las mismas condiciones, garantizando así al consumidor que los productos son inocuos y poseen un estándar definido de calidad, con lo cual se facilita el comercio.

El reglamento técnico RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, publicado en La Gaceta N°247 del 23/12/2013, mediante el Decreto Ejecutivo No.38070 COMEX-MEIC-MAG-S el 18/07/2013, es el instrumento jurídico mediante el que se publicó la Resolución No.312 (COMIECO-LXV) de fecha 21/06/2013, en el que se establece la forma en que los términos lecheros pueden ser aplicados a los alimentos por los fabricantes de los mismos.

### **¿POR QUÉ UNA GUÍA PARA EL USO DE TÉRMINOS LECHEROS?**

La presente Guía busca brindar los lineamientos generales de forma clara y sencilla para orientar sobre la correcta interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) de uso de términos lecheros. Con el fin de ayudar al mejor entendimiento de la aplicación de este RTCA, el mismo será abordado mediante la formulación de preguntas.

Por esta razón, es un instrumento de orientación para el usuario, fabricantes, importadores, comerciantes, comercializadores, distribuidores, consumidores, funcionarios públicos que deben conocer y aplicar la normativa vigente.

## **1. OBJETIVO.**

### **¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL REGLAMENTO TÉCNICO?**

El reglamento tiene por objeto establecer el uso correcto de los términos lecheros que se empleen en los alimentos que se destinan al consumo humano directo o materias primas que se utilicen para su elaboración de otros productos.

Este reglamento no proporciona requisitos para la fabricación. Las restricciones técnicas o de composición se deberían encontrar en las normas de los productos respectivos y no restringe la elaboración de algún producto o la innovación en la industria alimentaria. Busca que el consumidor pueda hacer una clara diferenciación de los productos de acuerdo a sus requerimientos o necesidades.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

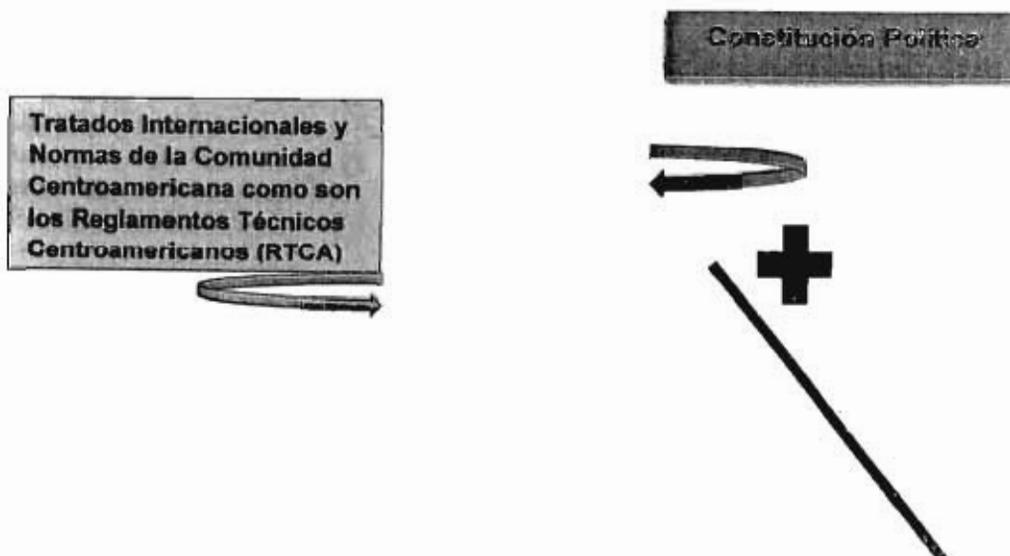
### ¿CUÁL ES EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO?

A fin de comprender mejor el reglamento técnico, hay que tener presente que:

Éste aplica a los alimentos o a las materias primas comercializadas, es decir, aquellos productos o materias primas que se importen, fabriquen, produzcan, distribuyan, almacenen, en los países de la región centroamericana y que puedan emplear términos lecheros en su etiquetado.

### ¿CUÁLES DOCUMENTOS DEBEN CONSULTARSE PARA APLICAR EL REGLAMENTO TÉCNICO?

Los alimentos que se comercialicen en el país deben estar etiquetados, según lo dispuesto en el RTCA 67.01.07:10. Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-envasados), con su Guía Oficial que se encuentra a disposición en la página web: <http://reqlatec.go.cr/reqlatec/principal.jsp>.





(De conformidad con el Artículo 6 de la Ley General de la Administración Pública)

En Costa Rica, el ordenamiento jurídico aplicable a los reglamentos técnicos centroamericanos y en general a los actos administrativos, tiene una jerarquía, una especie de escalafón u orden, que puede representarse con la figura de un triángulo.

Como se puede observar arriba, en la parte superior del triángulo se encuentra el instrumento legal de mayor importancia, que es la Constitución Política, y en orden descendente, están los reglamentos técnicos centroamericanos, luego las leyes, seguidamente los reglamentos técnicos nacionales y en la parte inferior los decretos ejecutivos, que tienen un menor rango.

#### 4. DEFINICIONES.

##### ¿CUÁLES DEFINICIONES CONTIENE EL REGLAMENTO?

##### 4.1 Leche:

##### ¿Qué se debe entender por leche?:

*"Secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".*

Es decir, se refiere a la leche obtenida de un animal lechero utilizada para consumo directo o empleada como materia prima en la elaboración (o proceso) de productos lácteos tales como: quesos, helados, yogur, o bien,

para elaborar otros productos lácteos o mezclas de productos lácteos definidos en el RTCA de Uso de Términos Lecheros y contemplados en esta guía.

### Algunos animales lecheros



Vaca



Búfala



Oveja



Cabra

#### 4.2 Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible:

¿Qué se debe entender por mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible?

*"Producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, recombinado con aceite o grasa vegetal comestible".*

Esta definición aplica únicamente para los productos, cuyos únicos ingredientes sean un producto lácteo y el aceite o grasa vegetal comestible y ningún otro ingrediente. Para la denominación de este producto se deberá especificar el producto lácteo.

Esta mezcla como tal no es un producto lácteo per se, el "producto lácteo" empleado para preparar esta mezcla debe cumplir con la definición (4.6), los aspectos relacionados con la composición y otros requisitos técnicos deben ser consultados en los reglamentos específicos, como los que se señalan a continuación o bien en normas específicas, cuando existan.

- RTCR 418:2008 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal.
- RTCR 417:2008 Mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal.
- RTCR 416:2008 Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Se advierte que, al eliminar en forma total o parcialmente la grasa láctea, sin importar la proporción en que se sustituye ésta, por aceite o grasa vegetal, solo se debe denominar: **"Mezcla de.....con aceite o grasa vegetal comestible"**.

### Algunos ejemplos:

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p>Ingredientes: Leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), lecitina de soya (como emulsificante), vitamina A, vitamina D y E.</p> | <p>Ingredientes: Leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), lecitina de soya (como emulsificante), vitamina A, vitamina D y E.</p> | <p>Ingredientes: Leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), azúcar, lecitina de soya (como emulsificante), vitamina A, vitamina D y Betacaroteno (colorante natural), OJO</p> |  |
|  <p>Mezcla leche descremada y aceite vegetal ✓</p>       |  <p>Mezcla LECHE DESCREMADA con aceite vegetal ✗</p>     |  <p>MEZCLA LECHE descremada y aceite vegetal ✗</p>   | <p>el azúcar y el betacaroteno son ingredientes NO permitidos según RTCA 417-2008 Mezclas de leche en polvo y grasa vegetal comestible</p> |

En este ejemplo **no es correcto** utilizar ilustraciones de vacas o nombres que incluya el término leche con un mayor tamaño en el etiquetado del producto, porque podría inducir a error al consumidor.

#### 4.3 Producto lácteo compuesto:

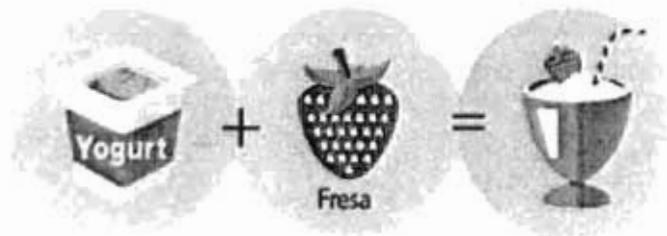
##### ¿Qué se debe entender por producto lácteo compuesto?

*"Producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche".*

Para lograr una mejor comprensión de esta definición, debe considerarse lo siguiente:

- La leche, sus constituyentes y/o sus derivados deben representar una proporción esencial del producto final (en términos cuantitativos).
- Los elementos del producto que no sean de origen lácteo, no deben sustituir a los constituyentes lácteos, en ninguna medida.

Ejemplos de productos lácteos compuestos: leche con sabor a fresa, yogurt con fresa, leche con chocolate, queso con hierbas, entre otros.



En la leche con sabor a fresa, la fresa o saborizante de fresa (constituyente no derivado de la leche) no está siendo utilizada para sustituir ningún constituyente de la leche, es simplemente para conferirle sabor.

Pero, si a una leche se le agrega grasa o aceite vegetal y saborizante de fresa (constituyentes no derivados de la leche), la grasa o aceite vegetal está sustituyendo (de manera parcial o total) la grasa de la leche, por lo tanto en este caso ya no se tendrá un producto lácteo compuesto, se habrá obtenido otro tipo de alimento.

#### 4.4 Producto lácteo recombinado:

##### ¿Qué se debe entender por producto lácteo recombinado?

*"Producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo".*

Debe comprenderse que la recombinación se debe realizar manteniendo la composición natural del producto lácteo según se especifique en los reglamentos o normas específicas. Una adición mayor de agua afectaría la proporción del contenido de los constituyentes de dicho producto, por lo tanto, no sería un producto lácteo recombinado.

### Ejemplo: Producto lácteo recombinado



**\*Recombinar:** implica conservar todos los componentes (ingredientes) lácteos y obtener la composición del producto.



#### 4.5 Producto lácteo reconstituido:

¿Qué se debe entender por producto lácteo reconstituido?

*"Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco".*

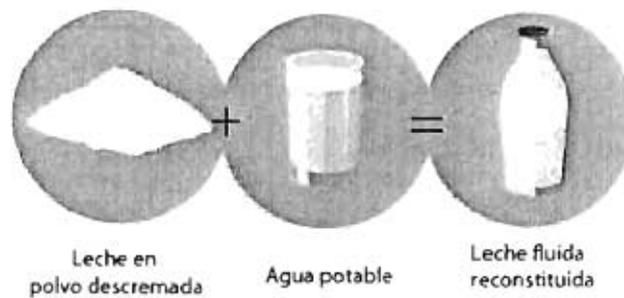
Importante comprender que la recombinación debe realizarse manteniendo la composición natural del producto lácteo según se especifique en los reglamentos o normas específicas.

Además, se le deberá adicionar la cantidad exacta de agua para no afectar el contenido de los constituyentes del producto reconstituido, como son las proteínas y los demás nutrientes esenciales.

**Si usted agrega más agua,**

**el producto reconstituido dejará de ser leche fluida reconstituida o producto lácteo reconstituido.**

Un ejemplo de **Producto lácteo reconstituido** es:



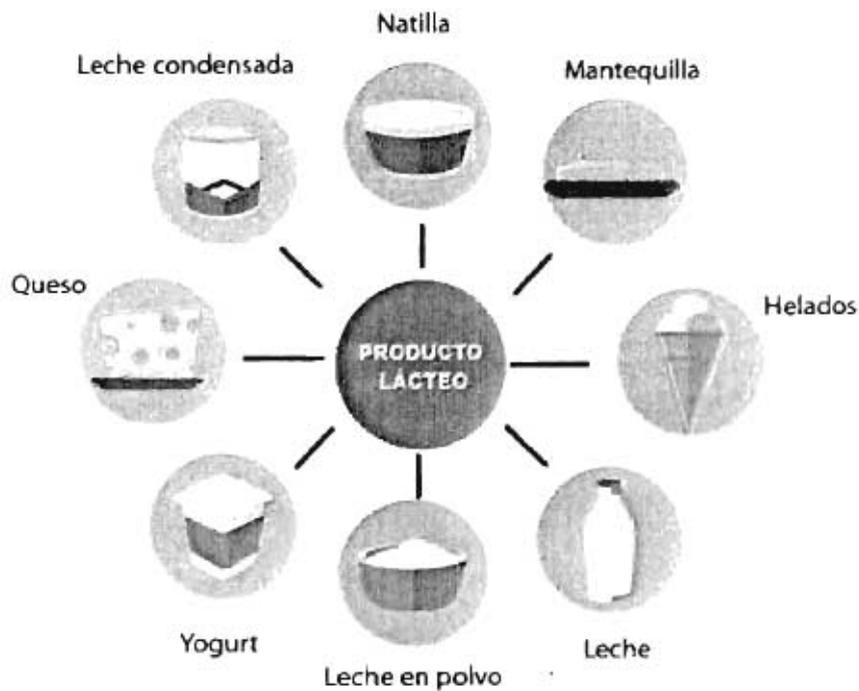
**Reconstituir significa:** agregar la cantidad necesaria de agua.

#### 4.6 Producto lácteo:

¿Qué se debe entender por producto lácteo?

*"Producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche que puede contener **aditivos alimentarios** y otros **ingredientes funcionalmente necesarios** para su elaboración".*

**Algunos ejemplos de productos lácteos:**

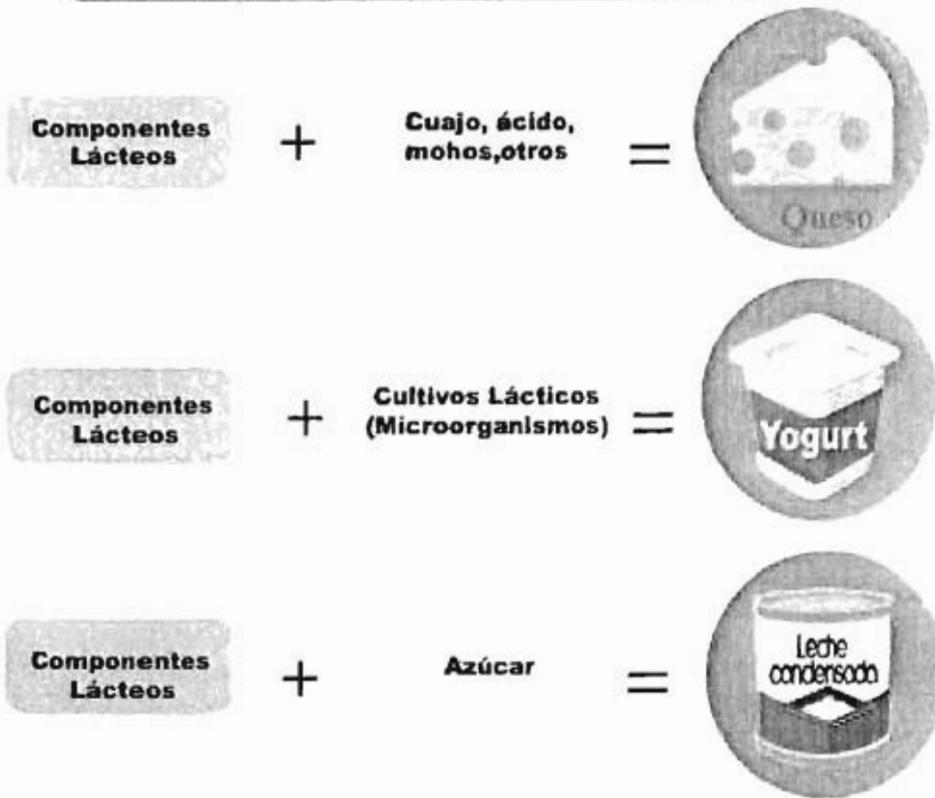


A esta definición corresponden los productos que cumplan con la explicación que ya se mencionó en el apartado 4.1., 4.3, 4.4 y 4.5.

**¿Qué se entiende por ingredientes funcionalmente necesarios?**

Son ingredientes que participan en la formulación con el fin de transformar la forma natural de la leche como materia prima en el producto lácteo deseado. Es decir, **NO se agregan con la intención de sustituir parcialmente o reemplazar los componentes lácteos.**

## Algunos EJEMPLOS de ingredientes funcionales



Otros ejemplos son los mejoradores de proceso como: cultivos ino­cuos, enzimas, agua, cloruro de sodio. etc.

### *¿Por qué se permite el uso de los aditivos alimentarios?*

Los aditivos alimentarios cumplen varias funciones en los productos, dependiendo de la necesidad: pueden aumentar o mejorar características de textura, sabor, color, olor, vida útil, entre otros. Su uso y aplicación se rigen según el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 *Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.*

A continuación, usted puede encontrar un resumen de los ingredientes autorizados en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos y las normas del Codex Alimentarius para productos lácteos:

| RTCA y norma de Referencia del Codex Alimentarius que aplica | Materias primas                            |   | Ingredientes |  |
|--|--|---|--------------|--|
|  |  |   | Esenciales   | Autorizados  |
| <b>Mantequilla</b>   |  |   |              |  |
| <b>Norma Codex: 279</b>                                      | Leche y/o productos obtenidos de la leche. | ---   |              | Cloruro de sodio, cultivos inocuos, agua.  |
| <b>Queso</b>   |  |   |              |  |
| <b>RTCA 67.04.70:14</b><br><b>Norma Codex: 283</b>           | Leche y/o productos obtenidos de la leche. | Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.  |              | Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificador del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos.<br>Cloruro de sodio.<br>Agua potable.  |
| <b>Queso Cottage</b>   |  |   |              |  |
| <b>RTCA 67.04.70:14</b><br><b>Norma Codex: 273</b>           | Leche y/o productos obtenidos de la leche. | Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.  |              | Agua potable.<br>Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos.<br>Gelatinas y almidones: estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias conforme a las Buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4.<br>Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal.<br>Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos. |
| <b>Queso Gouda</b>   |  |   |              |  |
| <b>RTCA 67.04.70:14</b><br><b>Norma Codex: 266</b>           | Leche y/o productos obtenidos de la leche. | Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.<br>Enzimas inocuas idóneas para potenciar el |              | Agua potable.<br>Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos.<br>Cloruro de sodio y cloruro   |

|  |  |  |     |  |
|--|--|--|-----|--|
|  | proceso de maduración.   | de de potasio como sucedáneo de la sal.              |     |  |
|  |  |  |     | Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos.<br>Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa. No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes anti aglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan sólo en las cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes anti aglutinantes enumerados en la sección 4. |
| <b>Leche en polvo y crema en polvo</b> |  |  |     |  |
| <b>Norma Codex:</b><br>207             | Leche y nata (crema)   | ---  | --- |  |
|  | Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos: |  |     |  |
|  | - retentado de la leche  |  |     |  |
|  | - permeado de la leche   |  |     |  |
|  | - lactosa <sup>4</sup>   |  |     |  |
| <b>Quesos frescos</b>                  |  |  |     |  |
| <b>RTCA</b><br><b>67.04.70:14</b>      | Leche y/o productos obtenidos de la leche.   | Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas. |     | Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o aromas y cultivos de otros microorganismos inocuos. Cloruro de sodio. Agua potable. Gelatina y almidones. No obstante las disposiciones de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos   |
| <b>Norma Codex:</b><br>221             |  |  |     |  |

fines que los estabilizadores, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, conforme a las buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los Estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4.  
 Vinagre.  
 Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los anti-aglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los anti aglutinantes que se enumeran en la Sección 4.

**Leche fermentada**

|                                    |  |  |  |
|------------------------------------|--|--|--|
| <p><b>Norma Codex:<br/>243</b></p> | <p>Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.<br/>         Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación.</p> | <p>Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los especificados en la Sección 2.</p> | <p>Otros microorganismos aptos e inocuos (para productos incluidos en la Sección 2.4).<br/>         Cloruro de Sodio.<br/>         Agua potable (para los productos incluidos en la Sección 2.4).<br/>         Gelatina y almidón en:<br/>         •leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación;<br/>         •leche fermentada aromatizada;<br/>         •bebidas a base de leche fermentada; y<br/>         •leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final; siempre y</p> |
|------------------------------------|--|--|--|

cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes /espesantes listados en la sección 4. Estas sustancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

#### Queso Mozzarella

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><b>RTCA</b><br/><b>67.04.70:14</b></p> | <p>Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.</p> | <p>Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.</p> | <p>Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos. Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos. Vinagre. Agua potable. Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes anti aglutinantes para tratamiento de la superficie de Mozzarella con un bajo contenido de humedad cortada, rebanada y rallada, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes anti aglutinantes enumerados en la sección 4.</p> |
| <p><b>Norma Codex:</b><br/><b>262</b></p> |  |   |   |

#### Leche evaporada

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Norma Codex:</b><br/><b>281</b></p> | <p>Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo y productos a base de grasa de leche.</p> | <p>Agua potable.<br/>Cloruro de sodio.</p> |
|---|--|--|

|                             |   |         |                            |
|-----------------------------|---|---------|----------------------------|
|                             | <p>Para ajustar el contenido de proteínas, podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- retentado de la leche</li> <li>- permeado de la leche:</li> <li>- Lactosa</li> </ul>  |         |                            |
| <b>Leche condensada</b>     |   |         |                            |
| <b>Norma Codex:<br/>282</b> | <p>Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo y productos a base de grasa de leche.</p> <p>Para ajustar el contenido de proteínas, podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- retentado de la leche</li> <li>- permeado de la leche:</li> <li>- Lactosa</li> </ul>   | Azúcar. | Agua.<br>Cloruro de sodio. |
| <b>Crema</b>                |   |         |                            |
| <b>RTCA<br/>67.04.71:14</b> | <p>Todas las natas (cremas) y las natas (cremas): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la nata (crema). Adicionalmente, para las natas (cremas) elaboradas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo, nata (crema) en polvo y agua potable. Adicionalmente, para las natas (cremas) preparadas que se describen en la Sección 2.4.2 hasta la Sección 2.4.6: El producto que permanece luego de</p> | —       | —                          |
| <b>Norma Codex:<br/>288</b> |   |         |                            |

la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la nata (crema) para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados

¡RECUERDE!



Mantener a la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche como **partes esenciales** en el producto final (cuantitativamente).

Los constituyentes no lácteos **NO DEBEN** sustituir en ninguna proporción el lugar de cualquier componente de la leche.

- Algunos ejemplos de sustitución de los componentes de la leche o de un producto lácteo son: la adición de aceite o grasa vegetal y la adición de proteínas de origen no lácteo (soya). En ambos casos estos ingredientes están sustituyendo de manera parcial o total componentes de la leche, por lo que este producto no es un producto

Algunos ejemplos de ingredientes **NO LÁCTEOS** son: sólidos de maíz, proteína de soya, calcio mineral, jarabe de maíz, grasas o aceites vegetales, malto dextrinas, **malto dextrosas** y otros. En consecuencia los productos que usen estos ingredientes **no son productos lácteos**.

#### 4.7 Términos lecheros:

##### ¿Qué son términos lecheros?

*"Los términos lecheros son: nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otras formas que sugieren o hacen referencia, directa o indirectamente, a la leche o los productos lácteos".*

Es decir, no se permite el uso de imágenes, dibujos o fotos alusivas a animales lecheros, a la leche o productos lácteos, cuando por definición no se trate de un producto que cumpla con las características mencionadas en los apartados 4.1, 4.3, 4.4, 4.5 y 4.6, con el objeto de proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas, y garantizar la aplicación de prácticas leales de comercio.

#### 5. PRINCIPIOS GENERALES.

*"Los alimentos se deben describir o presentar de forma que aseguren un correcto uso de los términos lecheros aplicables a la leche y los productos lácteos, para proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales".*

#### ES DECIR:

- ✦ Los alimentos deben ser descritos o presentados de forma que los consumidores no sean confundidos o engañados.
- ✦ No se debe crear una impresión errónea sobre la verdadera naturaleza del producto, de lo contrario el consumidor tendrá interpretaciones erróneas, pensando que se trata de leche o productos lácteos cuando realmente no lo son.
- ✦ El uso correcto de los términos lecheros también debe garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.
- ✦ Existen productos que en su elaboración hacen uso de constituyentes o productos lácteos a los cuales se le sustituye toda la grasa o una parte de ella, con aceite o grasa vegetal. De acuerdo a los principios generales, su descripción o presentación no deben sugerir que se trata de leche o un producto lácteo, pues se trata de otro tipo de alimento.
- ✦ Estos principios generales rigen la aplicación de los términos lecheros en la descripción o presentación de los alimentos.

## 6. APLICACIÓN DE TÉRMINOS LECHEROS.

### 6.1 Requisitos generales:

**6.1.1** *Debe declararse la denominación del alimento de conformidad con las disposiciones establecidas en el numeral 5.1 del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-ensados). Que establece: "El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto; es decir expresa claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento, ser específico y no genérico".*



✓ El nombre del alimento debe incluir siempre un calificativo que exprese su verdadera naturaleza, es decir, ser específico y no genérico. Ejemplo: "leche con chocolate".

✓ Algunos ejemplos de nombres específicos son: "queso fresco", "mezcla de leche con grasa vegetal", "mantequilla", "queso procesado", "queso crema", "yogurt" entre otros.

## Algunos ejemplos de nombres específicos



Queso crema



Queso fresco



Yogurt



Queso madurado



Mantequilla

son:

- ✓ Ejemplos de nombres genéricos son: "alimento", "bebida", "preparado".

## Origen de la leche o del producto lácteo:



Leche de cabra

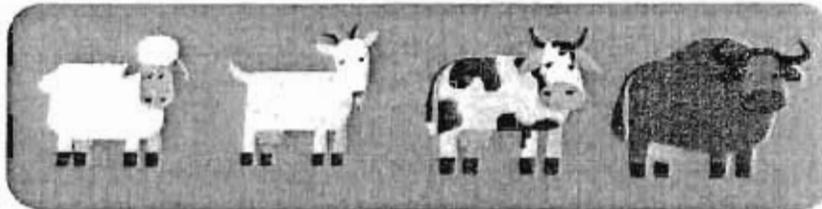
**6.1.2.** "En caso de no ser leche de vaca o producto lácteo exclusivo de leche de vaca, en la denominación debe figurar una palabra o palabras que indiquen el animal o, en caso de mezclas, todos los animales de los que se ha obtenido la leche, inmediatamente antes o después de la denominación del producto."

- ↘ Esta disposición se refiere al origen o la especie animal de donde proviene la leche.
- ↘ Cuando la leche provenga de otro animal lechero se deberá agregar el nombre del animal o de los animales en caso se tratará de una mezcla de leches de distinto origen. El uso del término "leche" únicamente considera que se trata de leche de vaca.

## 6.2 Uso del término "leche":

**6.2.1** *"Se denomina "leche" sólo a los alimentos que se ajusten a la definición establecida en el párrafo 4.1".*

**RECUERDE QUE:** el párrafo 4.1 señala: **"Leche:** secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".



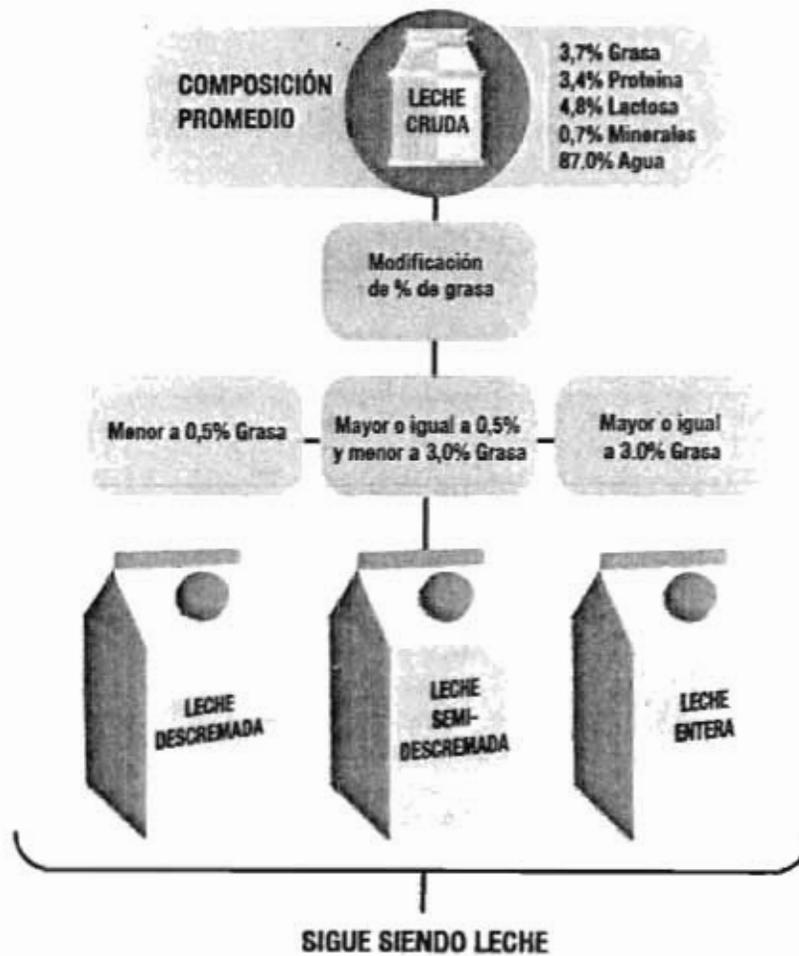
**Ejemplos:** leche de: oveja, cabra, vaca, búfala, o leche de otros animales lecheros.

**NO OLVIDE** que, en la denominación del alimento debe indicarse el animal del cual proviene la leche, como es el caso de: "leche de cabra", o el nombre de los animales cuando se trata de una mezcla de leches de distinto origen.

**6.2.2** *"La leche cuya composición se haya modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche podrá denominarse con un nombre que incluya el término "leche", siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche".*

En este caso, la denominación tendrá el cuidado de utilizar una descripción adicional para indicar la modificación realizada.

Observe la siguiente figura:



Por ejemplo: "Leche descremada".

### Leche descremada

Es importante tomar en cuenta que este apartado se refiere a los productos que se les ha extraído o agregado algunos de sus constituyentes, en este caso la grasa láctea. Es decir, se refiere a que la leche podría sufrir modificaciones en su composición, por el agregado o la extracción de constituyentes de la leche, no puede agregarse constituyentes que no sean lácteos.



6.2.3 "No obstante las disposiciones indicadas en la sección 6.2.2 del presente Reglamento, podrá denominarse también "leche", la leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas se ha ajustado con grasa o proteína de origen lácteo y que se destine al consume directo, siempre y cuando se declare el ajuste de conformidad con el numeral 6.2.2 del presente Reglamento."

Esta disposición se refiere a que a la "leche" se le puede hacer ajustes en las proteínas y en la grasa, **lo importante es que siempre se declare el ajuste realizado.**

### 6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos:

**6.3.1** "Los productos que se ajusten a las disposiciones de un Reglamento Técnico Centroamericano para un producto lácteo deben denominarse con el nombre especificado en el Reglamento para el producto en cuestión. En ausencia de un reglamento técnico centroamericano específico se aplicará supletoriamente el reglamento técnico nacional del producto o la norma específica del Codex, en este orden".

#### RECUERDE:

- ↓ Para la denominación correcta de un producto lácteo, se debe revisar el RTCA del producto lácteo específico, y, si no existe esta información se debe aplicar lo establecido en el reglamento nacional o el Codex Alimentarius.
- ↓ En el documento normativo del producto lácteo, podrá encontrar los aspectos de composición y otros requerimientos de inocuidad y calidad que deben ser cumplidos, de lo contrario no podrá usar la denominación del producto lácteo.

#### ADEMÁS:

Tome en cuenta que el orden supletorio de la regulación es el siguiente:

1. Reglamento técnico centroamericano (RTCA),
2. En caso que no exista un RTCA, se aplica el reglamento nacional (RTCR) del producto.

**Ejemplo**, en Costa Rica existe un reglamento técnico específico para "Queso Cheddar", en este caso si lo que usted está elaborando es un queso cheddar debe cumplir lo establecido en este reglamento.

Finalmente, en caso que no exista RTCA o RTCR, se aplican las normas del Codex.

#### Algunos reglamentos nacionales específicos

RTCR 423:2008 Leche en Polvo.

RTCR 435:2009 Reglamento técnico de Leche Evaporada.

RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Edam.

RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Emmental.

RTCR 444:2010 Reglamento técnico queso Gouda.

Usted puede consultar:  
[www.reglatec.go.cr](http://www.reglatec.go.cr)

**6.3.2** *"No obstante las disposiciones en 6.1.1 y 6.3.1 del presente Reglamento, un producto lácteo debe denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico para el producto lácteo correspondiente, cuando haya sido fabricado con leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas haya sido ajustado con otros ingredientes lácteos, siempre que se satisfagan los criterios de composición estipulados en el reglamento específico".*

**ES DECIR:**

- ✚ Esta disposición indica que la leche utilizada para la elaboración del producto lácteo puede haberse ajustado con proteínas y grasas, siempre que sean ingredientes lácteos.
- ✚ El producto final debe cumplir con los requisitos de composición del producto lácteo específico según se indique en la reglamentación específica.

**6.3.3** *"Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche deben denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en los reglamentos específicos, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición."*

- ✚ Al igual que la leche, los productos lácteos también pueden haber contado con adición o extracción de constituyentes de la leche, lo importante es que estas modificaciones no cambien la composición del producto según la reglamentación específica.
- ✚ Los constituyentes añadidos deben ser exclusivamente de origen lácteo.

**EJEMPLOS**



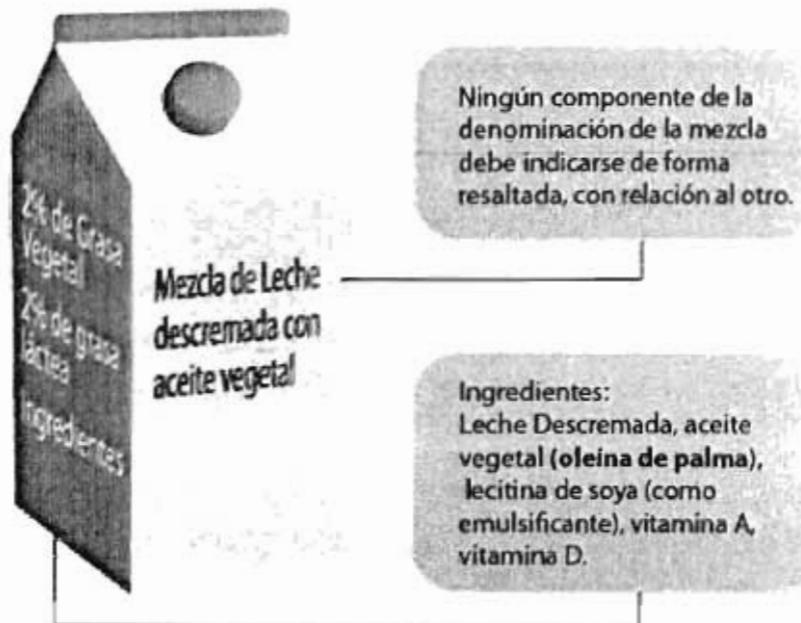
**6.3.4** "Aquellos productos que se ajustan a la definición 4.2 deben denominarse como "mezcla (especificando el producto lácteo) con aceite o grasa vegetal comestible". Se debe declarar en un lugar visible dentro de la etiqueta del producto, el porcentaje total de la mezcla especificando el porcentaje del aceite y la grasa vegetal comestible. Ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro".

La grasa o aceite vegetal son constituyentes no derivados de la leche, en este caso la grasa o aceite vegetal está sustituyendo de manera parcial o total la grasa de la leche.  
**POR LO CUAL, NO ES UN PRODUCTO LÁCTEO.**

### NOTA IMPORTANTE:

En la denominación de este tipo de alimento, se debe especificar el producto lácteo que se está utilizando. Para ello, el "producto lácteo" utilizado debe cumplir con la definición indicada en el reglamento y las características de composición y otros elementos de inocuidad y calidad que indican las normas específicas.

Observe la siguiente figura



Tome nota que **NINGUNO** de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada, con relación al otro.

En este caso mantener **un mismo tamaño de letra** evita inducir a error o engaño al consumidor.

## ERRORES COMUNES:

- ✓ Utilizar otros componentes no lácteos como maltodextrinas, azúcar, sólidos de maíz y denominarlo como mezcla de producto lácteo con grasa vegetal.
- ✓ Omitir o no especificar el producto lácteo utilizado en la mezcla de producto lácteo con grasa vegetal.
- ✓ No declarar el porcentaje de la grasa vegetal y el tipo de aceite vegetal en el producto.
- ✓ Reemplazar la proteína de la leche por proteína vegetal (ejemplos de proteínas vegetales: soya, algas).

Usar los términos leche o el nombre del producto lácteo de manera resaltada respecto a la grasa vegetal (tamaño de letra, color de letra, entre otros).

Si un componente no lácteo es añadido a un producto lácteo, con la intención de reemplazar los constituyentes lácteos como la grasa de la leche o la proteína de leche; el uso del Reglamento (RTCA) sobre Términos Lecheros, estará sujeto a la descripción del apartado 6.6. de dicho reglamento.

### 6.4 Uso de términos para los productos lácteos reconstituidos y recombinados:

*"La leche y los productos lácteos deben denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico Centroamericano para el producto lácteo específico, cuando deriven de la recombinación o reconstitución de leche o productos lácteos de conformidad con el numeral 6.1.1 del presente reglamento".*

## ¡RECUERDE!

### RECOMBINADO

- *Producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo.*

### RECONSTITUIDO

- *Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco*

#### 6.5 Uso de términos para los productos lácteos compuestos:



Leche entera con sabor a fresa

*"Un producto que se ajuste a la descripción que figura en 4.3 debe denominarse con el término "leche" o el nombre especificado para el producto lácteo, según proceda, siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de los demás ingredientes caracterizantes (tales como sustancias aromatizantes\*, especias, hierbas aromáticas y aromas)".*

**Sustancias aromatizantes = saborizantes.**

**ES IMPORTANTE QUE:** la leche, los productos lácteos o los constituyentes de la leche, se mantengan como partes esenciales en el producto final (es decir cuantitativamente).

En este caso el saborizante de fresa o chocolate, no es un constituyente derivado de la leche. **Solo se utiliza para dar "sabor" a la leche.**

#### 6.6 Uso de términos lecheros para otros alimentos:

**6.6.1 "Los nombres a que se hace referencia en 6.2 a 6.5 deben utilizarse únicamente como denominaciones o en el etiquetado de la leche, de los productos lácteos o de los productos lácteos compuestos".**

El uso del término "leche", productos lácteos, productos lácteos reconstituidos y recombinados y productos lácteos compuestos, **sólo podrá utilizarse** en la lista de ingredientes para otros alimentos.

- ↘ Con esta disposición se confirma que **los términos lecheros sólo deben ser usados en caso de la leche, los productos lácteos (que incluye los reconstituidos y recombinados) o productos lácteos compuestos.**

**6.6.2 "No obstante, la disposición del numeral 6.6.1 no se aplicará a la denominación de productos cuya naturaleza exacta resulte clara por su utilización tradicional o cuando la denominación se utilice claramente para describir una cualidad característica del producto no lácteo (tales como leche de coco, mantequilla de maní, entre otros)".**



Estos productos tradicionales pueden emplear los términos lecheros dado que no van a sustituir a los productos que originalmente si son lácteos.



**6.6.3** "Respecto de los productos que no sean leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto, si el mismo está destinado a sustituir a la leche, a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no deben utilizarse términos lecheros en etiquetas, documentos comerciales material publicitario ni cualquier otra forma de propaganda o de presentación en el establecimiento de venta que

declare, implique o sugiera que dichos productos son leche, un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, o que sugiera a uno o más productos del mismo tipo".

En los puntos de venta debe evitarse inducir a error o engaño a los consumidores.

**Evite imágenes que hagan pensar al consumidor que es un producto lácteo, una vaca por ejemplo, induce a error al momento de realizar su compra.**

**6.6.4** "No obstante, respecto de los productos a que se hace referencia en 6.6.3, que contienen leche o productos o constituyentes lácteos que sean esenciales para la caracterización del producto, podrá utilizarse el término "leche" o la denominación de un producto lácteo, para describir la naturaleza auténtica del producto, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a ninguno de los constituyentes de la leche. Podrán utilizarse términos lecheros para estos productos sólo si ello no induce a error o a engaño al consumidor".

## RECUERDE

Si el alimento no cumple con las definiciones mencionadas en el apartado 4 de este reglamento; es decir, si la leche no ha sido sometida a cambios en su composición intrínseca y los constituyentes no derivados de la leche que se agreguen al producto no están destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche, se **PODRÁ UTILIZAR** el término leche o la denominación de un producto lácteo, solo con el objeto de **INFORMAR** al consumidor la verdadera naturaleza del alimento y evitar equivocaciones en la selección del producto que se va a comprar.

### INTERPRETANDO EL NOMBRE: "galleta de mantequilla".

En este caso se está informando al consumidor que el producto tiene mantequilla, los constituyentes no lácteos no reemplazan los constituyentes lácteos. Además, todo el producto (galleta) no está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo.

## Sin embargo

*Si el producto final está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, **no podrán** utilizarse términos lecheros en el nombre del producto. Un ejemplo de ello son imitaciones de queso hecho con proteína de leche y grasa vegetal, entre otros.*

Respecto de los productos a que se hace referencia en el apartado 6.6.3 que contienen leche o un producto o constituyente lácteo, que no sea esencial para la caracterización del producto, podrán utilizarse términos lecheros **solo en la lista de ingredientes**.

Y de conformidad con el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (pre-ensados). **No podrán** utilizarse términos lecheros en relación con estos productos para otros fines.

A continuación se presentan algunos ejemplos de alimentos mal denominados:



## 7. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN.

La vigilancia y verificación del reglamento técnico en el territorio centroamericano corresponde al Ministerio o Entidad competente designada en cada uno de los países que conforman el proceso de Unión Aduanera Centroamericana.

En el caso de Costa Rica las dependencias que velan por el cumplimiento del RTCA de Términos Lecheros son:

- Ministerio de Salud.
- Servicio General de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- Ministerio de Economía Industria y Comercio.

Es responsabilidad del usuario, el correcto uso e interpretación de este compendio de guías.

Este documento fue elaborado con base en el Reglamento Técnico vigente.

# ANEXO 1

El etiquetado de los productos alimenticios se rige por el DE-37280-COMEX-MEIC. Etiquetado General de Alimentos Pre envasados y los reglamentos específicos aplicables. Para facilitar la denominación de los productos con ingredientes lácteos se recomienda plantearse las siguientes preguntas:

## PREGUNTAS FRECUENTES

1. **Es el producto: leche, producto lácteo, producto lácteo compuesto, producto lácteo re combinado, producto lácteo reconstituido?**

**Respuesta:** Use el RTCA D.E 38970 COMEX-MEIC-S-MAG Términos lecheros y los reglamentos específicos aplicables según el producto.

2. **Contiene el producto: leche, producto lácteo, producto lácteo compuesto, producto lácteo re combinado, producto lácteo reconstituido como único ingrediente adicionado grasa vegetal?**

**Respuesta:** Etiquetar como mezcla de..... (Indicar aquí el producto lácteo que corresponda) con grasa o aceite vegetal. RTCR 417:2008 Mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal (D.E 35083), RTCR 418:2008 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (D.E 35085), Reglamento Técnico RTCR 416:2008 Mezclas de leche condensada .edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (D.E 35092), MEIC-MAG-Salud.

**Por ejemplo: mezcla de leche en polvo descremada con grasa vegetal.**

**3. ¿Cómo puedo denominar a los productos no descritos en las preguntas 1 y 2 y que contiene como ingredientes constituyentes lácteos?**

- **Si los constituyentes lácteos representan parte esencial para la caracterización del producto** podrá usar para su denominación el nombre de los constituyentes lácteos esenciales y cualquier otro ingrediente que caracterice al producto para no inducir a error o engaño al consumidor, tomando en cuenta que la denominación del producto debe reflejar la verdadera naturaleza del mismo.
- **Si no son parte esencial para caracterizar el producto, solo** podrá utilizar términos lecheros en la lista de ingredientes.

## **ANEXO 2**

### **Algunas buenas prácticas en el comercio sobre técnicas de venta y presentación de productos lácteos**

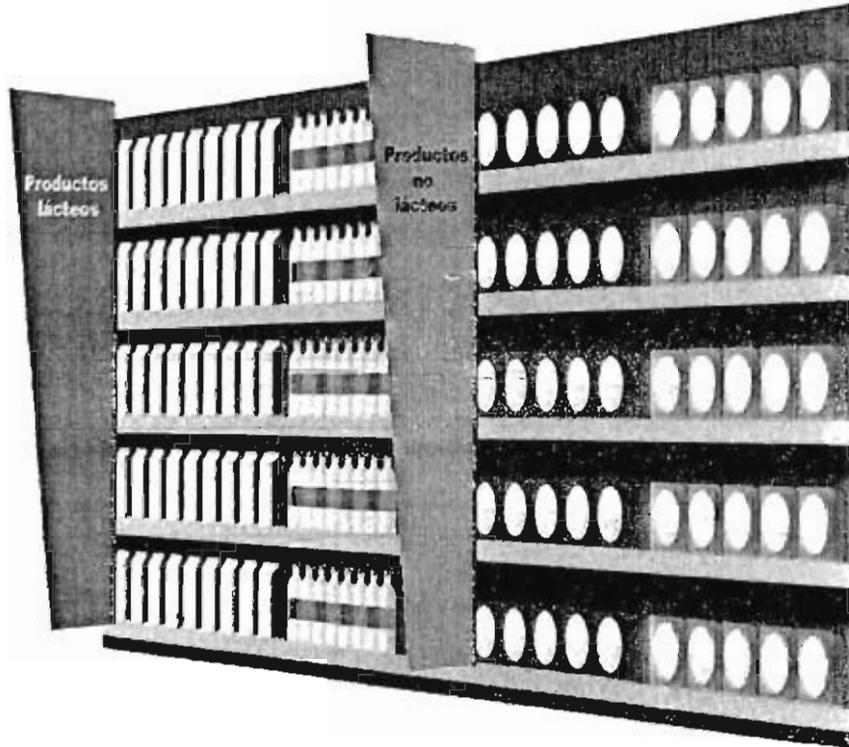
Las empresas socialmente responsables, son aquellas cuyo comportamiento va más allá del estricto cumplimiento de la normativa vigente, proactivamente se preocupan por el bienestar de la comunidad y su entorno.

Algunos comerciantes y proveedores de productos aplican las buenas prácticas comerciales de manera voluntaria, esto con el fin de mejorar la atención, el trato y el servicio hacia los consumidores finales, de esta forma alcanzan una diferencia competitiva en el mercado.

De manera complementaria a esta guía, sería muy beneficioso para los consumidores tener claridad en los puntos de venta sobre cuáles productos son lácteos y cuáles no lo son, esto con el fin de tomar una decisión de compra informada. Para ello se considera que una buena práctica comercial para dar esta información de una manera directa a los clientes es ubicar separadamente en los anaqueles ambos tipos de productos, esta acción brindaría de manera asertiva calidad y claridad de información a los consumidores.

## Ejemplo de Anaquel

Leche (producto lácteo) junto con imitaciones de leche (producto no lácteo)



## ANEXO 3

Tomando en consideración el orden jerárquico de las disposiciones regulatorias, que se explicó en el párrafo anterior, se debe tener en cuenta lo señalado en:

### REGULACIÓN GENERAL.

#### 1. Sistema Internacional de Unidades de Medida.

Resumen: La Ley N° 5292 adopta como obligatorio el Sistema Internacional de Medidas (SI), el cual debe ser utilizado en el etiquetado de los productos alimenticios pre empacados.

Fecha Emisión: 29/05/1973

Tipo Regulación: Ley

Fecha Rige: 29/08/1973

No. Regulación: N° 5292

Fecha Publicado: 29/08/1973

Clase Regulación: Nacional

No. Gaceta: 161

#### 2. Etiquetado Nutricional.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado nutricional de productos alimenticios previamente envasados para consumo humano destinados a la población a partir de 3 años de edad.

Fecha Emisión: 20/02/2012

Tipo Regulación: Reglamento Técnico

Fecha Rige: 02/07/2012

No. Regulación: N° 37100

Fecha Publicado: 09/05/2012

Clase Regulación: Nacional

No. Gaceta: 89 Alcance N° 61

#### 3. Etiquetado de los alimentos previamente envasados.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objeto de establecer requisitos que debe cumplir el etiquetado de alimentos pre envasados para consumo humano.

Fecha Emisión: 18/06/2012

Tipo Regulación: Reglamento Técnico

Fecha Rige: 14/11/2012

No. Regulación: N° 37280

Fecha Publicado: 18/09/2012

Clase Regulación: Centroamericana

No. Gaceta: 180 Alcance N° 133

## REGULACIÓN NACIONAL ESPECÍFICA EN LÁCTEOS.

### 1. Norma para la crema (nata) en polvo, semicrema (seminata) en polvo y leche en polvo rica en grasa.

Resumen: Este reglamento técnico establece las características que debe obedecer la crema (nata) en sus varias presentaciones.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 10/07/1989   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 27/07/1989      | No. Regulación: 19092               |
| Fecha Publicado: 27/07/1989 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 142             |                                     |

### 2. NRC 102:1989. Norma para la leche evaporada y leche evaporada desnatada.

Resumen: Este reglamento técnico establece las características de composición y calidad que debe cumplir la leche evaporada

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 27/09/1989   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 19/10/1989      | No. Regulación: 19236               |
| Fecha Publicado: 19/10/1989 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 158             |                                     |

### 3. Reglamento para el enriquecimiento de la leche de ganado vacuno.

Resumen: Este reglamento técnico establece los niveles de fortificación mínimos que debe contener la leche de ganado vacuno procesada fluida o en polvo que se utiliza para el consumo humano en el país, sea ésta de producción nacional, donada o importada.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 11/06/2001   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 09/07/2001      | No. Regulación: 29629               |
| Fecha Publicado: 09/07/2001 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 131             |                                     |

### 4. RTCR 416:2008 Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| Fecha Emisión: 21/10/2008 | Tipo Regulación: Reglamento |
|---------------------------|-----------------------------|

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
|                             | Técnico                    |
| Fecha Rige: 24/09/2009      | No. Regulación: 35092      |
| Fecha Publicado: 24/03/2009 | Clase Regulación: Nacional |
| No. Gaceta: 58              |                            |

**5. RTCR 417:2008 Mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 21/10/2008   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 10/09/2009      | No. Regulación: 35083               |
| Fecha Publicado: 10/03/2009 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 48              |                                     |

**6. RTCR 414:2008 Yogurt para consumo directo.**

Resumen: El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer la clasificación y definir los requisitos y especificaciones que debe cumplir el yogurt para consumo directo. Se aplica también, al yogurt que forma parte de otros alimentos. En el presente documento se va a utilizar la palabra "yogurt", pero también se puede denominar como yogur o yogurt.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 21/10/2008   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 10/09/2009      | No. Regulación: 35084               |
| Fecha Publicado: 10/03/2009 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 48              |                                     |

**7. RTCR 418:2008 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal.**

Resumen: Este reglamento tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 21/10/2008   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 10/09/2009      | No. Regulación: 35085               |
| Fecha Publicado: 10/03/2009 | Clase Regulación: Nacional          |

### **8. RTCR 413:2008 Helados y mezclas para helados.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer la designación y definir los requisitos y especificaciones que deben cumplir los helados y las mezclas para helados. Se aplica también, al helado que forma parte de otros alimentos.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 21/04/2009   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 07/02/2010      | No. Regulación: 35405               |
| Fecha Publicado: 07/08/2009 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 153             |                                     |

### **9. RTCR 422:2008 Reglamento técnico quesos no maduros, incluidos los quesos frescos.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos no madurados, incluidos los quesos frescos. Los Reglamentos Técnicos para las distintas variedades de quesos no madurados, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en este reglamento. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 02/06/2009   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 25/05/2010      | No. Regulación: 35610               |
| Fecha Publicado: 24/11/2009 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 228             |                                     |

### **10. RTCR 423:2008 Leche en polvo.**

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a las leches en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior. Este reglamento no aplica para las mezclas de leche en polvo con grasa vegetal (tratamiento térmico a temperaturas ultra elevadas) o ultra pasteurización. Se aplica también a los anteriores productos acidificados.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 02/06/2009   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 25/05/2010      | No. Regulación: 35611               |
| Fecha Publicado: 24/11/2009 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 228             |                                     |

### **11. RTCR 434:2009 Regulación técnica de la mantequilla.**

Resumen: Este reglamento técnico aplica a la mantequilla destinada al consumo directo o a elaboración ulterior. No aplica para mezclas de mantequilla con grasa vegetal.

|                             |              |                            |            |
|-----------------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Fecha Emisión: 03/04/2010   | Tipo Técnico | Regulación: 35961          | Reglamento |
| Fecha Rige: 03/05/2010      |              |                            |            |
| Fecha Publicado: 07/04/2010 |              | Clase Regulación: Nacional |            |
| No. Gaceta: 84              |              |                            |            |

#### **12. RTCR 435:2009 Reglamento técnico de leche evaporada.**

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración. No aplica para las Mezclas de Leche Evaporada y Grasa Vegetal

|                             |              |                            |            |
|-----------------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Fecha Emisión: 07/04/2010   | Tipo Técnico | Regulación: 35972          | Reglamento |
| Fecha Rige: 15/11/2010      |              |                            |            |
| Fecha Publicado: 14/05/2010 |              | Clase Regulación: Nacional |            |
| No. Gaceta: 93              |              |                            |            |

#### **13. RTCR 442:2010 Reglamento técnico queso Cheddar.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Cheddar destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

|                             |              |                            |            |
|-----------------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Fecha Emisión: 24/08/2011   | Tipo Técnico | Regulación: 36807          | Reglamento |
| Fecha Rige: 19/04/2012      |              |                            |            |
| Fecha Publicado: 18/10/2011 |              | Clase Regulación: Nacional |            |
| No. Gaceta: 199             |              |                            |            |

#### **14. RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Edam.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Edam destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

|                             |              |                            |            |
|-----------------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Fecha Emisión: 24/08/2011   | Tipo Técnico | Regulación: 36808          | Reglamento |
| Fecha Rige: 19/04/2012      |              |                            |            |
| Fecha Publicado: 18/10/2011 |              | Clase Regulación: Nacional |            |
| No. Gaceta: 199             |              |                            |            |

#### **15. RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Emmental.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Emmental destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

|                           |      |             |            |
|---------------------------|------|-------------|------------|
| Fecha Emisión: 24/08/2011 | Tipo | Regulación: | Reglamento |
|---------------------------|------|-------------|------------|

Técnico  
Fecha Rige: 19/04/2012 No. Regulación: 36809  
Fecha Publicado: 18/10/2011 Clase Regulación: Nacional  
No. Gaceta: 199

**16. RTCR 444:2010 Reglamento técnico queso Gouda.**

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Gouda destinados al consumo directo o a elaboración posterior

Fecha Emisión: 24/08/2011 Tipo Regulación: Reglamento Técnico  
Fecha Rige: 15/04/2012 No. Regulación: 36810  
Fecha Publicado: 14/10/2011 Clase Regulación: Nacional  
No. Gaceta: 198

**17. RTCR 441:2010 Reglamento técnico queso Crema.**

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a los quesos crema destinados al consumo directo o a ulterior elaboración, que es blando, untable, cremoso, no madurado y sin corteza, con un sabor ácido, con una coloración que va del blanco al amarillo claro, sin agujeros y se puede mezclar fácilmente con otros alimentos

Fecha Emisión: 24/08/2011 Tipo Regulación: Reglamento Técnico  
Fecha Rige: 21/04/2012 No. Regulación: 36811  
Fecha Publicado: 20/10/2011 Clase Regulación: Nacional  
No. Gaceta: 201

**18. RTCR 464:2012 Reglamento técnico para leche condensada.**

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a la leche Condensada destinada al consumo directo o a ulterior elaboración, entendida como el producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características.

Fecha Emisión: 24/10/2012 Tipo Regulación: Reglamento Técnico  
Fecha Rige: 24/07/2013 No. Regulación: 37483  
Fecha Publicado: 23/01/2013 Clase Regulación: Nacional  
No. Gaceta: 16 Alcance 15

**19. RTCR 465:2012. Reglamento técnico para leches fermentadas.**

Resumen: Este reglamento técnico aplica a las leches fermentadas, incluyendo las leches fermentadas tratadas térmicamente, las leches fermentadas concentradas y los productos lácteos compuestos, basados en estos productos para consumo directo o procesamiento ulterior, de conformidad con las definiciones de la Sección 3 de este reglamento. El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante Decreto Ejecutivo, establecerá en un plazo no mayor de tres meses, después de publicado el presente reglamento, los métodos de muestreo y análisis de inocuidad utilizados para la verificación.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 14/11/2014   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 16/10/2015      | No. Regulación: 38922               |
| Fecha Publicado: 16/04/2015 | Clase Regulación: Nacional          |
| No. Gaceta: 73              |                                     |

### **REGLAMENTOS CENTROAMERICANOS EN LÁCTEOS.**

#### **Resolución N° 337-2014 (COMIECO-EX): Reglamento técnico centroamericano RTCA 67.04.66: 12 Leche pasteurizada (pasterizada).**

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objeto establecer las especificaciones generales que debe cumplir la leche que sea ajusta a dicha definición.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 28/02/2014   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 17/07/2014      | No. Regulación: 38434               |
| Fecha Publicado: 30/05/2014 | Clase Regulación: Centroamericana   |
| No. Gaceta: 103             |                                     |

#### **Resolución N° 363-2015 (COMIECO-LXXI) de fecha 23 de abril de 2015 "Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.71:14 Productos Lácteos Cremas (Natas) y Cremas (Natas preparadas). Especificaciones.**

Resumen: Este reglamento establece las especificaciones que deben cumplir la crema (nata) y crema (nata) preparada que se ajustan a la definición que figura en numeral 4 de este reglamento. Asimismo, aplica a la crema (nata) y crema (nata) preparada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en territorio de Estados parte.

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fecha Emisión: 05/10/2015   | Tipo Regulación: Reglamento Técnico |
| Fecha Rige: 29/01/2016      | No. Regulación: 39431               |
| Fecha Publicado: 29/01/2016 | Clase Regulación: Centroamericana   |
| No. Gaceta: N° 20 Alcance 9 |                                     |

**Resolución N° 366-2015 (COMIECO-LXXII) de fecha 24 de junio de 2015 y su Anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones.**

Resumen: Este reglamento establece las especificaciones generales que deben cumplir los quesos que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente Reglamento Técnico. Asimismo, aplica a los quesos destinados al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

Fecha Emisión: 09/10/2015

Tipo Regulación: Reglamento Técnico

Fecha Rige: 27/05/2016

No. Regulación: 39678

Fecha Publicado: 27/05/2016

Clase Regulación: Centroamericana

No. Gaceta: Alcance digital No. 85

# REGLAMENTOS

## AVISOS

### COLEGIO DE MÉDICOS Y CIRUJANOS DE COSTA RICA

Acuerdo de Junta de Gobierno

Nº 2017-01-18

#### LA JUNTA DE GOBIERNO DEL COLEGIO DE MÉDICOS Y CIRUJANOS DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

En uso de las facultades que le confiere el Artículo 10 de la Ley N°3019 del 08 de agosto de 1962, Ley Orgánica del Colegio de Médicos y Cirujanos de la República de Costa Rica.

Considerando:

1. Que no existe en la normativa de los Tecnólogos en Ciencias Médicas, aspectos legales y funcionales que regulen, específicamente, el ejercicio de los Tecnólogos en Urología.
2. Que en la actualidad es importante para el gremio de Tecnólogos en general, regular en un solo documento el Perfil Ocupacional atinente a los Tecnólogos en Urología.
3. Que en cumplimiento de las disposiciones de la Junta de Gobierno en la Normativa de Tecnólogos en Ciencias Médicas, se elabora el Perfil Ocupacional de los Tecnólogos en Urología.
4. Que en cumplimiento de las disposiciones de la Ley N° 3019 del 08 de agosto de 1962, Ley Orgánica del Colegio de Médicos y Cirujanos de la República de Costa Rica, la Junta de Gobierno en Sesión celebrada el 18 de enero de año 2017, acordó aprobar en esa sesión el nuevo texto para la validez y aprobación. Por tanto,

Aprueba:

El siguiente:

# PERFIL OCUPACIONAL DEL TECNÓLOGO EN UROLOGÍA

## Capítulo 1

### Disposiciones Generales

#### **Artículo 1. –Tecnólogo en Urología:**

Es el recurso humano, que de acuerdo con los alcances de su Tecnología, forma parte del Equipo Integral de Salud que cuenta con formación y capacitación académica universitaria o parauniversitaria en Urología. Dicha universidad podrá ser pública o privada y debe contar con el aval del Consejo Nacional de Rectores, Consejo Nacional de Enseñanza Superior Universitaria Privada o Consejo Superior de Educación.

La práctica de su Tecnología se caracteriza por la aplicación de conocimiento científico, transformado en tecnología, para asistir al profesional en Medicina. Sus funciones las ejecutará **siempre** bajo supervisión médica especializada.

El Tecnólogo en Urología, debidamente autorizado por el Colegio de Médicos y Cirujanos, está capacitado para proyectarse en el servicio a la comunidad con una formación integral sólida, basada en elementos teóricos, prácticos, sociales e investigativos que lo acreditan como un profesional crítico, creativo y responsable, con sensibilidad social y que actúa bajo los lineamientos éticos establecidos por el Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.

El Tecnólogo, debe evidenciar el uso de competencias cognitivas, técnicas, socio-afectivas, comunicativas y de liderazgo dentro de los diferentes sectores en los cuales le corresponde desempeñar: Salud, Educación empresarial y Bienestar Social.

#### **Artículo 2. –Supervisión Médica:**

La labor del Tecnólogo en Urología estará bajo la supervisión de un Médico Especialista en Urología. Esta supervisión se efectuará en forma presencial mediante la instrucción inmediata y directa del médico asignado hacia el Tecnólogo o bien mediante instrucciones verbales o escritas previas a la ejecución del acto a efectuar por el Tecnólogo. En la medida de lo posible, toda instrucción quedará anotada en un expediente o una bitácora que se levantará al efecto.

En casos excepcionales y dentro del ámbito institucional público, la supervisión hacia el Tecnólogo puede ser delegada a un Médico Residente en Urología, siempre bajo la supervisión del Médico Especialista.

Cuando no haya posibilidad de contar con el Médico Especialista respectivo, la supervisión la dará otro médico especialista relacionado con su consulta o bien un Médico y Cirujano.

## **Capítulo 2**

### **Requisitos**

**Artículo 3.** –Para el ejercicio de su tecnología, debe cumplir con los siguientes puntos:

- a. Bachillerato en Educación Media.
- b. Diploma que lo acredite académicamente como Tecnólogo en Urología, el cual debe ser emitido por la institución académica formadora que se encuentra autorizada para tal efecto.
- c. Autorización del Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica para ejercer su tecnología.
- d. Encontrarse al día con sus obligaciones en el Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.

## **Capítulo 3**

### **Ámbito de Acción**

**Artículo 4.** – En conocimiento del marco legal y organizativo que regula y condiciona su actividad como Tecnólogo en Urología, podrá ejercer su tecnicidad a nivel público y/o privado, siempre que se encuentre debidamente capacitado para efectuarlas y bajo la supervisión médica directa.

#### **Artículo 5. –Asistencial**

Dará asistencia a los Médicos Especialistas en Urología, para la ejecución de procedimientos técnicos propios de su área, aplicando sus conocimientos, habilidades y destrezas en la diversidad de áreas que abarca la Urología, esto con liderazgo, empatía, actitud ética, reflexiva, crítica, propendiendo a mejorar la calidad de vida de la persona, familia y comunidad.

Integra grupos de trabajo relacionados con su Tecnología, intra e inter- institucionales.

#### **Artículo 6. –Docencia**

Podrá participar en la formación de Tecnólogos de su área, así como en programas educativos para la promoción de la Salud y prevención de la enfermedad.

#### **Artículo 7. –Investigación**

El Tecnólogo en Urología podrá formar parte de los equipos de investigación propios de su área.

## **Capítulo 4**

### **Funciones**

**Artículo 8.** –El Tecnólogo en Urología, se desempeña en un servicio de Urología o en un Centro Médico Especializado en Urología, cumpliendo activamente funciones asistenciales, de docencia, investigación y administrativas propias de su área.

#### **Artículo 9. –Funciones Asistenciales Generales del Tecnólogo en Urología**

- a. Preparar los materiales y equipos propios de su área, así como realizar el mantenimiento funcional operativo de estos. Esto implica mantener el equipo existente en adecuadas condiciones de higiene, comprobar su correcto funcionamiento, reponer e inventariar el material y los elementos necesarios en el área.
- b. Organizar, preparar y/o acondicionar los equipos e insumos que sean necesarios para que el médico efectúe los procedimientos en: sala de operaciones, consulta externa, hospitalización, emergencias, recuperación, rayos X, endo urología, sala de litotripcia, urodinamia, biopsias transrectales, sala de cistoscopia. Así como, aquellos que sean necesarios para atender eventuales emergencias que se presenten en el transcurso del estudio o procedimiento.
- c. Recibe al usuario en el servicio donde se efectuará el estudio y verifica la información del mismo, para consignarla en todas las fórmulas de reporte que se requieran. Verifica la existencia física del consentimiento informado, el cual debe encontrarse ya completo y debidamente firmado.
- d. Informar al paciente y familiares que lo acompañan todo lo concerniente al tipo de procedimiento que se le va a realizar y brindarle apoyo emocional.
- e. Realizará la ejecución, control, asesoría, orientación, evaluación y seguimiento al paciente de Urología.
- f. Colabora con el Médico Especialista en Urología para la obtención de las muestras que sean necesarias, las cuales serán tratadas adecuadamente, las rotulará con la información del paciente que sea requerida y se asegurará que sean entregadas en el departamento correspondiente.
- g. Controlar que todos los mantenimientos de garantía, preventivo y correctivos realizados a los equipos por medio de terceros sean realizados.
- h. En caso de encontrar un desperfecto en los equipos, lo reportará de inmediato a la Jefatura del Servicio, para que se proceda con la debida reparación.
- i. Posterior a cada procedimiento, se encarga de retirar los equipos y verificar la limpieza de los mismos de acuerdo con las normas institucionales para la prevención de infecciones, preparar la sala para ser utilizada por el siguiente usuario.
- j. Implementar, coordinar y ejecutar programas de detección de patologías Urológicas.

#### **Artículo 10. – Funciones Asistenciales del Tecnólogo de Urología en Consulta Externa:**

- a. Prepara los insumos y equipos necesarios para los procedimientos que llevará a cabo el médico especialista en Urología.
- b. Previa indicación del médico especialista, coloca la sonda uretral en pacientes nuevos y en forma rutinaria en pacientes con control urológico continuo.
- c. Previa indicación del médico especialista en Urología, realiza cambio de sonda suprapúbica / nefrostomía en los casos de manejo crónico.
- d. De acuerdo con la indicación del especialista y con la finalidad de valorar el volumen de orina residual, efectúa la medición de residuo vesical post micción.

- e. Realiza calibrage uretral con dilatadores blandos, como por ejemplo: sondas de caucho silicón, sondas de Phillips. Esto se realiza de acuerdo con la indicación del especialista o bien supervisión del especialista.
- f. Prepara calibrage uretral con dilatadores de beniquet: son dilatadores de acero rígidos.
- g. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología durante el estudio urodinámico.
- h. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología en la prueba de Marchall Bonnie.
- i. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología en cirugía menor, por ejemplo: biopsia prostática, vasectomías, frenectomías, meatotomías, electrofulguración de papilomas.
- j. Realiza curaciones a pacientes con patologías urológicas: de heridas infectadas, retiro de suturas que indique el especialista.
- k. Asistir en los procedimientos de tratamiento oncológico de los pacientes de urología, bajo la indicación del especialista. Ofrece instrucción al paciente y familiares en la aplicación de estos medicamentos.
- l. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología en procedimientos endoscópicos, tales como: cistoscopias, toma de biopsias vesicales, pielograma retrógrado, da cuidado posterior al equipo
- m. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología en la realización del ultrasonido transrectal, colabora en la toma de la biopsia, etiqueta el frasco y da cuidado posterior al equipo.
- n. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología en la litotripsia extracorpórea: prepara al paciente previo al procedimiento, colabora en la colocación del paciente sobre la mesa del tratamiento.
- o. Brinda asistencia técnica al especialista en Urología en la realización de ultrasonidos de vías urinarias, da posición al paciente y da cuidado posterior al equipo.
- p. Elabora un registro de los procedimientos diarios que son realizados.
- q. Prepara equipo instrumental, si es necesario para la realización de pielograma retrógrado, intravenoso, colocación y retiro de catéter doble jota, cuidado posterior del equipo
- r. Confecciona pedidos de materiales según corresponda.

**Artículo 11. –Funciones Asistenciales del Tecnólogo de Urología en Sala de Operaciones:**

- a. El tecnólogo en Urología está capacitado para desempeñar sus funciones con fluidez en sala de operaciones, respetando todo los protocolos de manejo en esta área.
- b. Prepara todo aquel material requerido para una cirugía endoscópica, por lo que está capacitado para reconocer el instrumental y los materiales específicos para cada procedimiento.
- c. Selecciona y verifica el buen estado de los catéteres, guías, canastillas, pinzas endoscópicas y otra serie de instrumental e insumos que se manejan en sala, facilitando la labor del equipo.
- d. Realiza el lavado del instrumental y de los insumos utilizados, así como también la lubricación, el secado, el empaçado y lo envía a esterilizar.

- e. Especifica el método adecuado para la esterilización de cada artículo o instrumental, por lo que cuenta con capacitación sobre las distintas técnicas de esterilización y métodos de empaque.
- f. Resguarda todo el instrumental e insumos propios de su área de trabajo en vitrinas, que se encuentren rotuladas para que sea más fácil la localización de un artículo y la manipulación sea la menor posible.
- g. Colabora en dar posición al paciente según el procedimiento, en realizar el lavado la zona de cirugía, según corresponda con técnica aséptica o no.
- h. Mantiene el aseo y el orden del stock de instrumental y de insumos en las vitrinas correspondientes, además maneja un pequeño stock de suturas, constantemente verifica la fecha de esterilización de los artículos y la calidad del empaque que tengan.

**Artículo 12. –Funciones Asistenciales del Tecnólogo de Urología en Sala de Recuperación:**

Realiza cambio de sondas, lavados vesicales, que le indique el médico especialista en Urología.

**Artículo 13. –Funciones Asistenciales del Tecnólogo de Urología en Sala de Rayos X:**

- a. De acuerdo con las indicaciones del especialista en Urología, coloca las sondas para realizar uretrocistografía retrógrada.
- b. Brinda asistencia técnica al Urologo en realización de pielograma retrogrado, punción de quiste.

**Artículo 14. –Funciones Asistenciales del Tecnólogo de Urología en Hospitalización y Servicios de Emergencias:**

- a. El tecnólogo de Urología está presente durante la visita a los pacientes hospitalizados de Urología, para recibir indicaciones del médico especialista en Urología.
- b. El tecnólogo de Urología, recibirá indicaciones del médico especialista, para realizar los procedimientos pertinentes en caso de emergencias.

**Artículo 15. –Funciones Administrativas del Tecnólogo en Urología:**

- a. Colaborar con la Jefatura en la programación anual de suministros para el servicio.
- b. Llevar el control de la existencia de suministros, medicamentos, insumos, equipos, instrumental del área donde desempeña sus funciones.
- c. Reportar a su jefatura y servicio de mantenimiento el fallo o deterioro de los equipos.
- d. Acomodar, ordenar y distribuir los suministros de acuerdo con las necesidades del área donde desempeña sus funciones.
- e. Realizar informes de los procedimientos elaborados y entregarlos a la jefatura.
- f. Participar en la planificación de los procesos de trabajo para tecnólogos de su área en el servicio en el que se desempeña.
- g. Colaborar con la Jefatura del Servicio, en la integración de programas de gestión de calidad.
- h. Llenado de Formulas-Registro de Solicitudes-Recibo o Entrega de Muestras-Registros de Urología, Rotular-Reportar.

**Artículo 16. – Función Docente del Tecnólogo en Urología:**

- a. Podrá participar como docente en la formación teórica de otros tecnólogos en Urología y respecto a la formación práctica, deberá contar en todo momento con la supervisión del Médico Especialista en Urología.
- b. Participar en programas de educación continua.
- c. Participar en programas de educación al paciente, la familia y la comunidad en temas de Urología.
- d. Participar en el desarrollo de programas de prevención de la enfermedad urológica.

**Artículo 17. – Función investigativa del Tecnólogo de Urología:**

- a. Colaborar en investigaciones específicas de su campo.
- b. Participar en programas de investigación aplicada y orientados por los sistemas de salud del país.

**Artículo 18.** –De acuerdo con las indicaciones previas del Médico Especialista en Urología, podrá brindar colaboración en diferentes áreas de trabajo, relacionadas con su tecnología, que así lo requiera.

**Capítulo 5**  
**Deberes**

**Artículo 19.** –El Tecnólogo en Urología debe realizar sus funciones bajo pleno conocimiento de su perfil ocupacional y conforme a los lineamientos aquí descritos:

- a. Ley General de Salud.
- b. Ley Orgánica del Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.
- c. Código de Ética Médica del Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.
- d. Normativa de Tecnólogos en Ciencias Médicas Autorizados por el Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.
- e. Cualquier otra normativa vigente en el momento de su actuación aplicable al Tecnólogo en Urología.

**Artículo 20. –Normas de Bioseguridad:**

El Tecnólogo en Urología, debe velar porque en el sitio de trabajo se cumplan con todas las normas de seguridad sanitarias y legales establecidas, para el adecuado manejo de los riesgos biológicos que resulten de su actividad profesional o de las patologías que atienda y que impliquen riesgo a las personas.

**Artículo 21.** –Trabaja siempre bajo la supervisión del Médico Especialista en Urología, dentro de su ámbito de acción.

**Artículo 22.** –Sin perjuicio de la obligación de acatar las instrucciones médicas recibidas, el Tecnólogo gozará de independencia en lo que respecta a la ejecución de los procedimientos propios de su Tecnología.

**Artículo 23.** –En el desempeño de sus funciones y previa indicación del ente rector en Salud del país, le puede corresponder participar en las diferentes comisiones de desastres naturales que ocurran.

**Artículo 24. –Deber para con Superiores, Compañeros y Público:**

Deberá cuidar las relaciones con superiores, compañeros y público en general, atendiéndolos con respeto, prudencia y discreción absoluta conforme a los principios éticos.

**Artículo 25. –Deber de Seguridad:**

Debe utilizar el equipo de protección personal y herramientas específicas disponibles para el desempeño de su trabajo.

**Artículo 26. –Deber de Actualización:**

Debe mantener actualizados los conocimientos, procedimientos y técnicas propias de la Tecnología.

**Artículo 27. –Manejo de Equipos:**

Es responsable por el adecuado empleo del equipo, instrumentos, útiles y materiales que usa en su trabajo.

**Artículo 28. –Trato con Terceras Personas:**

Debe tener habilidad para tratar en forma cortés y satisfactoria al público y sus compañeros del Equipo de Salud.

**Artículo 29.** –Debe ser responsable al efectuar los trabajos encomendados propios de su Tecnología.

**Artículo 30. –Destreza:**

Debe mostrar destreza en el manejo de equipo e instrumentos utilizados en la realización de su trabajo.

**Artículo 31.** –Debe poseer un alto nivel de responsabilidad, respeto, discreción y ética profesional.

## **Capítulo 6 Derechos**

**Artículo 32.** –Si el Tecnólogo en Urología cumple satisfactoriamente con la totalidad de los requerimientos, podrá estar autorizado en el capítulo de Tecnólogos del Colegio de Médicos y Cirujanos.

**Artículo 33.** –De acuerdo con la legislación vigente, tendrá todos los derechos laborales que rigen en el país.

## **Capítulo 7 Sanciones**

**Artículo 34.** –Se establecen de acuerdo con el Código de Ética Médica y Normativas específicas.

**Artículo 35.** –Serán aplicadas por la Junta de Gobierno del Colegio de Médicos y Cirujanos.

## **Capítulo 8 Disposiciones Finales**

**Artículo 36. –De las Reformas:**

Las reformas parciales o totales del presente perfil, deberán aprobarse por la Junta de Gobierno del Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica, quien publicará una vez aprobado en el Diario Oficial La Gaceta.

**Artículo 37. –Norma Supletoria:**

Todos aquellos aspectos que no estén cubiertos por este Perfil y que en algún momento requieran alguna acción, ésta se apegará a las normas generales y específicas del Colegio de Médicos en primera instancia, así como también serán de aplicación por orden jerárquico las Leyes y Reglamentos en atención al ejercicio ilegal de la profesión.

**Artículo 38. –Derogatoria:**

El presente perfil deroga cualquier otra disposición anterior, aprobada por la Junta de Gobierno, que contradiga tácita o implícitamente lo dispuesto en el presente documento.

**Artículo 39. –Vigencia:**

Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.



**DR. ALEXIS CASTILLO GUTIÉRREZ**  
**PRESIDENTE**  
**COLEGIO DE MÉDICOS Y CIRUJANOS DE COSTA RICA**  
**Cédula 06-0099-1399**