

ORGANIZA



CACP PERÚ
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

*Actualízate. Perfeccionate y Especialízate
con: CACP PERÚ*

CURSO

TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

**Reglamento de la ley de
alimentación saludable**

D.S. N° 012-2018-SA

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR



Ponente:

Mg. Sandra Puga Gutierrez

Ing. Pesquera, con estudio de maestría en tecnología de alimentos en la Universidad Agraria La Molina. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector alimentario en aspectos sanitarios, de los cuales 06 años fueron desarrollados en el Ministerio de Salud (DESA Lima Sur y DIGESA) como inspectora sanitaria en las áreas de Inspección y vigilancia, control y auditoría sanitaria de los alimentos

MIÉRCOLES

08
ABRIL



**9:00 AM - 1:00 PM Y
3:00 PM - 7:00 PM**



**Certificado por
20 HORAS ACADÉMICAS**

**Modalidad:
VIRTUAL - EN VIVO**



INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDES

Sede **CHIMBOTE**

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote

Telf.: **953620444 / 920029799**

Fijo: **043-604932**

Email: **info@cacperu.com** Web: **http://cacperu.com**

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
(Referencia: Frente al Instituto Continental).

Telf.: **918343626 / 918371932**

Fijo: **064-583341**



CACP PERÚ



» PRESENTACIÓN

La implantación de un Sistema de Trazabilidad sirve para localizar un producto inseguro de forma rápida y eficaz para evitar que se comercialice y llegue al consumidor, y para conocer todos los datos de su historial (tratamientos recibidos, materias primas, resultados de los autocontroles, etc.) a fin de poder averiguar el origen del problema y la existencia de otros productos potencialmente inseguros. Sirve también para evitar los fraudes relacionados con la autenticidad de un alimento y con el origen geográfico. Pero además para las empresas supone un útil sistema de gestión y una ventaja comercial de cara a sus clientes.



» DIRIGIDO A

Responsables de las áreas de calidad, producción, desarrollo de productos. Empresarios. Docentes y estudiantes interesados en el tema.



» CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: "TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS", expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.



» BENEFICIOS



Horarios flexibles de acuerdo a tus necesidades a través del campus virtual (las 24h / 7d).



Videoconferencias en formato DVD calidad HD.



Material Impreso full color.



Incluye envío de materiales a todo el Perú hasta su domicilio (Olva Courier).



FLEXIBILIDAD
DE ESTUDIO



ACCESO A
INTRANET



MATERIALES
DE ESTUDIO

HERRAMIENTAS METODOLÓGICAS

MODALIDAD VIRTUAL

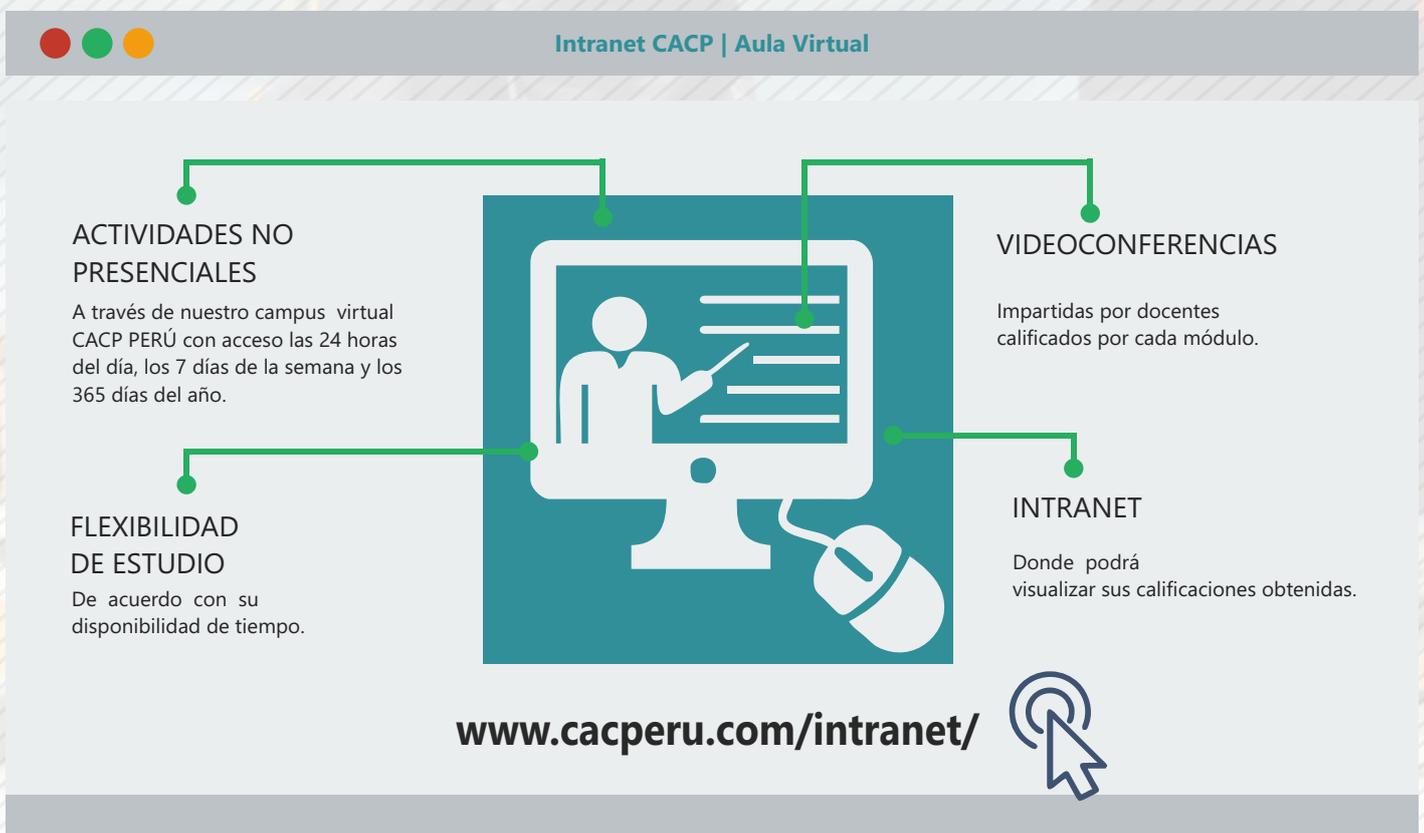
El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verla ONLINE - EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder a todas las ventajas de esta modalidad, es imprescindible tener CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL USO DE INFORMÁTICA (manejo de navegadores, correo electrónico, uso de procesadores de texto, impresión de documentos, descarga de documentos, etc). Así como contar de una buena conexión a la red y una computadora con características convencionales de memoria y configuración. El material educativo, tales como el DVD con el contenido de las filmaciones de las conferencias, las diapositivas impreso por clase se le enviará a su domicilio.

MODALIDAD PRESENCIAL

Esta modalidad consiste en que el alumno asista como mínimo al 90% de las clases teóricas - prácticas. Se les brindará un manual en físico por clase y la información en digital estará disponible en el aula virtual.

VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL

Intranet CACP | Aula Virtual



- ACTIVIDADES NO PRESENCIALES**
A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ con acceso las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los 365 días del año.
- FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO**
De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.
- VIDEOCONFERENCIAS**
Impartidas por docentes calificados por cada módulo.
- INTRANET**
Donde podrá visualizar sus calificaciones obtenidas.

www.cacperu.com/intranet/ 

TEMARIO**TRAZABILIDAD, ETIQUETADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS****TEMA 01: GENERALIDADES.**

Miércoles 08 de abril de 2020

- ✓ Conceptos de rotulado y trazabilidad
- ✓ Importancia del rotulado y la trazabilidad en alimentos envasados
- ✓ Importancia del rotulado de alimentos envasados para las autoridades sanitarias
- ✓ Importancia del rotulado de alimentos envasados para los consumidores

TEMA 02: NORMATIVA NACIONAL OBLIGATORIA

- ✓ Normativa aplicable a la trazabilidad y rotulado de alimentos

TEMA 03: TRAZABILIDAD.

- ✓ Trazabilidad de alimentos envasados
- ✓ Importancia y aplicación de la trazabilidad de alimentos respecto a la conformidad de productos, manejo de productos no conformes y retiro de productos del mercado
- ✓ Taller

TEMA 04: ROTULADO.

- ✓ Requisitos obligatorios para el rotulado de alimentos a nivel nacional
- ✓ Aplicación en el rotulado de alimentos del d.s. N° 012-2018-sa: manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la ley n° 30021 .

TEMA 05: REGISTRO DE MARCA

- ✓ Generalidades
- ✓ Tipos de marca
- ✓ Requisitos de registro

TEMA 06: REGISTRO SANITARIO

- ✓ Conceptos generales
- ✓ Normativa aplicable
- ✓ Importancia del registro sanitario en alimentos envasados industrializados
- ✓ Codificación, identificación e interpretación del registro sanitario de alimentos otorgados por digesa y sanipes
- ✓ Requisitos y conceptos importantes para la obtención de registro sanitario de alimentos industrializados
- ✓ Taller

PONENTE:**Mg. Sandra Puga Gutierrez**

Ing. Pesquera, con estudio de maestría en tecnología de alimentos en la Universidad Agraria La Molina. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector alimentario en aspectos sanitarios, de los cuales 06 años fueron desarrollados en el Ministerio de Salud (DESA Lima Sur y DIGESA) como inspectora sanitaria en las áreas de Inspección y vigilancia, control y auditoría sanitaria de los alimentos en fabricas, restaurantes y otros establecimientos de almacenamiento y comercialización de alimentos

**CERTIFICADO POR**
20 HORAS ACADÉMICAS**DURACIÓN**
2 SESIONES**HORARIO**Miércoles
9:00 am - 1:00 pm y
3:00 pm - 7:00 pm



INVERSIÓN:

COSTO

S./ 120.00

COSTO CORPORATIVO

S./ 100.00

MEDIO DE PAGO

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

310-2283477035

Titular de la Cuenta:

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción



Nº CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

6203001670984

Titular de la Cuenta:

CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L

*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 5.00 por comisión de interplaza

PAGOS A TRAVÉS DE:



MoneyGram
money transfer



A nombre de: **MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**
DNI: **44348728**

ENVÍO DEL MATERIAL EN FÍSICO, SIN COSTO ADICIONAL A NIVEL NACIONAL

A través de:



INFORMES E INSCRIPCIONES

SEDE CHIMBOTE



953620444 | 920029799

Sede **CHIMBOTE**

Av. Pacífico - Urb. Casuarinas 2da Etapa Mz. E1 Lt. 06 - 2do. Nivel
(Costado de la I.E. Señor de la Vida - USP) - Nuevo Chimbote



043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

SEDE HUANCAYO



918371932 | 918343626

Sede **HUANCAYO**

Calle Real N° 122 Distrito Huancayo-Provincia Huancayo
(Referencia: Frente al Instituto Continental).



064-583341

