

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

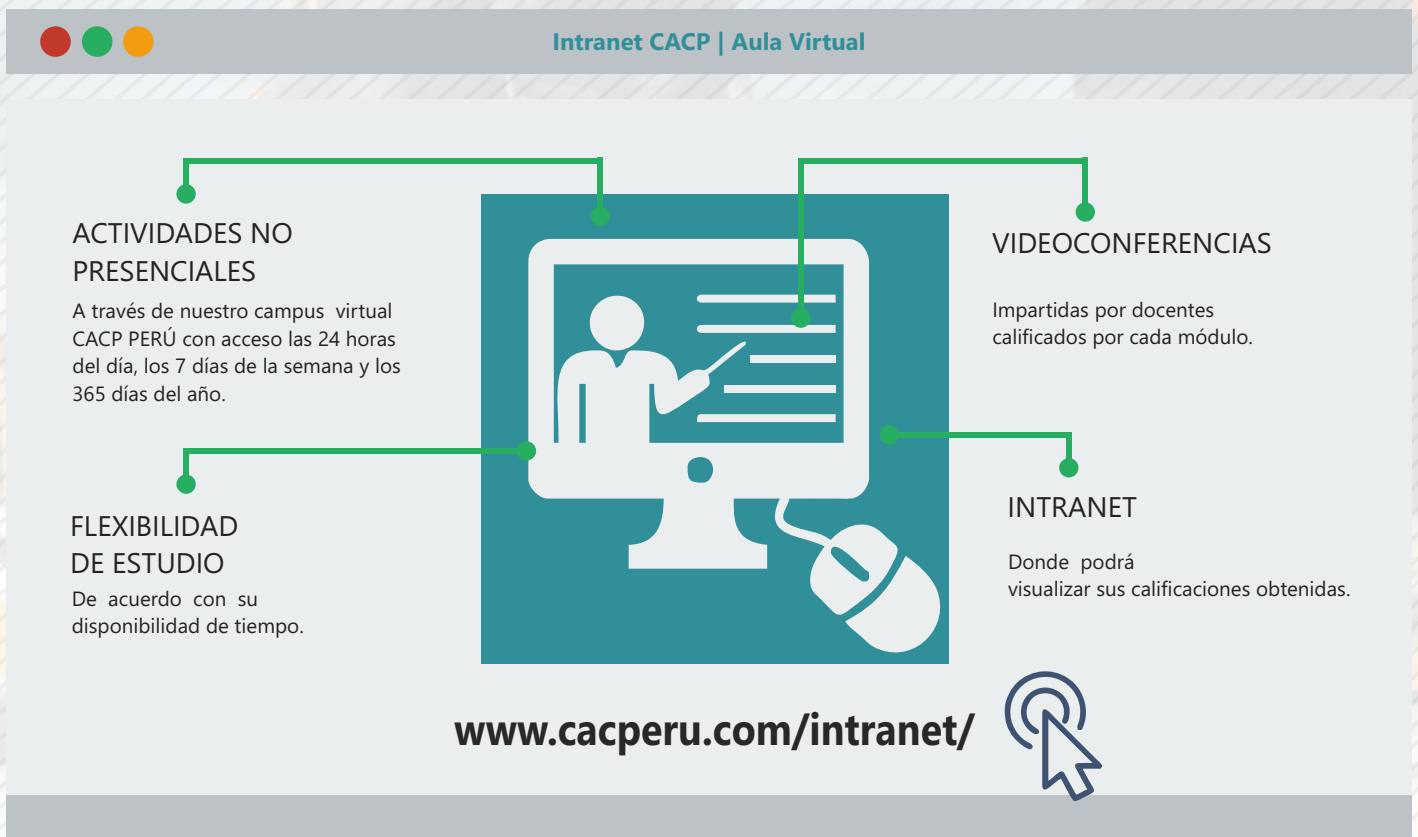
El participante tendrá a su disposición todos los contenidos del programa en el aula virtual CACP PERÚ, entregándosele una clave y usuario al inicio del curso. Las clases podrán verla ONLINE - EN VIVO en el mismo horario que se lleva a cabo la modalidad presencial y realizar sus preguntas. Para acceder 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/](http://www.cacperu.com/intranet/) 



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

- ✓ 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



Miércoles 08 de abril de 2020

**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

