

REQUISITOS PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL

- QUE ESTA VIGENTE Y QUE CAMBIOS SE VIENEN -

¿Tus etiquetas se adecuan a los requisitos de rotulado nacional?



MARTES 28 DE NOVIEMBRE DE 2017

OBJETIVOS

- ✓ A través de este seminario taller usted conocerá los requisitos y su correcta aplicación para el etiquetado de alimentos a comercializarse en el país, tanto nacionales como importados.
- ✓ Dar a conocer los cambios y nuevos requerimientos que se estarán adoptando en materia de rotulado nutricional y alimentación saludable.
- ✓ Dotar las herramientas y habilidades necesarias que les permita validar sus artes con respecto al marco normativo nacional vigente.
- ✓ Evitar multas y sanciones por parte de la autoridad competente en materia de rotulado.

DIRIGIDO A

- ✓ Fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos
- ✓ Responsables de aseguramiento de la calidad, mercadotecnia, asesores legales, investigación y desarrollo, etc.

CONTENIDO

- ✓ Entidades responsables de legislar en materia de rotulado de alimentos a nivel nacional.
- ✓ Marco normativo nacional aplicable en materia de rotulado.
- ✓ Etiquetado de alimentos y bebidas industrializados.
- ✓ Denominación del producto, contenido neto, datos del fabricante o importador, fecha de vencimiento y lote, registro sanitario, país de origen, condiciones de conservación, advertencias e instrucciones de uso, alimentos irradiados y OGM.
- ✓ Normativa específica por tipo de producto:
 - Productos de panificación
 - Productos azucarados

- iii. Productos bebibles (jugos y néctares)
- iv. Productos pesqueros
- v. Productos infantiles
- vi. Productos lácteos
- ✓ Etiquetado Nutricional
 - i. Porciones
 - ii. Valores diarios
 - iii. Redondeo
- ✓ Afirmaciones/ Declaraciones
 - i. Declaraciones prohibidas
 - ii. Declaraciones potencialmente engañosas
 - iii. Declaraciones condicionales
 - iv. Declaraciones nutricionales
 - v. Declaraciones comparativas
- ✓ Nuevas regulaciones
 - i. Ley de la alimentación saludable
 - ii. Reglamento de la Ley de Alimentación saludable
 - iii. Manual de advertencias publicitarias

EXPOSITOR Msc. Romina Cerro. Especialista en regulación sanitaria nacional e internacional e inocuidad y seguridad alimentaria, amplia experiencia en registros y autorizaciones sanitarias, etiquetado de alimentos, bebidas y juguetes.

Ingeniera en Industrias alimentarias graduada en la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, post grado en Universidad de Estadual de Campinas- Sao Paulo, especialización en Sistemas de Gestión de la Calidad por la Universidad Nacional Agraria la Molina.

INCLUYE

- Material técnico , Certificado de Participación, Coffee break

LUGAR

NM LIMA HOTEL. Av Pardo y Aliaga 330, San Isidro.

HORARIO

9:00 am a 5:00 pm

COSTO

Tarifa	Costo en SOLES sin IGV
Individual	250
Corporativa (más de 3 participantes)	200

BCP Cuenta Corriente en Soles N° 194-1404845-0-52
Interbancario N° 002-1-94-001404845-052-93

INFORMES E INSCRIPCIONES

consultasfs@grupofs.com

(511) 372-1734; (511) 372-8182 Anexo 126