

Seminario ¿Conoce, aplica y cumple su Industria Alimentaria con los Requerimientos Ambientales?

Objetivo: Capacitar al participante en el cumplimiento de los requerimientos ambientales que una industria alimentos debe conocer y cumplir para operar en Costa Rica con base en la Norma ISO 14000.

Contenido:

Registro de los requisitos legales ambientales, sus normas asociadas, órganos de control y sus requerimientos de cumplimiento.

Áreas de aguas residuales
Consumo de agua
Registro de combustible
Ruido externo
Atención de emergencias
Impacto ambiental
Transporte de productos y desechos peligrosos
Energía
Radiaciones ionizantes.



Expositora: Licda. Lyana Alvarado. Directora ECO-LEGAL

Incluye:

Duración de 8:15 a.m. a 5:30 p.m.

Certificado de participación, material impreso, 2 refrigerios, almuerzo.

Inversión:

***Asociados: 55 mil colones netos**

****Grupos mayores de 5 personas en asociados, reciben el 6to cupo gratis.**

*** No asociados 70 mil colones netos.**

****Grupo mayores de 5 personas no asociados, reciben el 50% en el 6to cupo.**

Principales requerimientos del Ministerio de Salud

Permiso Sanitario de Funcionamiento y Reportes
Operacionales Aguas, Calderas
SENASA: Certificado Veterinario de Operación
MINAET: Departamento de Aguas: Concesiones de Aguas
SETENA: Viabilidad Ambiental
Hidrocarburos: Tanques de combustibles entre otros.

Todo de conformidad con la Norma ISO 14000

Lugar: Hotel Radisson. (contiguo al Periódico la República)

Fecha: 25 de febrero

Inscripciones con:

Yesenia Arias al teléfono 2234-1127,
ó al email: yarias@cacia.org.

