



PLAN ANUAL DE CAPACITACION . CACIA.

	Seminarios ALTO NIVEL	CAPACITACIONES MENSUALES	MANIPULACION DE ALIMENTOS	CHARLAS INFORMATIVAS
Febrero		25 DE FEBRERO. "¿Conoce, aplica y cumple su industria alimentaria los requerimientos ambientales? 8 horas		
Marzo		25 DE MARZO El consumidor: Gustos y Preferencias actuales en saborizantes y aromas (8 horas)		18 de Marzo Código de Buenas Prácticas Comerciales, Actualización.
Abril	15 de abril. Tendencias en análisis del comportamiento del consumidor para desarrollo de productos	29 de abril. Microbiología de Alimentos y líquidos (de acuerdo a las regulaciones establecidas a nivel nacional por el Ministerio de Salud, por las normas aceptadas a nivel internacional (Standard Methods, Farmacopea, ISO)	8 de Abril. Curso de Manipulación de Alimentos	
Mayo		27 de mayo. Actualización en HACCP (Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)		13 de mayo: Redes de Apoyo para las MIPYMES. (INA, NEXO, CENIBIOT, PROCOMER, CITA, BANCOS, MICIT, CEGESTI)
Junio		24 de junio. Buenas Prácticas de Mantenimiento (Mantenimiento preventivo en equipo y maquinaria)		
Julio	20 de JULIO, CONGRESO CACIA CON 2010		1 de julio, CURSO Manipulación de Alimentos	
Agosto	19 de agosto: Retail: **Comportamiento del retail en CR y C.A. **Mesa redonda CBPC, **¿Qué hace que un producto sea exitoso en la góndola?			31 de agosto. Tratados de Libre Comercio (CARICON, Panamá, USA, China, México, Canadá)
Setiembre		17 de setiembre. Reglamentación del Etiquetado nutricional 30 de setiembre: Tendencias en el desarrollo de productos saludables y su mercadeo.		
Octubre		14 de octubre. Desarrollo de marca y/o renovación de imagen 28 de octubre. Buenas Prácticas de Almacenamiento	5 de octubre. Curso de Manipulación de Alimentos	
Noviembre	18 de noviembre: Nuevas tendencias en diseño de empaques y su efecto en el consumidor	25 de noviembre: Cómo determinar de la vida útil de los alimentos		
Diciembre			2 de diciembre. Curso de Manipulación de Alimentos	
Para inscripciones, de los Cursos de Manipulación de Alimentos, con Ericka Herrera eherrera@cacia.org				
Para inscripciones de otros seminarios con Yesenia Arias , yarías@cacia.org Tel: 2234-1127				