



## Martes Técnico

**Consultora Dra. Maritza Velarde**

[www.maritzavelarde.com](http://www.maritzavelarde.com)

### **Manejo del Stress en Empresarios y Emprendedores de Empresas que brindan Salud**

**Martes 21 de Febrero 2012 de 16 a 18:30 horas**

**Dirigido a:** Empresarios y futuros empresarios del sector Salud.

**Objetivo del Seminario:** Dar a conocer a los participantes, la importancia de saber cómo manejar el stress en el campo laboral y en la vida diaria, teniendo en cuenta que el servicio que presta tiene que ver específicamente con la Salud, proporcionándole herramientas útiles y prácticas, lo que repercutirá en beneficio de la empresa y de su salud integral.

**Contenido:**

1-Enfoque Teórico: Origen del stress, consecuencias físicas y emocionales del stress, signos de alarma, toma de consciencia, nutrición anti stress, como energizarse, estrategias para combatir el stress.

2-Taller Vivencial: conociendo tu energía, técnicas de respiración, como armonizar la energía, técnicas de meditación.

**DRA. MARITZA VELARDE**, Médico Pediatra, Terapeuta Bioenergética, cuenta con más de 25 años en Medicina Convencional y es miembro de PROSH Promoviendo Salud Holística, con sede en USA, miembro de la Espiral de Educación y Liderazgo de PROSH, Terapeuta en Healing Touch y Sintergética, invitada en Congresos Internacionales, Empresas privadas y Gubernamentales, Hospitales en temas de Bioenergética y Calidad de Vida. Invitada especial en programas de radio y televisión.

**Las charlas se dictan en: AUGUSTO TAMAYO 160, SAN ISIDRO**

Ingreso por orden de llegada. Capacidad del auditorio: 80 personas

MÁS PRODUCTOS Y SERVICIOS  
A TU MEDIDA Y A TU ALCANCE

 **COFIDE**  
40 años



## Martes Técnico

### Quality Food Consultores

#### Requisitos sanitarios y regulatorios para la fabricación y comercialización de alimentos y bebidas industrializados para el mercado nacional y de exportación

**Martes 28 de febrero 2012 de 16 a 18:30 horas**

**Dirigido a:** Empresarios y futuros empresarios de la industria alimentaria.

**Objetivo del Seminario:** Conocer los requisitos sanitarios para la puesta en el mercado de alimentos industrializados, conocer los requisitos sanitarios para el funcionamiento de los establecimientos de fabricación de alimentos con fines de producción nacional o exportación, conocer los requisitos sanitarios para la exportación de alimentos.

**Contenido:** Marco Normativo de Inocuidad, finalidad de la Ley de Inocuidad y su reglamento, principios de la Ley de Inocuidad, objetivos de la Ley de Inocuidad, ámbito de aplicación de la Ley de Inocuidad, derecho de los consumidores, obligaciones de los proveedores, autoridades sanitarias nacionales.

**QUALITY FOOD CONSULTORES SAC**, creada en 2008, con el fin de proporcionar servicios de Consultoría Especializada en capacitación, ejecución e implementación en aspectos de gestión de calidad e inocuidad: Higiene y BPM, Mejora Continua, HACCP, Trazabilidad, Control de Calidad. Nuestro objetivo es prestar servicios especializados, en forma personalizada, eficaz y eficiente, acompañando al Cliente hasta la obtención del resultado deseado.

**COCHACHIN CARRERA BELISSA**, COCHACHIN CARRERA BELISSA, de profesión Ingeniera de Industrias Alimentarias, Diplomado en Sistemas Integrados de gestión de calidad e Inocuidad Alimentaria (Pontificia Universidad Católica del Perú) y Magíster en Microbiología de Alimentos (Universidad Nacional Mayor de San Marcos). Posee formación de Auditor Líder en Sistemas de Gestión de Calidad reconocido por el International Register of Certified Auditors, desempeñándose como docente de la Universidad Peruana Unión en la Facultad de Ingeniería de Alimentos, en SENATI en la especialidad de industrias alimentarias y en el GRUPO GLORIA SAC, en el área de Control de calidad, actualmente es Gerente General de la Empresa Quality Food Consultores SAC.

Las charlas se dictan en: **AUGUSTO TAMAYO 160, SAN ISIDRO**  
Ingreso por orden de llegada. Capacidad del auditorio: 80 personas

MÁS PRODUCTOS Y SERVICIOS  
A TU MEDIDA Y A TU ALCANCE

