

**1er. Seminario**

**GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Organizan: Carrera de Ingeniería en alimentos, Universidad Nacional de Quilmes (UNQ)

Tasker Consultores

**Miércoles 4 de junio de 2014**

**Lugar: Auditorio de la Universidad Nacional de Quilmes**

Horario	Ponencia	Ponente
8:45 a 9:00	Acreditación de Asistentes.	
9:00 a 9:30	Apertura de la Jornada.	Dra. Alejandra Zinni (UNQ) Mg. Cristina Waimaier (UNQ) Dra. Vanesam Ludemann (UNQ) Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores)
9:30 a 10:30	El rol de las certificadoras en la inocuidad y su contribución al negocio en la industria de los alimentos.	Ing. Mercedes Ziegner Madariaga (TÜV Rheinland)
10:30 a 11:30	Comparación de las Normas homologadas por el GFSI más importantes en Argentina, FSSC 22000, BRC Edición 6 e IFS.	Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores)
11:30 a 12:30	Introducción a la detección de metales en la industria alimenticia.	Ing. Ramiro Leguizamón (Mettler-Toledo)
12:30 a 14:00	Almuerzo.	
14:00 a 15:00	Alérgenos: métodos de detección y cuantificación en alimentos.	Dra. Cristina D'Aiutolo (Biopharm)
15:00 a 16:00	Gestión de riesgos producidos por alimentos. Algunas estrategias	Dra. Silvia Michanie
16:00 a 17:00	Higiene e Inocuidad en la Producción y Acopios de Productos de Origen Vegetal.	Ing. Juan Ibañez (SENASA/CPIA)
17:00 a 17:30	Acto de clausura y entrega de certificados.	Dra. Vanessa Ludemann (UNQ) Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores)

**Informes e inscripción:** indicar nombre y apellido a [carreraingenalimentos@gmail.com](mailto:carreraingenalimentos@gmail.com)

o al Tel: 4365-7100 int.5610