

# 10mo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**MARTES 31 DE OCTUBRE DE 2023**

Se entregan Certificados de Asistencia (\*)

**SEMINARIO GRATUITO**

MODALIDAD REMOTA EN VIVO

9:00	APERTURA
9:10	<b>NUEVA VERSIÓN DE LA NORMA FSSC 22000 VERSIÓN 6, PRINCIPALES CAMBIOS</b> Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores, UNQ, CPIA)
10:00	<b>INDUSTRIA ALIMENTARIA Y ENTORNOS SEGUROS: IMPORTANCIA DE LOS LUBRICANTES PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b> Ing. Mariela Morgado (Gerente División Lubricantes Especiales, Fuchs Argentina SA)
10:25	<b>APLICACIONES DE GASES QUE FAVORECEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b> Ing. Marcelo Caldas (MN 158*34*44, Indura Argentina SA Grupo Air Products)
10:50	INTERVALO
11:00	<b>GESTIÓN DE ALÉRGENOS APLICADO EN LA INDUSTRIA</b> Florencia Burgueño (Quality Leader, Bimbo de Argentina SA)
11:25	<b>TEMA A DESIGNAR A SOLICITUD DE LOS INSCRIPTOS</b> Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores, UNQ, CPIA)
11:50	CLAUSURA
12:00	CIERRE DEL EVENTO

## Organizan:

Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL)  
Carrera de Ingeniería en Alimentos (UNQ)  
Consejo Profesional de Ingeniería  
Agronómica

## Informes:

Enviar un correo electrónico a  
[info@blasper.com.ar](mailto:info@blasper.com.ar)

(\*) En el transcurso del seminario se brindará un código QR / link donde los asistentes deberán acreditar su participación mediante un formulario web. Para la obtención del certificado de asistencia es requisito obligatorio el acreditar la misma.