

11vo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MARTES 26 DE NOVIEMBRE DE 2024 - 9:00 a 12:30 Hs

Se entregan Certificados de Asistencia (*)

SEMINARIO GRATUITO

MODALIDAD REMOTA EN VIVO

9:00	APERTURA
9:10	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD: PRESENTE Y PERSPECTIVAS FUTURAS Ing. Gerardo Blasco; Tasker Consultores, Universidad Nacional de Quilmes Ing. Verónica Viscovich; Coordinadora técnica IRAM - GT HACCP e ISO 22000
9:50	EL CAMINO HACIA LA CERTIFICACIÓN DE FSSC 22000 EN UNA PLANTA DE FAENA Y DESPOSTE DE CERDOS Luciano Lesa (Gerente Calidad y Medio Ambiente), Manuel Bertelegni (Supervisor de Inocuidad), Carolina Mondino (Jefe de Medio Ambiente y Gestión de Normas), Macarena Rodriguez (Analista de Gestión de Normas); Paladini SA
10:30	GESTIÓN DE PROVEEDORES BAJO BRCGS: UN CASO PRÁCTICO EN BIMBO ARGENTINA Lic. Carolina Gamba; Bimbo de Argentina SA
11:10	INTERVALO
11:20	TRANSFORMANDO LA INDUSTRIA DE ENVASES: FSSC 22000 Y SUS RETOS CLAVE Lic. Diego D. Polonuer; Gerente de Gestión de la Calidad e Inocuidad; Graphipack SA
11:50	INTEGRACIÓN DE ISO 17025 EN LA GESTIÓN DE INOCUIDAD: UN ENFOQUE DESDE FSSC 22000 Y BRCGS Ing. Eduardo Peralta; Tasker Consultores, Universidad Nacional de Quilmes
12:25	CLAUSURA
12:30	CIERRE DEL EVENTO

Organizan:

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

Informes:

info@blasper.com.ar

INSCRIPCIÓN: <https://forms.gle/TCQtMoFK59Ntcbi79>

(*) 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.