

12vo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

VIERNES 28 DE NOVIEMBRE DE 2025 - 14:00 a 17:00 Hs

Se entregan Certificados de Asistencia (*)

SEMINARIO GRATUITO

MODALIDAD REMOTA EN VIVO

14:00	APERTURA
14:10	PRINCIPIOS Y REGLAS BÁSICAS DE ZONING PARA EL MONITOREO AMBIENTAL Ing. en Alimentos Mariano Gil; Gerente de Aseguramiento de la Calidad; Lesaffre.
14:50	ACTUALIDAD SOBRE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD: BRCGS, FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22002 Ing. Gerardo Blasco; Tasker Consultores, Universidad Nacional de Quilmes
15:30	PREGUNTAS A DISERTANTES PREVIOS E INTERVALO
15:45	PRINCIPALES MEDIDAS DE CONTROL PARA PELIGROS EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Ing. Eliana Oscar Jefa de Calidad e Inocuidad de Conosur & Lic. en Tecnología de los Alimentos Emilia Duarte; Pernod Ricard Argentina S.R.L.
16:20	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA FABRICACIÓN DE ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO) Ing. Eduardo Peralta; Tasker Consultores, Universidad Nacional de Quilmes
16:40	PREGUNTAS A DISERTANTES PREVIOS Y CLAUSURA
17:00	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
+54 11 6191 5872
(Solo WhatsApp)*

Inscripción: www.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.