

2 do. SEMINARIO

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Miércoles 20 de Mayo de 2015

Auditorio de la Universidad Nacional de Quilmes

Roque Sáenz Peña 352, Bernal, Buenos Aires, Argentina

Se entregarán Certificados de Asistencia

Seminario Gratuito

Organizan:

Carrera de Ingeniería en Alimentos, Universidad Nacional de Quilmes

Tasker Consultores

| Horario | Ponencia | Ponente |
|---------------|--|--|
| 09:00 a 9:45 | Acreditación de asistentes | |
| 9:45 a 10:00 | Apertura de la jornada | Dra. M. Alejandra Zinni (UNQ) Dra. Vanesa Ludemann (UNQ) Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ) |
| 10:00 a 10:30 | Interacción envase - alimento: Influencia en la inocuidad alimentaria | Dra. Mercedes Peltzer (UNQ/CONICET) |
| 10:30 a 11:00 | ¿Qué es "Food Defense" y qué implica su gestión? | Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ) |
| 11:00 a 11:30 | Intervalo | |
| 11:30 a 12:00 | Inocuidad en verduras frescas: Resultados y análisis del Plan Creha 2013 | Ing. Gustavo Mazzola (CPIA) |
| 12:00 a 12:30 | #AlimentoSeguroySaludable. Del campo a la mesa. ¿Cuál es tu parte? | Dra. Roberta Sammartino (INAL / ANMAT) |
| 12:30 a 14:00 | Almuerzo | |
| 14:00 a 14:30 | Gestión de alérgenos en la industria alimentaria | Dr. Gustavo Polenta (INTA Castelar) |
| 14:30 a 15:00 | <i>Escherichia coli</i> : productor de Toxina Shiga Su impacto en la cadena de producción de la carne bovina | Dr. Gerardo Leotta (UNLP / CONICET) |
| 15:00 a 15:30 | Intervalo | |
| 15:30 a 16:15 | Buenas prácticas para productos libres de gluten | Dr. Darío Cabezas (UNQ / CONICET) Ing. Juan Francisco Delgado (UNQ / CONICET) |
| 16:15 a 17:00 | Acto de clausura Entrega de certificados | Dra. Vanesa Ludemann (UNQ) Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ) |

Informes e inscripción:

Enviar un correo electrónico a info@taskerconsultores.com.ar

Favor de especificar: Nombre y Apellido, DNI e Institución a la que pertenece.