

**Miércoles 31 de Mayo de 2017**

Se entregan Certificados de Asistencia

**Seminario Gratuito**

**Auditorio de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ)**

Roque Sáenz Peña 352, Bernal, Buenos Aires, Argentina

9:00	Acreditación de Asistentes
9:30	<b>Apertura de la Jornada</b> — Dra. M. Alejandra Zinni (UNQ), Dra. Vanesa Ludemann (UNQ), Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ)
10:00	<b>Panel: Claves en Microbiología Alimentaria para la Gestión de la Inocuidad</b>  <b>Inclusión de STEC no-O157 en el Código Alimentario Argentino</b> — Gerardo Leotta (UNLP)  <b>Microorganismos ino cuos en la producción de alimentos: usos y costumbres con base científica</b> — Dra. Lucrecia Delfederico (UNQ)  <b>Micotoxinas en la cadena agroalimentaria: Implicancias y métodos para su detección</b> — Ing. Alfonsina Moavro (UNQ)  <b>OGM, Seguridad en la salud, entre la realidad y la fantasía</b> — Dr. Paulo C. Maffia (UNQ/Conicet)  <b>La próxima generación de analizadores rápidos de micotoxinas</b> — Dra. Cristina D'Aiutolo (Biopharm)
12:00	<b>Almuerzo</b>
13:30	<b>Panel: Actualidad en Gestión de la Inocuidad</b>  <b>Nuevo esquema FSSC 22000, principales cambios y desafíos</b> — Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ)  <b>IFS FOOD: Anticipando la nueva Versión</b> — Ing. Mauricio Herrera (Representante de IFS en Argentina)
15:00	<b>Intervalo</b>
15:30	<b>Panel: Experiencias en la Industria en cuanto a Gestión de la Inocuidad</b>  <b>Comunicación interna como pilar de la inocuidad</b> — Lic. María del Carmen Núñez Sánchez (Topps Argentina SRL)  <b>Control de la contaminación física en la elaboración de embutidos</b> — Adriana Stehnik (Catter Meat SA)  <b>Gestión de trazabilidad y preservación de la identidad de materias primas</b> — Ing. Renso Gaudenzi (América Pampa Agroindustrial SA)
17:00	Acto de Clausura, Entrega de Certificados

**Organizan:** Carrera de Ingeniería en Alimentos (UNQ) y Tasker Consultores