

# 5to. Seminario GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

8:45	<b>Acreditación de Asistentes</b>
9:15	<b>Apertura de la Jornada</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— Dra. M. Alejandra Zinni (UNQ), Dra. Paula Sceni (UNQ), Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ)</li></ul>
09:30	— <b>Creando Cultura de Inocuidad y Calidad con el Nuevo BRC Food</b> Med. Veterinario Miguel Gortari
10: 00	— <b>HACCP: Errores más comunes en su implementación.</b> Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores / UNQ)
10:30	— <b>Alérgenos: Legislación Argentina y Países Limítrofes</b> Dra. María Cristina López (INTI)
11:00	<b>Intervalo</b>
11:30	— <b>Control de Listeria en industria Frigorífica</b> Adriana Stehnik (Catter Meat SA)
12:00	— <b>Gestión y Monitoreo de Pesticidas en Materias Primas Agroindustriales</b> Ing. Renso Gaudenzi (América Pampa Agroindustrial SA)
12:30	<b>Acto de Clausura</b>

**Moderadora:** Dra. Vanesa Ludemann (UNQ)

*Patrocinado por:*



*Con el auspicio de*

“El Consejo de los  
Profesionales del  
Agro, Alimentos  
y Agroindustria”

