



Miércoles 18 de septiembre de 9 a 13 hs.

Av. Corrientes 123, 2° Piso Salón San Martín, Bolsa de Cereales de Buenos Aires - CABA.

ORGANIZAN



El Consejo de los
Profesionales
del Agro, Alimentos
y Agroindustria



La nueva edición 2019 tiene el objetivo de servir como fuente de actualización, divulgación y conocimiento. Convocando profesionales y empresarios de la industria alimentaria, se procura fomentar procedimientos tecnológicos y actualizaciones de normas internacionales que hacen a la gestión de la inocuidad. Como cada año, este evento se difunde ampliamente entre universidades, empresas y organismos oficiales.

PROGRAMA

Gestión de riesgos en la elaboración de vegetales congelados. Caso: Brote de listeria monocytogenes en la Unión Europea

Lic. en Ciencias Químicas (Director ejecutivo de Investigación, desarrollo y calidad de Molinos Río de la Plata) Luciano Lopez Jáuregui.

Programa de Monitoreo Ambiental, un Enfoque de Actualidad

Ing. Agrónoma Ana María Domenech.

BRC Food Versión 8, Principales Cambios

Ing. en Alimentos Gerardo Blasco (Tasker Consultores, UNQ).

ddPCR, el futuro en la determinación de STEC

Lic. Maria Fernanda Lazzarino (Tecnolab).

ISO 22000 2018 y FSSC 22000 Versión 5, Principales Cambios

Ing. en Alimentos Gerardo Blasco (Tasker Consultores, UNQ).

Experiencias en la Implementación de Normas de Calidad en la Industria Alimentaria

Ing. en Alimentos Pablo Rusticcini (Dos Anclas, Tau Delta).

Gestión y Monitoreo de Pesticidas y GMOs en Materias Primas Agroindustriales

Ing. en Alimentos Renso Gaudenzi (América Pampa Agroindustrial).

EVENTO PATROCINADO POR



ENTRADA LIBRE
Previa inscripción

SE ENTREGARAN CERTIFICADOS DE ASISTENCIA