13vo. SEMINARIO
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

JUEVES 3 DE DICIEMBRE DE 2026 / 9 a 13 Hs

Se entregan Certificados de Asistencia (*)

SEMINARIO GRATUITO

MODALIDAD REMOTA EN VIVO

9:00	APERTURA
9:15	**ACTUALIDAD Y FUTURO DE LOS ESTÁNDARES BRCGS Y FSSC 22000** Ing. Gerardo Blasco, BLASPER (Tasker Consultores), Universidad Nacional de Quilmes
10:00	**ACTUALIDAD DE ISO 22000: NOVEDADES Y AVANCES DESDE LA REUNIÓN PLENARIA EN ARGENTINA DEL ISO/TC 34/SC 17** Verónica Viscovich, IRAM
10:15	**IMANES COMO MEDIDA DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA** Jorge Bouquet, Gerente Comercial, Industrias Electromagnéticas, Voltohm S.A.
11:00	INTERVALO
11:20	**EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN INTEGRAL DE PLAGAS EJEMPLOS PRÁCTICOS PARA DEFINIR CONTROLES** Ricardo Ferrario, Clean City / Gonzalo Ferrario, Loimos
12:00	**NUEVAS HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD: CULTURA, AUDITORÍA, METROLOGÍA, FOOD DEFENSE, ISO 9001** Ing. Gerardo Blasco, BLASPER (Tasker Consultores), Universidad Nacional de Quilmes / Ing. Eduardo Peralta, BLASPER (Tasker Consultores) / Universidad Nacional de Quilmes
12:45	CIERRE

Organizan:

BLASPER (Tasker Consultores)
Carrera de Ingeniería en Alimentos (UNQ)
Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica

Informes:

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

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.

