

# 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	Escherichia coli: 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 [carreraingenalimentos@gmail.com](mailto:carreraingenalimentos@gmail.com)

Asunto: 2do SGIIA. En el cuerpo del mismo: Nombre y Apellido, DNI e Institución a la que pertenece.