

10mo. SEMINARIO GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MARTES 31 DE OCTUBRE DE 2023

Se entregan Certificados de Asistencia (*)

SEMINARIO GRATUITO

MODALIDAD REMOTA EN VIVO

9:00	APERTURA
9:10	NUEVA VERSIÓN DE LA NORMA FSSC 22000 VERSIÓN 6, PRINCIPALES CAMBIOS Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores, UNQ, CPIA)
10:00	INDUSTRIA ALIMENTARIA Y ENTORNOS SEGUROS: IMPORTANCIA DE LOS LUBRICANTES PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Ing. Mariela Morgado (Gerente División Lubricantes Especiales, Fuchs Argentina SA)
10:25	APLICACIONES DE GASES QUE FAVORECEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Ing. Marcelo Caldas (MN 158*34*44, Indura Argentina SA Grupo Air Products)
10:50	INTERVALO
11:00	GESTIÓN DE ALÉRGENOS APLICADO EN LA INDUSTRIA Florencia Burgueño (Quality Leader, Bimbo de Argentina SA)
11:25	TEMA A DESIGNAR A SOLICITUD DE LOS INSCRIPTOS Ing. Gerardo Blasco (Tasker Consultores, UNQ, CPIA)
11:50	CLAUSURA
12:00	CIERRE DEL EVENTO

Organizan:

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

Informes:

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

INSCRIPCIÓN:

<https://forms.gle/TCQtMoFK59Ntcbi79>

(*) 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.