

WORKSHOP 3 DE JUNIO 2015

GESTIONAR ALERGENOS EN UNA EMPRESA ELABORADORA DE ALIMENTOS : ES VIABLE?



MIERCOLES
8:30 a 13:00 horas



Fray Justo S. M. de Oro 2747
C1425F00 - Palermo - C.A.B.A.
SALON SANTA MARIA

GESTION DE
ALERGENOS



MARCO
REGULATORIO

CASOS PRACTICOS

- Monhelados
- Nestlé Argentina

INSCRIPCIÓN LIBRE Y GRATUITA EN :
gerencia.asu@asu.com.ar

DATOS: Nombre y Apellido, DNI, Empresa, Cargo.
CUPOS LIMITADOS



PROGRAMA

8:30 Acreditación /Inicio de Jornada: Palabras de apertura
Ing. Fabiana Meclazcke en representación de la Comisión Técnica de ASU.

➤ **MARCO REGULATORIO**

9:00 Qué es la Plataforma de Alérgenos en Alimentos en Argentina? Dra. Claudia González, INTA

9:20 Por qué se legislan los Alérgenos?Cuál es su importancia a nivel legal? Ejemplos a nivel mundial. Lic. María Cristina López, INTI.

10:00 Avances en el Marco Regulatorio. Lic Sandra Ucha , INAL

10:30 Coffe break.

➤ **GESTION DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

10:45 Cual es el marco teórico en la Gestión de Alérgenos? Dr. Gustavo Polenta, INTA.

11:15 Como implementar un programa efectivo de limpieza en la gestión de los alérgenos?. Dr. Gustavo Polenta, INTA.

11:30 Métodos de detección. Lic. María Cristina López, INTI.

➤ **CASOS PRACTICOS DE GESTION DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

11:45 Monthelados S.A. Lic. Mariela Baratti.

12:15 NESTLE Argentina S. A. Ing. Germán Rado Gigena.

12:45 **PANEL DE CONSULTAS A LOS EXPOSITORES Y CIERRE.**

EXPOSITORES



María Cristina López Licenciada en Ciencias Químicas, Universidad de Buenos Aires. Especialista en Calidad Industrial en Alimentos, Univ. Nacional de San Martín. Quality Manager de la DGQ (Asociación Alemana para la Calidad) Responsable de la Coordinación de Oleaginosas en el Centro de Agroalimentos del INTI. Miembro de los Comités Técnicos de Etiquetado, y de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales dependientes del Punto focal del Codex Alimentarius en Argentina. Miembro de la Delegación Argentina en las reuniones internacionales de los precedentes Comités. Miembro fundador “Plataforma Alérgenos en Alimentos” Experta en legislación alimentaria, reglamentaciones vigentes nacionales e internacionales. Experta en alérgenos en alimentos. Dictado de numerosos seminarios, clases de post grado y conferencias sobre los temas antes citados. Auditor Técnico del Organismo Argentino de Acreditación (OAA) Experta en análisis nutricional de alimentos y desarrollos en alimentos, alimentos funcionales y suplementos dietarios.



Gustavo Polenta Bioquímico (Universidad Nacional de Rosario), Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Federal de Santa Maria, Brasil), Doctor en Bioquímica Vegetal (Universidad de Buenos Aires) y Especialista en Calidad Industrial de Alimentos (Universidad Nacional de General San Martín). Entrenamiento postdoctoral en Desarrollo de Métodos de Análisis de Alérgenos Alimentarios realizado en el Bureau of Chemical Safety, Health Canadá, Ottawa, entre 2007 y 2008. Certified Quality Manager, DGQ (Deutsche Gesellschaft für Qualität, Alemania) Investigador del Área Bioquímica y Nutrición del Instituto de Tecnología de Alimentos – INTA Castelar. Coordinador del Grupo de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimenticia, de la Plataforma Alérgenos en Alimentos. Coordinador de Redacción de la Guía para la Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria. Plataforma Alérgenos en Alimentos. Miembro de la Red Regional de Expertos en Pérdidas y Desperdicios en Alimentos para América Latina y El Caribe de la FAO. Evaluador regular de distintas publicaciones internacionales como Food Analytical Methods, Food Control, Journal of Food Quality, Food Research International, Journal of the Science of Food and Agriculture Journal of Plant Biochemistry, Journal of Food Biochemistry, Journal of Proteomics, Annals of Applied Biology, Crop Protection y RIA (Revista de Investigaciones Agropecuarias).



Sandra Ucha es Licenciada en Ciencias Biológicas (UBA) y Licenciada en Gestión de los Agroalimentos (UBA). Realizó la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria (Isalud). Desarrolla su actividad profesional en el Departamento Legislación y Normatización, Dirección de Evaluación y Registro de Alimentos del Instituto Nacional de Alimentos (ANMAT). Participa en las Reuniones Plenarias de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) y en las Reuniones Ordinarias de la Comisión de Alimentos del SGT N° 3 “R. T. y Evaluación de la Conformidad” del MERCOSUR, en las cuales ha presentado, entre otros temas, el referente a rotulado de alérgenos en alimentos.

EXPOSITORES



Dra. Claudia Gonzalez Dra. en Ciencias Químicas, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA
Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, The Ohio State University, Columbus, USA
Coordinadora “Programa Nacional Agroindustria y Valor Agregado” del INTA
Coordinadora “Plataforma Regional Calidad de los Sistemas Agroalimentarios” del PROCISUR
Coordinadora “Plataforma Alérgenos en Alimentos”



Mariela Baratti Técnica Superior en Agroindustrias de la Alimentación, cursando último año de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (UNR, Universidad Nacional Rosario).
Diplomada en Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria con Formación de auditor interno en sistemas de gestión integrados de calidad e inocuidad alimentaria (IRAM, Instituto Argentino de Normalización y Certificación).
Desarrolla su actividad profesional como Jefe de área de Gestión de Calidad, Control de Calidad, I+D y Laboratorios de MontHelado SA.



Germán Rado Gigena: Ingeniero en Alimentos , Universidad de la República de Montevideo, Uruguay.
Desarrolla su actividad en Nestlé desde el año 2009 , comenzando en la Planta de Uruguay como Trainee Food Safety , asumiendo como Gerente de Sistemas de Gestión Integrados a partir del 2011.
Actualmente se desempeña en la planta de Nestlé Argentina , como Food Safety Specialist.