



CAIA
Comisión Argentina de
Inocuidad Alimentaria
Filial IAFP / DAMyC - AAM

Segundo Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria

23 y 24 de agosto de 2017

Auditorio Universidad ISALUD - Venezuela 847
CABA - Buenos Aires, Argentina



asociación
argentina de
microbiología

Comisión CAIA Filial Argentina de la International Association for Food Protection

Presidente
Fabiana Guglielmono

Vice-Presidente
Fernando Gallegos Sola

Secretario
Marta Rivas

Pro-Secretario
Laura Duverne

Tesorero:
Diego Rómulo

Secretario de Actas
Isabel Chinen

Delegado
Gabriela Stancanelli

Vocales
Virginia Fernández Pinto
Leonor Casanova
Juliana Simone
Juan Martín Oteiza

Asociación Argentina de Microbiología

Deán Funes 472 (C1214AAD)
Ciudad de Buenos Aires
(54-11) 49328948/49328858
E-mail:
registro@aam.org.ar
caia@aam.org.ar

Auspiciado por:
Maestría en Gestión de la
Seguridad Alimentaria /
Universidad ISALUD

AGENDA

23 de agosto de 2017

8.00 a 8.30 h: Acreditación

8.30 a 8.45 h: Palabras de bienvenida

8.45 a 9.45 h: Conferencia inaugural
"Tendencias en EEUU. Impacto en la industria y en la seguridad de
alimentos"
Alejandro Mazzotta. IAFP Past President (EEUU)

9.45 h a 10.15 h: Coffee Break

10.15 a 13.00 h:

Mesa Redonda 1:

Contaminación de alimentos. Prevención a través del diseño higiénico y el control de puntos críticos

Coordinador: Fabiana Guglielmono. UNILEVER (Argentina)

Disertantes:

1. "Diseño higiénico. Requisitos y normativas en la industria alimentaria"
Ricardo Luna. NESTLÉ (Suiza)
2. "Del diseño a la puesta en marcha. Algunos puntos críticos que afectan
la elaboración de aguas y bebidas".
Fernando Unkrodt. FUSYSTEM (Argentina)
3. "Puntos críticos en la elaboración de leche de larga vida"
Carlos Hense. TETRA PAK (Argentina)

13.00 a 14.30 h: Almuerzo libre

14.30 a 17.00 h:

Mesa Redonda 2:

Desafíos actuales para la inocuidad de alimentos

Coordinador: Gerardo Leotta. CONICET (Argentina)

Disertantes:

1. "Virus en Alimentos"
Juan Martín Oteiza. CIATI-CONICET (Argentina)
2. "Trichinosis"
Eduardo Elizalde. ASSAL (Argentina)
3. "Múltiples facetas de la presencia, la regulación y el control de Listeria en
alimentos".
Jairo Romero. Jairo Romero y Asociados (Colombia)



CAIA
Comisión Argentina de
Inocuidad Alimentaria
Filial IAFP / DAMyC - AAM

Segundo Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria

23 y 24 de agosto de 2017

Auditorio Universidad ISALUD - Venezuela 847
CABA - Buenos Aires, Argentina



asociación
argentina de
microbiología

Comisión CAIA Filial Argentina de la International Association for Food Protection

Presidente
Fabiana Guglielmono

Vice-Presidente
Fernando Gallegos Sola

Secretario
Marta Rivas

Pro-Secretario
Laura Duverne

Tesorero:
Diego Rómulo

Secretario de Actas
Isabel Chinen

Delegado
Gabriela Stancanelli

Vocales
Virginia Fernández Pinto
Leonor Casanova
Juliana Simone
Juan Martín Oteiza

**Asociación Argentina de
Microbiología**
Deán Funes 472 (C1214AAD)
Ciudad de Buenos Aires
(54-11) 49328948/49328858
E-mail:
registro@aam.org.ar
caia@aam.org.ar

Auspiciado por:
Maestría en Gestión de la
Seguridad Alimentaria /
Universidad ISALUD

24 de agosto de 2017

8.30 a 9.30 h: Conferencia
"Food Safety. Contexto global y estadísticas"
Ricardo Luna. NESTLÉ (Suiza)

9.30 a 10.00 h: Coffee Break

10.00 a 12.00 h:

Mesa Redonda 3:

Gestión de Alérgenos

Coordinador: Juliana Simone. MAGIAR Group. (Argentina)

Disertantes:

4. "Alérgenos alimentarios: un desafío para la industria"
María Cristina López. INTI Agroalimentos (Argentina)
5. "Rotulados alérgenos – Legislación Argentina y Mercosur"
Sandra Ucha. INAL (Argentina)
6. "Soluciones en la gestión de alérgenos"
Germán Rado. NESTLÉ (Argentina)

12.00 a 13.30 h: Almuerzo libre

13.30 a 16.00 h:

Mesa Redonda 4:

Microorganismos de deterioro y su relación con la inocuidad de los alimentos

Coordinador: Juan Martín Oteiza. CIATI-CONICET (Argentina)

Disertantes:

1. "Microorganismos alteradores de jugos, bebidas y vinos: estrategias para la calidad e inocuidad"
Mariana Combina. INTA (Argentina)
2. "Incidencia de histamina en productos pesqueros"
María Isabel Yeannes. UNMdP CONICET (Argentina)
3. "Lácteos fermentados sin conservantes. Se puede?"
Alejandro Mazzotta. IAFP Past President (EEUU)

16.00 a 16.30 h: Coffee Break

16.30 a 17.30 h: Conferencia de clausura
"La seductora utopía de la cultura de inocuidad"
Jairo Romero. Jairo Romero y Asociados (Colombia)

17.30 a 17.45 h: Cierre del Simposio