

RETOS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Objetivo:

Contribuir con la difusión del conocimiento científico actualizado en materia de Inocuidad de Alimentos

Dirigido a:

Profesionales del sector público y privado, profesores y estudiantes universitarios que trabajan en el área de los alimentos.

Información General:

Fecha: miércoles, 14 de Julio 2010

Duración: 8:00 a.m. - 4:30 p.m.

Lugar: Edificio Fundación Polar (Auditorio), 2da Avenida con 2da Transversal. Los Cortijos de Lourdes, Caracas

Información: 0414-2517588

Inscripciones ilsiven@movistar.net.ve ilsiven@gmail.com

Sólo se aceptarán inscripciones por correo electrónico

Valor de la inversión incluyendo IVA

Profesionales:

Cancelado hasta el 23 de junio

Bs.F. 784

Estudiantes y sector académico

Bs.F. 224

Profesionales:

Cancelado después del 23 de junio

Bs.F. 952

Estudiantes y sector académico,

Bs.F. 336

Incluye: material de apoyo, refrigerio y certificado de asistencia

Nota: Para inscribirse es indispensable haber cancelado y enviado la planilla de inscripción con los datos por los e-mails ilsiven@movistar.net.ve ilsiven@gmail.com

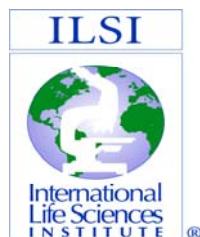
Favor elaborar cheque a nombre de ILSI NOR-ANDINO. CAP. VENEZUELA

Depositar en el Banco de Venezuela Cuenta Corriente

N° 0102-0135-780004934907

NO SE ACEPTARÁN INSCRIPCIONES EL DÍA DEL SEMINARIO
CUPO LIMITADO

NOTA: Este seminario puede ser incluido como inversión en Ciencia, Tecnología e Innovación según la LOCTI (art. 42, numeral 9a)



PROGRAMA



08:00-08:30

Entrega de material

08:30-09:15

Gestión de Riesgo en la Cadena Alimentaria

Dr. Jaime Flores. Consultor Internacional de Inocuidad Agrícola. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.(IICA)



09:15-09:45

Evaluación de Contaminantes Químicos en Alimentos. (Venezuela)

Ing. Maira Nuñez. CIEPE

09:45-10:15

Gestión de Riesgo Microbiológico.

Dra. Pilar Hernández Fac. Farmacia.UCV. Miembro de ILSI

10:15-11:00

Refrigerio



11:00-11:45

Nuevos Requisitos para la Inocuidad de Alimentos a nivel Mundial

Dr. Marcos Sánchez Consultor Internacional IICA

11:45-12:15

Control Integral de Ocratoxina en la Industria del Café y Cacao

Dr. Amaury Martínez ICTA-UCV. Presidente Adjunto ILSI

12:15-12:45

Panel de Preguntas



12:45-02:00

Almuerzo Libre

02:00-02:30

Control Integral de Listeria monocytógenas en la Industria de Alimentos.

Dr. Marcos Sánchez Consultor Internacional IICA

02:30-03:00

Trazabilidad en la Industria de Alimentos

Ing. Jeannette Rodríguez. Kraft Foods Latinoamérica



03:00-03:20

Aplicaciones de la Nanotecnología en la Industria de Alimentos

Dra. Natalia León . UNEXPO

03:20-03:45

Uso de la Nanotecnología en Empaques de Alimentos.

Dra. María Cristina Hernández. USB

03:45-04:30

Panel de Preguntas