

INOFOOD

2011 Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

"La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad"



41 CONFERENCISTAS

Algunos conferencistas invitados internacionales son:

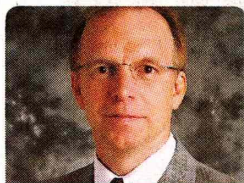
- ✓ **Haciendo de la cultura de inocuidad y calidad una forma de vida y los alcances de un esfuerzo de armonizar (GFSI).**
Frank Yiannas - VP de Food Safety- Wal-Mart Internacional y VP de Global Food Safety Initiative - GFSI, EE. UU.
- ✓ **Holanda: lo que viene en el mundo - inocuidad basada en el riesgo y la integración de pequeñas empresas.**
J.F.M. (Hans) Beuger - Programme Manager Food Safety, Food and Consumer Product Safety Authority (VWA), Holanda.
- ✓ **Los desafíos toxicológicos para la inocuidad, más allá de las bacterias.**
Dr. Fernando G. Cardini - Presidente del Instituto Argentino para la Calidad (IAPC)
- ✓ **Estados Unidos y el cambio normativo para productos nacionales e importados.**
Edmundo García Jr. - Director Regional para América Latina FDA ampliado por otros conferencistas

SESIONES PARALELAS

En INOFOOD, LRQA presenta en Sesión paralela: Un paso adelante hacia la globalización de estándares de inocuidad: ISO 22000, PAS220 y PAS 223 y su aplicación en importantes compañías.



VEL PILLAY
Americas Food Safety Manager
Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA)



ROGER BONT
Global Quality Assurance Director, Cargill



NEIL MARSHALL
Global Director Quality & Food Safety
The Coca-Cola Company

INSCRIPCIONES CUMBRE ABIERTAS

Inscripción general \$166.000 antes del 7 de octubre/ \$185.000 después del 7 de octubre
Consulte precios rebajados por grupos de empresas. Informaciones: contacto@infofood.cl
KAREN BARACATT - BARBRA GRAY : Tel. [56-2] 2013093 / 202 3703 · kbaracatt@infofood.cl · bgrayd@infofood.cl

EXPO INOFOOD

Se realizará los días 7 y 8 de noviembre en paralelo con la Cumbre.

Un encuentro único con la industria alimentaria. Exhibición de Tecnologías y equipamiento para la industria alimentaria.- Sistemas de higiene y sanitización - Equipamiento, maquinarias e infraestructura para laboratorios, plantas, procesos y retail - Ingredientes - Empresas productoras con sistemas destacados de gestión de calidad.

Contacto: FABIOLA FUENTES F. : Tel. [56-2] 793 7156 - Cel. [56-9] 6617 2369 - ffuentes@infofood.cl

Auspiciadores Diamante



Auspiciadores Silver



www.infofood.cl
contacto@infofood.cl



FUNDACION CHILE



GCL



AIB



InnovaChile



Vet Chile



ASVID

Patrocinan

Apoyado por

Un evento

Producción técnica