



## ACTIVIDADES PARALELAS

[www.epial.com.ar](http://www.epial.com.ar)

### MIÉRCOLES 4

| Sala / Hora     | Organización                 | Capacitación                                                                                                                            | Inscripciones                                                              |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Sala A / 14 hs. | IRAM                         | La gestión de la inocuidad de los alimentos                                                                                             | <a href="mailto:mmontoya@iram.org.ar">mmontoya@iram.org.ar</a>             |
| Sala A / 16 hs. | CHR HANSEN<br>Belmaco SRL    | Bio protección en salames y chorizos frescos<br>Nuevos cultivos para la fermentación de salame                                          | <a href="mailto:caro@belmacosrl.com.ar">caro@belmacosrl.com.ar</a>         |
| Sala B / 14:30  | Colegio de<br>Nutricionistas | Industria Alimentaria: Intervención del licenciado<br>en nutrición. Director técnico   Desarrollo de<br>Producto   Rotulado nutricional | <a href="mailto:informes@colegionut.com.ar">informes@colegionut.com.ar</a> |
| Sala B / 16 hs. | Sec de Industria             | Oportunidades y desafíos para las PYMES de<br>alimentación en segmentos especiales.                                                     | <a href="mailto:fedeprioti@gmail.com">fedeprioti@gmail.com</a>             |

### JUEVES 5

| Sala / Hora                  | Organización                 | Capacitación                                                                               | Inscripciones                                                          |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Sala A / 14 hs.              | IRAM                         | Las buenas prácticas de manufactura como<br>estrategia de mejora continua                  | <a href="mailto:mmontoya@iram.org.ar">mmontoya@iram.org.ar</a>         |
| Sala A / 17 hs.              | PROCORDBA                    | Comercio Justo                                                                             | <a href="mailto:info@procordoba.org">info@procordoba.org</a>           |
| Sala B / 16 hs.              | IRAM                         | Servicios de catering y comedores hospitalarios;<br>las BPM como gestión de estos procesos | <a href="mailto:mmontoya@iram.org.ar">mmontoya@iram.org.ar</a>         |
| Sala ingreso<br>8:30 a 20 hs | CaCEC / CFI /<br>PRO CORDOBA | Ronda de Negocios                                                                          | <a href="mailto:paolaaguero@cacec.com.ar">paolaaguero@cacec.com.ar</a> |

### VIERNES 6

| Sala / Hora      | Organización                | Capacitación                                                                                                     | Inscripciones                                                                    |
|------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Sala A / 14 hs.  | UVITEC                      | Casos de Innovación de Empresas Cordobesas y<br>Documento de Gestión del Conocimiento del<br>Programa PEC-UVITEC | <a href="mailto:ccomba@uvitec.org.ar">ccomba@uvitec.org.ar</a>                   |
| Sala b / 14 hs.  | EGUIA                       | El registro de marcas e la industria alimenticia.                                                                | <a href="mailto:ivana@alejandrocarriza.com.ar">ivana@alejandrocarriza.com.ar</a> |
| 1° Piso / 14 hs. | AFIC y SRT                  | Manual de buenas prácticas, frigoríficos vacunos                                                                 | <a href="mailto:info@afic.org.ar">info@afic.org.ar</a>                           |
| Sala b / 16 hs.  | CHR HANSEN /<br>Belmaco SRL | Bio protección en salames y chorizos frescos /<br>Nuevos cultivos para la fermentación de salame                 | <a href="mailto:caro@belmacosrl.com.ar">caro@belmacosrl.com.ar</a>               |

Organizan:



Ayudan:



[www.epial.com.ar](http://www.epial.com.ar) / [@epialcba](https://twitter.com/epialcba) #Epial / Epial-Encuentro / ENCuentroEPIAL

## INFORMES

V+J Exposiciones y Soluciones Integradas  
Vilma Juárez

(0351) 155 519 026  
[info@epial.com.ar](mailto:info@epial.com.ar)

[www.epial.com.ar](http://www.epial.com.ar)

Twitter: [@epialcba](https://twitter.com/epialcba) / [#Epial2015](https://twitter.com/Epial2015)

Facebook: [/Epial-Encuentro-Internacional-de-la-Industria-Alimentaria](https://www.facebook.com/Epial-Encuentro-Internacional-de-la-Industria-Alimentaria)

Instagram: [@ENCUENTROEPIAL](https://www.instagram.com/ENCUENTROEPIAL)