

## Invitados

### Dr. Fernando Sampedro Parra.

Profesor Asistente. Universidad de Minnesota

Analista de riesgos. Profesor Asistente Universidad de Minnesota en Centro para la salud animal y seguridad alimentaria. PhD, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, España. Amplia experiencia en la aplicación de nuevas tecnologías de procesamiento para mejorar la seguridad y calidad de los alimentos líquidos. Experto en el análisis de riesgos en países en desarrollo, especialmente en la región de América Latina.



### Dr. Santiago Orozco Vallecilla.

Consultor en alimentos

Auditor BPM—HACCP. Magister en salud pública. Representante por Colombia ante la Unión Andina de Naciones para la armonización de la legislación sanitaria. Director del comité nacional de deficiencias de micronutrientes—CODEMI.



### Dra. Gladys Janeth Gómez Daza.

Auditor líder.

Auditor líder. Microbióloga con Énfasis en Alimentos. Experta en el diseño, dirección, liderazgo y seguimiento a la implementación de Sistemas de Gestión integrada bajo las normas: ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001, OSHAS 18001, ISO 22002-1, FSSC 22000, BRC, HACCP, GLOBAL GAP, FAMI-QS (European Commission feed additive), requisitos legales nacionales y códigos internacionales, además de las normas bajo el contexto de GFSI (Iniciativa Global en seguridad alimentaria) Conferencista en: ISO 22000, FSSC 22000, HACCP Avanzado Programas de Prerrequisitos Food Defense y Microbiología.



### Dr. Alfonso Rafael Campo Carey.

Médico.

Médico - MSc Epidemiología, FETP Dirección de Vigilancia y Análisis del Riesgo en Salud Pública Grupo Unidad de Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos (UERIA) Instituto Nacional de Salud.



### Dra. Janeth Luna Cortés.

Consultora.

Consultora. Magister en Microbiología. Representante por Colombia ante la Subcomisión Latinoamericana de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF). Decana da la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la UTADDEO por 34 años.



## Dirigido a

Personal del Sector industrial o Productivo de Alimentos, Profesionales, Tecnólogos, Técnicos, y Estudiantes de las áreas de microbiología, bacteriología, ingeniería de alimentos y medicina veterinaria.

## Ruta de inscripción

La ruta para descargar el recibo por la página de la universidad es la siguiente:

- \* Servicios en línea / admisiones / programas de educación continua,
- \* Escoge el tipo de persona y diligencia la información que se solicita.
- \* Una vez se diligencie la preinscripción y escoja el taller o seminario a realizar, se generará el recibo para pagar.



Universidad  
de Santander  
UDES



[www.udes.edu.co](http://www.udes.edu.co)

## Información:

PBX: 651 6500 Ext. 1391

Celular: 312 4811847

[seminarioinocuidadudes2014@outlook.com](mailto:seminarioinocuidadudes2014@outlook.com)

# SEMINARIO ANÁLISIS DE RIESGO E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

Taller de herramientas útiles para la evaluación de riesgos en la industria de Alimentos.



## Fechas:

Seminario: 6 de Noviembre de 2014

Taller: 7 de Noviembre de 2014

(Taller cupo limitado - 30 personas)

## Lugar:

Auditorio Yariguíes

Campus Lagos del Cacique - UDES

Bucaramanga - Santander

## Inversión:

Seminario Profesionales \$150.000

Seminario Estudiantes \$100.000

Taller \$250.000

Seminario - taller \$350.000

## Patrocinadores:



CIBAS

Innovaciencia  
Instituto de Ciencias Exactas Físicas y Naturales - UDES