

INVITADOS



Diego David Corrales

Se desempeña en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial con Asistencia Técnica a Clientes, Desarrollos de productos, formulaciones y puesta a punto de procesos de elaboración. Dictado de cursos en tecnología de lácteos. Es Profesor de las materias Cadenas Alimentarias y Operaciones Unitarias de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de San Martín.

Es asistente técnico en Givaudan Argentina S.A., en desarrollo de nuevos productos y mejora de fórmulas existentes. La empresa es una multinacional dedicada a la producción de sabores y fragancias.

Desarrolla tareas de investigación y Desarrollo en Arla Foods Ingredients S.A., en la elaboración de diversos productos alimenticios en una planta piloto, evaluando y comparando diferentes ingredientes alimenticios. La empresa es una multinacional que en este país se dedica a la producción de ingredientes para industrias de alimentos.



Marcelo González

Desde 1997 hasta la actualidad: INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial. Posición Actual: Departamento Desarrollo de Procesos Subgerencia Operativa Tecnología de Alimentos - Gerencia Operativa de Desarrollo Tecnológico e Innovación - INTI

Técnico Químico, Investigador y consultor técnico en tecnología láctea, nacional y latinoamericana.

Participación de trabajos de investigación en Argentina y con otros países (Unión Europea, Australia, Brasil, Colombia, Uruguay).

Participación de pasantías técnicas de tecnologías lácteas y de suero en CSIRO (Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation - Australia) y en CTC (COMITE TECHNIQUE DU COMTE - France) para la tecnología del queso.

Publicaciones de trabajos de investigación y libros en temática láctea.



El progreso es de todos

Mincomercio



Instituto Nacional de Tecnología Industrial



Cluster QUESERO de Tandil

INVITADOS



María Paula Pellizzari

Graduada de Ingeniera en Alimentos de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina. Proyecto final de carrera: Diseño de planta Elaboradora de Helado a base de leche de Soja para lo cual se realizó tanto el diseño de la planta como el desarrollo de producto a nivel planta piloto.

Actualmente y desde el año 2011 se desempeña en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial de la ciudad de Mar del Plata como Asistente Técnica y Capacitadora en el Departamento de Alimentos Pampeana. Sus actividades están relacionadas con la realización de asistencias técnicas en establecimientos industriales alimenticios y gastronómicos en inocuidad alimentaria a través de la implementación de diferentes herramientas: POESS, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Pre – Requisitos, HACCP, entre otros. A cargo también de la realización de Auditorías Internas en calidad de auditor en diferentes rubros molinos y sector gastronómico.

Entre 2010 y 2011 se desempeñó como Responsable de Laboratorio en el establecimiento Diagnósticos Vegetales S.A. de la ciudad de Mar del Plata. Siendo responsable de la planificación, ejecución y supervisión de las actividades de mantenimiento de acuerdo al cronograma de mantenimiento preventivo, calibración de los equipos e instrumental. Supervisión de las condiciones ambientales y Relevamiento y actualización del stock.

Entre 2009 y 2010 de manera independiente trabajó como Asesora en Establecimientos gastronómicos a través de la consultora QING. A partir de la cual trabajó en la Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos a partir de la Norma IRAM 14.201. Trabajó también en el diseño y aplicación de Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES), dictado de Capacitaciones al personal, planificación y ejecución de Auditorías Internas.



El progreso
es de todos

Mincomercio



INVITADOS



Victor Paciotti

Es Ingeniero Químico de la Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP), actualmente y desde el 2011, se desempeña como Capacitador y Asesor Técnico del Departamento de Alimentos Pampeana perteneciente al Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Desde dicha Institución lleva adelante la transferencia de herramientas de inocuidad alimentaria a industrias y empresas del rubro gastronómico, siendo la capacitación y la implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados (POE y POES), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) las más destacadas. Siguiendo en esta línea, se desempeña también como auditor tanto de procesos de auditorías internas como de certificación en BPM.

Anteriormente se ha desarrollado en la industria láctea como Coordinador del Sistema de Gestión de Calidad de las áreas de Ricota y Dulce de Leche y posteriormente como Supervisor de Producción del área de Dulce de Leche de la empresa Mastellone Hnos. S.A. en General Rodríguez, Buenos Aires. En la misma formó parte de diferentes equipos de mejora para resolver cuestiones de calidad, inocuidad, seguridad operacional y medio ambiente, además de coordinar y llevar adelante las reuniones y actividades del equipo HACCP.



Lucio Rancez

Es coordinador del Cluster Quesero de Tandil, y de la Asociación de Cerveceros de Tandil. Es periodista y comunicador, y tiene experiencia en gestión pública y en proyectos de sectores asociativos. Miembro de la Cámara Agroindustrial de Tandil. Organizador de la Fiesta del Queso Tandilero. Project Manager en programa AL-Invest 5.0: un crecimiento integrador para la cohesión social en América Latina (Unión Europea). Desarrollador Audiovisual y asesor en comunicación política e institucional.



El progreso
es de todos

Mincomercio



FIDUCOLDEX
GRUPO BANCOLDEX



CÁMARA DE COMERCIO
DE VALLEDUPAR
PARA EL VALLE DEL RÍO CESAR

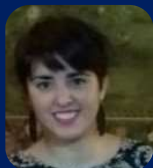


Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Cluster
QUESERO
de Tandil

INVITADOS



Daniela Moya

Es Licenciada en Economía, especialista en gestión tecnológica y desarrollo productivo. Cuenta con amplia experiencia en administración pública. Actualmente es Directora Nacional de Gestión y Política Pyme de la Secretaría PyME y los Emprendedores de la Nación, Ministerio de Desarrollo Productivo. Cuenta con una vasta experiencia en acompañamiento, creación y fortalecimientos de clusters en Argentina

Visítanos en www.clusterlacteodelcesar.com



El progreso
es de todos

Mincomercio



FIDUCOLDEX
GRUPO BANCOLDEX



CÁMARA DE COMERCIO
DE VALLEDUPAR
PARA EL VALLE DEL RÍO CESAR



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Cluster
QUESERO
de Tandil