



“La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad”

INOFOOD 2011

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Auspiciadores Diamante



Auspiciadores Silver



Patrocinan



Aprobado por



Un evento



Producción técnica



www.inofood.cl

"La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y seguros"

INOFOOD

2009

Cumbre Iberoamericana de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

29 y 30 de octubre
Hotel Marriott, Santiago de Chile

- Más de 40 expositores del más alto nivel provenientes de España, Estados Unidos, México, Perú, Ecuador, Reino Unido, Bélgica y Chile, entre otros.
- Formato de sesiones plenarias por las mañanas y sesiones paralelas por las tardes.
- Exposición de posters del sector académico.
- Oportunidad única de actualización, capacitación y generación de redes de contactos.

Organiza: **GCL Capacita** (Expansión Fundación Chile)

Auspiciadores Diamante: **Nestlé** (Good Food, Good Life), **PF** (PF Chile), **stgo** (STGO Chile)

Auspiciadores Silver: **3M**, **DIAGNOTEC**, **D+S**, **EL MERCURIO**, **INCLAFSA**, **LRQA**

Patrocinadores: **ABERTAL**, **ABERTAL**, **ABERTAL**

www.inofood.cl

"La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y seguros"

INOFOOD

2010

Gira de la Inocuidad Alimentaria

La Serena - Santiago - Puerto Varas
8 AL 12 DE NOVIEMBRE

- Programas específicos por cada ciudad.
- Relatores nacionales e internacionales de alto nivel.
- Muestra de stands en Santiago y Puerto Varas.

Informaciones: **FABIOLA FUENTES** Cel. (56-9) 6617 2349 - fuentes@inofood.cl
Inscripciones: **DANIELA LOPEZ** Tel. (56-2) 240 0326 - dlopez@fundacionchile.cl

La Serena
LA SERENA CLUB
LUNES 8 DE NOVIEMBRE
Orientado a agroparadores, líderes de producción de riego, servicios de administración.

Santiago
CASAPIEDRA
MIÉRCOLES 10 Y JUEVES 11 DE NOVIEMBRE
Orientado a la industria alimentaria en todo su ámbito: inculca producción, procesamiento, retail, servicios de alimentación.

Puerto Varas
HOTEL PALTAQUINCO
VIERNES 12 DE NOVIEMBRE
Orientado a la agroindustria, industria de producción del mar, retail, servicios de alimentación.

Organiza: **GCL Capacita** (Expansión Fundación Chile)

Auspiciadores Diamante: **Nestlé** (Good Food, Good Life), **PF** (PF Chile), **AROUIMED** (Innovación), **3M**, **Citrex** (Chile y México)

Auspiciadores Silver: **INDURA**, **PRINAL**, **LRQA** (Laboratorios de Referencia), **EL MERCURIO**, **NSF**, **TAAG** (Tecnología)

Patrocinadores: **FUNDACION CHILE**, **LA SERENA CLUB**, **EL MERCURIO**, **CHILE**, **CHILE**

Producción Técnica: **ASVBO**, **ASVBO**, **www.inofood.cl**

www.inofood.cl

"La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad"

INOFOOD

2011

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

II CUMBRE
II Cumbre Internacional de Inocuidad Alimentaria

- Más de 40 conferencistas nacionales e internacionales.
- Sesiones plenarias y paralelas.
- Visita a EXPOINOFOD.
- Tarifa especial por inscripción anticipada.

I EXPO
Un encuentro único con la industria alimentaria

STANDS DISPONIBLES PARA 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.

www.inofood.cl

Organiza: **GCL Capacita** (Expansión Fundación Chile)

Auspiciadores Diamante: **Citrex Chile**, **Nestlé** (Good Food, Good Life), **PF** (PF Chile), **PRINAL**, **Walmart Chile**, **3M**, **EL MERCURIO**, **INCLAFSA**, **LRQA**

Auspiciadores Silver: **Walmart Chile**, **3M**, **EL MERCURIO**, **INCLAFSA**, **LRQA**

Patrocinadores: **2011 Vet Chile**, **FUNDACION CHILE**, **GCL**, **ATRA**, **INOVA CHILE**

Producción Técnica: **ASVBO**, **ASVBO**, **www.inofood.cl**

INOFOOD
2009 Cumbre Iberoamericana de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

Gira de la Inocuidad Alimentaria
INOFOOD
La Serena - Santiago - Puerto Montt
2010

INOFOOD
2011 Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

Acerca de INOFOOD: desde 2009 se ha convertido en una instancia de encuentro para los profesionales al servicio de la inocuidad alimentaria.

INFOFOOD



EFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAL. Proyecto Innovación Código 11P01-9535

Elaborador

Cooperador

Aprobado por



Un manual de prácticas para apoyar a las empresas en las acciones de recall.
Disponible para descarga gratuita en www.gcl.cl

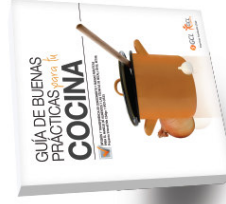
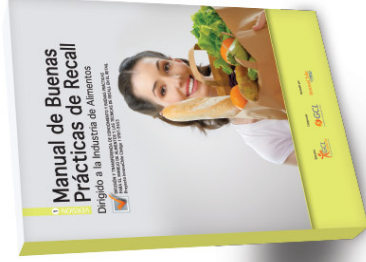


EFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y BUENAS PRÁCTICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE RECALL EN EL RETAL. Proyecto Innovación Código 11P01-9535

Elaborador

Cooperador

Aprobado por



Un conjunto de elementos que hacen segura la compra en el supermercado. Material de difusión disponible para el retail.
Disponible para descarga gratuita en www.gcl.cl





“La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y de calidad”

INOFOOD

2011

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de noviembre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Auspiciadores Diamante



Auspiciadores Silver



Patrocinan



Aprobado por



Un evento



Producción técnica



www.inofood.cl