8:00 a 8:45 h	Acreditaciones	
8:45 a 9:00 h	Apertura	
9:00 a 9:40 h	Alergias a alimentos: la importancia de respetar la dieta	Dra. Ma. Eugenia Gervasoni
9:40 a 10:20 h	Presentación de los Informes Consulta FAO/OMS de expertos a nivel mundial sobre Evaluación de Riesgos de Alérgenos Alimentarios	Lic. Ma. Cristina López
10:20 a 10:50 h	Gestión y auditoría de alérgenos alimentarios en establecimientos elaboradores de alimentos	Mag. Patricia Knass
10:50 a 11.20 h	Receso	
11:20 a 12:00 h	Toma de muestras y aseguramiento de la validez de los resultados en Alérgenos alimentarios	Mag. Patricia Knass
11:50 a 12:30 h	Gestión de alérgenos alimentarios - Experiencia empresa La Virginia	Ing. Luis Raúl Delfino
12:30 a 13:00 h	Gestión de alérgenos alimentarios - Experiencia empresa Eureka, elaboradora de dulce de leche	Ing. Georgina Godano