



**Seminario: Requisitos de Calidad en la Cadena Agroalimentaria para abrir nuevos Mercados**

**El martes 4 de mayo a las 15 hs., CaCEC y TÜV Rheinland brindarán un Seminario sobre el tema, con el objetivo que las empresas del sector puedan agregar valor al negocio de alimentos y bebidas. El evento se realizará en el Auditorio del 3º Piso de CaCEC.**

La gran competencia existente en el mercado mundial de alimentos y bebidas, junto a las expectativas de los consumidores sobre productos de alta calidad a bajos precios, implica una creciente necesidad de aplicar herramientas innovadoras para monitorear, controlar y certificar la calidad y origen de éstos.

En este marco, Sudamérica juega un papel determinante por ser uno de los mayores productores y exportadores de alimentos.

Frente a esta gran oportunidad, los productores de alimentos y empresas manufactureras deben buscar formas efectivas de aumentar la rentabilidad y disminuir los costos, frente a las mayores presiones en cuanto a inocuidad, calidad y servicio al cliente.

En este contexto, la implementación certificación de los sistemas de gestión de inocuidad y calidad en los integrantes de la cadena productiva de los alimentos, puede jugar un papel clave.

En el Seminario organizado por CaCEC junto a TÜV Rheinland, se expondrán las principales herramientas de gestión de la inocuidad y calidad y cómo ayudan a mejorar la competitividad de las empresas que las aplican.

Disertará: Ing. Mauricio Roberto Herrera Inostroza  
Gerente Servicios Agroalimentarios - Auditor Líder de TÜV.

**Martes 4 de mayo, 15 hs.  
Auditorio del 3º Piso de CaCEC**

**Inscripción obligatoria y sin cargo  
Cupos Limitados**

**Inscripciones:**

- Lic. Paola Agüero
- E-mail: [infocomercial@cacec.com.ar](mailto:infocomercial@cacec.com.ar)
- Tel.: 0351-4214804