

**Programa Oficial**

**Conferencia Internacional CIES sobre Seguridad Alimentaria**

13 – 15 de febrero de 2008

Hotel Okura, Amsterdam, Países Bajos

→ Inscríbese ya en [www.ciesfoodsafety.com](http://www.ciesfoodsafety.com)

# Crear valor con la gestión del riesgo alimentario



## CREAR VALOR CON LA GESTION DEL RIESGO ALIMENTARIO

La Conferencia Internacional CIES sobre Seguridad Alimentaria es el **principal encuentro internacional de los altos ejecutivos del negocio alimentario**. Este evento, que atrae a más de 500 profesionales de la seguridad alimentaria de 45 países de todo el mundo, es **reconocido como una fuente inestimable de conocimientos y oportunidad única para establecer contactos**.

Más de 40 oradores seleccionados entre los mejores expertos internacionales, las visitas de tiendas, las múltiples oportunidades para crear contactos y su exclusivo programa especial para los acompañantes, son la garantía de un programa coherente e interactivo de alto nivel que ofrece **los debates más actualizados y un entorno favorable para la imaginación**.

Para cualquier empresa, uno de los principales riesgos es perder la confianza del consumidor en su marca tras una crisis de seguridad alimentaria. Reducir el riesgo significa aumentar el valor de la empresa. Le invitamos a explorar los riesgos que plantea la seguridad alimentaria – ¿cuáles son los principales retos? ¿Cómo pueden las empresas transformar a las amenazas en oportunidades y crear valor con la gestión del riesgo alimentario? ¿Qué riesgos depara el futuro?

El programa de la conferencia le dará a usted y a su empresa valiosos conocimientos para anticipar y gestionar el cambio, uno de los principales motores de los nuevos riesgos emergentes.

Inscríbase en línea: [www.ciesfoodsafety.com](http://www.ciesfoodsafety.com)

## 8 MOTIVOS PARA IR A AMSTERDAM

- 1. INTERCAMBIE** conocimientos y mejores prácticas de seguridad alimentaria con sus colegas del ramo
- 2. DESCUBRA** los últimos desarrollos de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)
- 3. ANALICE, DISCUTA Y DEBATA** los riesgos y los retos de la seguridad alimentaria en las sesiones paralelas, las mesas redondas y las sesiones desayuno
- 4. ESTABLEZCA CONTACTOS** con más de 500 expertos en seguridad alimentaria de todo el mundo
- 5. DESCUBRA** la gran distribución local y cómo los distribuidores holandeses gestionan la seguridad alimentaria en sus tiendas
- 6. HAGA NEGOCIOS** en nuestra área de contactos, donde puede encontrar a nuestro socio, patrocinadores y expositores
- 7. VISITE AMSTERDAM** – lleve a su cónyuge para disfrutar juntos esta fascinante ciudad
- 8. SEA PARTE INTEGRANTE DE LA EXCELENCIA DE CIES** – Más de 50 años de trabajo en el negocio alimentario constituyen una experiencia sin igual. CIES ofrece a los delegados de la conferencia un programa con alto contenido, servicios y profesionalismo.

## LA CONFERENCIA EN UN VISTAZO

	<b>Miércoles</b> <b>13 de febrero</b>	<b>Jueves</b> <b>14 de febrero</b>	<b>Viernes</b> <b>15 de febrero</b>
<b>Desayuno</b>		Visita a la subasta de flores Desayuno de los delegados	Sesiones Desayuno de los patrocinadores
<b>Mañana</b>	Reunión de las partes interesadas de la GFSI	Sesión de apertura Programa facultativo para los acompañantes	Mesas redondas Programa facultativo para los acompañantes Sesión de clausura
<b>Almuerzo</b>	Inscripciones a la conferencia	Almuerzo buffet	Almuerzo buffet
<b>Tarde</b>	Visitas facultativas de tiendas	Sesiones paralelas Programa facultativo para los acompañantes	Traslado al aeropuerto
<b>Velada</b>	Cóctel oficial de bienvenida	Cóctel y cena oficiales	



## Miércoles 13 de febrero de 2008

- 10.00 - 12.00** Reunión de las partes interesadas de la GFSI  
**11.00 - 20.00** Inscripción de los delegados  
**12.00 - 18.00** Programa facultativo de visitas de tiendas

### Visite la gran distribución holandesa

CIES le invita a descubrir la gran distribución local de Amsterdam. Visite las tiendas con los directores locales de seguridad alimentaria y descubra sus sistemas de seguridad alimentaria. Dado que las plazas son limitadas, le invitamos a inscribirse desde ahora, cumplimentando la parte correspondiente del formulario de inscripción.

En Amsterdam los delegados podrán descubrir las operaciones de:



**18.30 - 20.00**

**Cóctel de bienvenida para los delegados y sus acompañantes en el Hall de la Conferencia**

## Jueves 14 de febrero de 2008

**06.15 – 08.15** Los tulipanes en Amsterdam


### Visite la subasta de flores en Aalsmeer

CIES le brinda una oportunidad única para visitar las fascinantes subastas de flores en Aalsmeer.

- Bloemenveiling Aalsmeer vende más de 22 millones de flores y de plantas por día
- 5.400 cultivadores especializados de todo el mundo venden sus flores y sus plantas en las subastas diarias de Aalsmeer
- Con aproximadamente 1 millón de metros cuadrados de superficie, el edificio de subastas es el edificio comercial más grande del mundo
- Bloemenveiling Aalsmeer ostenta una facturación diaria superior a 6,6 millones de euros


**Jueves 14 de febrero de 2008**

## Descubrir el panorama del riesgo alimentario

	<b>07.30</b>	<b>Inscripciones y café de bienvenida en el Área de contactos</b>
<b>Fons Schmid</b> , <i>Vicepresidente Seguridad de productos y asuntos del consumidor</i> , Royal Ahold, Países Bajos	08.30	<b>Alocución de bienvenida</b>
<b>Roland Vaxelaire</b> , <i>Director de calidad, responsabilidad y gestión de riesgos</i> , Grupo Carrefour	08.45	<b>Actualización sobre la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)</b>
<b>Dick Boer</b> , <i>Vice-presidente ejecutivo y COO Europa</i> , <i>Presidente</i> , Albert Heijn, Países Bajos	09.00	<b>Bienvenidos a Amsterdam y a la Conferencia CIES de Seguridad Alimentaria:</b> La gran distribución alimentaria en los Países Bajos
Presentación vídeo con la opinión de los CEO Comentarios a cargo de <b>Kevin Coupe</b> , <i>Content Guy</i> , Morningnewsbeat.com, EEUU	09.15	<b>La seguridad alimentaria y la perspectiva desde las oficinas de dirección</b> Los altos ejecutivos de las principales empresas de la gran distribución y la fabricación tienen una perspectiva única de la seguridad alimentaria y de la gestión del riesgo – las encaran como la prioridad número uno, pero deben hacerlo en el contexto de los objetivos globales de negocios de sus empresas. En esta presentación vídeo algunos de los más ilustres y exitosos directivos del ramo expondrán sus opiniones e impresiones sobre estos asuntos críticos.
<b>Xavier Houot</b> , <i>Socio</i> , Ernst & Young, India	09.45	<b>Hacia una gran distribución mundial más segura:</b> Gestionar los crecientes riesgos en los mercados emergentes.
<b>Yves Rey</b> , <i>Director de calidad del grupo</i> , Danone, Francia <b>Guy Gavelle</b> , <i>Director de proyectos industriales</i> , Danone Asia <b>Emmanuel Marchant</b> , <i>Gerente general adjunto</i> , Danone Communities, Francia	10.15	<b>Vender una marca en los países en desarrollo:</b> Cómo garantizar la seguridad a los consumidores de menores ingresos
	<b>10.45</b>	<b>Pausa</b>

**Jueves 14 de febrero de 2008**


## Estudios de Caso – Crear valor...

<b>Ray Carroll</b> , <i>Director, Seguridad de procesos, Campbell Soup Company, EEUU</i>	11.30	<b>... Con las nuevas tecnologías</b> Garantizar una seguridad constante en todas las gamas de productos y todos los requisitos del envasado
<b>Emily Schamma</b> , <i>Jefe de suministros locales, Tesco Stores Ltd., Reino Unido</i>	11.55	<b>... Localmente</b> Las exigencias del consumidor cambian rápidamente – mantener la integridad de los productos y gestionar la supply chain
	12.20	<b>Preguntas y respuestas</b>
	12.30	<b>Almuerzo buffet en el Hall de Exposiciones</b>

## Sesiones Paralelas


Sírvase seleccionar una sesión e indicar sus preferencias en el formulario de inscripciones, en orden de prioridad de 1 a 4. Le rogamos que nos informe si necesita interpretación a un idioma específico.

### SESIÓN 1 La seguridad alimentaria en las tiendas Crear valor con la gestión del riesgo


<b>Kevin Coupe</b> , <i>Content Guy, Morningnewsbeat.com, EEUU</i>	14.00	<b>Palabras de apertura del Presidente de la Sesión</b>
<b>Yoshiyuki Tanaka</b> , <i>Jefe de grupo, Grupo grandes clientes, Dep.to de daños primarios y excesivos, AIU Insurance Company, Japón</i>	14.15	<b>Reducir el costo del riesgo: Explicar el cálculo actuarial</b>
<b>Serban Teodoresco</b> , <i>Director Gerente, SafeKey Group, JohnsonDiversey</i>	14.45	<b>El impacto del riesgo en el valor accionario y cómo la gestión del riesgo crea valor para las marcas</b>
	15.15	<b>Pausa</b>
Orador por confirmar	15.45	<b>Gestionar la seguridad alimentaria para satisfacer las necesidades del consumidor japonés</b>
<b>Carlos Eduardo Álvarez Niño</b> , <i>Director de suministros de servicios a las tiendas, Soriana, México</i>	16.15	<b>Las responsabilidades de la supply chain</b> Garantizar la seguridad alimentaria en las tiendas
	16.45	Mesa redonda
	17.00	Clausura de la sesión

## SESIÓN 2 Las normas de seguridad alimentaria


Creando valor

<b>Carole Payne</b> , <i>Directora de alimentos</i> , SAI Global/EFSIS, Reino Unido	14.00	<b>Palabras de apertura del Presidente de la Sesión</b>
<b>David Brackston</b> , <i>Principal Director Técnico</i> , BRC, Reino Unido	14.15	<b>Estudio de caso: Sudán I – Desarrollar un abastecimiento más seguro de las especias</b>
<b>Cor Groenveld</b> , <i>Gerente mundial de productos, Servicios alimentarios</i> , Lloyd's Register Quality Assurance, Países Bajos y <b>Hans Beuger</b> , <i>Gerente de programas, Alimentos y seguridad alimentaria</i> , Autoridad Holandesa de Seguridad de los Alimentos y Productos de Consumo, Países Bajos	14.45	<b>El sistema HACCP en los Países Bajos – Trabajar con los reguladores holandeses para reducir la duplicación del trabajo en las inspecciones alimentarias</b>
	15.15	<b>Pausa</b>
<b>Stephan Tromp</b> , <i>Director de IFS</i> , Alemania <b>Profesor Bernd Lindemann</b> , Universidad de Wiesbaden, Facultad de Geisenheim, Gestión de tecnología y calidad de bebidas, Alemania <b>Marianne Schefczik-Dippel</b> , eBildung AG, Alemania	15.45	<b>IFS - Actividades educativas y la plataforma IFS eLearning</b>
<b>Paul Ryan</b> , <i>Director SQF</i> , SQF Institute, EEUU	16.15	<b>SQF – Estudio de caso sobre las hortalizas</b>
	16.45	Mesa redonda
	17.00	Clausura de la sesión

**SESIÓN 3 La calidad de los alimentos - ¿Hay límites para la responsabilidad de las empresas? Superar la responsabilidad para añadir valor a las marcas**

<b>Fons Schmid</b> , <i>Vice-presidente, Seguridad de productos y asuntos del consumidor</i> , Royal Ahold, Países Bajos	14.00	<b>Palabras de apertura del Presidente de la Sesión</b>
<b>Simone Hertzberger</b> , <i>Vicepresidenta, Garantía de calidad e integridad de productos</i> , Albert Heijn, Países Bajos	14.30	<b>Gestión integrada del riesgo</b>
	15.15	<b>Pausa</b>
<b>Chris McCann</b> , <i>Suministros mundiales Wal-Mart</i> , Asda Stores, Reino Unido	15.45	<b>El enfoque de Wal-Mart para la gestión del riesgo alimentario.</b> Su papel en la política de responsabilidad social empresarial
<b>Marc Cwikowski</b> , <i>Calidad Mundial, Experto en Calidad</i> , The Coca-Cola Company	16.15	<b>La perspectiva de un fabricante mundial:</b> El reto planteado por la gestión de las expectativas del consumidor mediante el programa empresarial de calidad
	16.45	Mesa redonda
	17.00	Clausura de la sesión

**SESIÓN 4 La Trazabilidad - Los consumidores exigen más informaciones que nunca. ¿Qué transparencia ofrece la industria?**

<b>Miodrag Mitic</b> , <i>Vicepresidente, Desarrollo y estrategia mundial</i> , TraceTracker, Bélgica	14.00	<b>Palabras de apertura del Presidente de la Sesión</b>
<b>Pierre Georget</b> , <i>CEO</i> , GS1 Francia y GS1 Europa	14.15	<b>La trazabilidad y la percepción del riesgo del consumidor</b> Resultados exclusivos de un estudio internacional
<b>Jan Kranghand</b> , <i>Gerente del departamento Control calidad</i> , Metro, Alemania	14.45	<b>Estudio de caso – La trazabilidad en la supply chain, del productor al consumidor</b>
	15.15	<b>Pausa</b>
<b>Dr. Christoph Günther</b> , <i>Gerente técnico marketing</i> , BASF, Alemania	15.45	<b>SET – Sostenibilidad, ecoeficiencia y trazabilidad</b>
<b>Jérôme Malavoy</b> , <i>CEO</i> , Trace One, Francia	16.15	<b>El comercio justo : la sostenibilidad en el corazón de las supply chains complejas</b>
	16.45	Mesa redonda
	17.00	Clausura de la sesión

**19.00 Salida del hall del hotel para el cóctel y la cena oficiales**



## Viernes 15 de febrero de 2008

**08.15 – 09.00 Sesión Desayuno** patrocinada por




**09.30 – 11.00 Mesas Redondas**

Se desarrollarán en paralelo cuatro mesas redondas interactivas, cada una sobre un tema distinto. Al comienzo de cada sesión, el moderador hará una breve introducción para presentar el tema. Intervendrá a continuación el público, compartiendo sus opiniones y experiencias con los demás participantes, para terminar con una sesión de preguntas y respuestas animada por el moderador.


Sírvase seleccionar la sesión a la que desearía participar e indique su preferencia, en orden de prioridad de 1 a 4, en el formulario de inscripción. Le rogamos que nos informe si necesita interpretación a un idioma específico.

<b>Terry Babbs</b> , <i>Director, Comercio internacional, Asuntos jurídicos y técnicos,</i> Tesco plc, Reino Unido	<b>Suministros globales</b>	A la hora en que los distribuidores y los fabricantes se dirigen a los mercados no tradicionales para el suministro de materias primas, ingredientes y productos alimentarios, ¿cuáles son los nuevos riesgos y desafíos? ¿Cómo gestiona el negocio alimentario algunos de los riesgos desarrollando buenas prácticas agrícolas e iniciativas como el Programa de Cumplimiento Social Mundial (GSCP)? La mesa redonda analizará las soluciones potenciales y las recomendaciones para el negocio alimentario.
<b>Bill McBride</b> <i>Gerente General, División alimentos,</i> NCS International, Australia	<b>La competencia de los auditores</b>	<p>En 2003, el gobierno australiano encargó un proyecto para “desarrollar y documentar los criterios de competencia de los auditores en seguridad alimentaria y recomendar opciones y estrategias para facilitar la adopción y la aplicación de los criterios a nivel nacional”. El informe del proyecto, publicado en julio de 2004, tuvo por efecto la elaboración de criterios de competencia a nivel nacional para los auditores de seguridad alimentaria y un programa de gestión acreditado como ISO/IEC 17024:2003.</p> <p>Cuatro años más tarde, el programa nacional ha despertado poca confianza en el ramo y generado sólo un puñado de auditores registrados. Se estudiará el proyecto original analizando los fallos del modelo australiano y evaluando los programas de auditoría actuales. El debate se centrará en las lecciones y las soluciones alternativas aplicables a la industria internacional.</p>

<p><b>Bob Gravani,</b> <i>Catedrático de ciencias alimentarias,</i> Universidad Cornell, EEUU</p>	<p><b>Food Defence - Bioterrorismo</b></p>	<p>La contaminación intencional de los suministros alimentarios es una preocupación que comparten los responsables de todos los sectores del sistema alimentario: los productores, las empresas de elaboración de productos alimenticios, los transportistas, la gran distribución, la industria de servicios alimentarios y las agencias gubernamentales. A pesar de que las empresas del sector alimentario han introducido medidas para reducir el riesgo de contaminación intencional y desalentar a los criminales, sigue habiendo puntos vulnerables y queda aún mucho por hacer en este campo. Esta mesa redonda tiene por objeto analizar algunos atentados relacionados con el terrorismo alimentario, así como estudiar las estrategias para reducir las vulnerabilidades y mejorar la protección y la defensa de los alimentos en las instalaciones alimentarias. Los participantes debatirán las medidas preventivas que puede tomar el sector alimentario para garantizar una gestión eficaz de dichos riesgos.</p>
<p><b>Laurent Combalbert,</b> <i>Director de desarrollo de negocios y Coordinador de negociación de crisis,</i> Grupo Geos, Francia</p>	<p><b>Gestión de riesgos</b></p>	<p>La gestión del riesgo y de las crisis se aplica a todos los sectores de negocios, incluyendo al sector alimentario (desde la producción agrícola y alimentaria hasta la distribución, la venta y el catering). El sector está enfrentado a un abanico de riesgos internos y externos a la vez: el riesgo relativo a las operaciones de los procesos industriales, el riesgo medioambiental, el descontento laboral, el riesgo específico de los recursos humanos, el riesgo comercial y el riesgo país.</p> <p>Analizando estudios de casos concretos y utilizando escenarios de la vida real, se podrá conocer mejor el paisaje de las amenazas específicas y establecer una cartografía y un rastreo detallado del riesgo para todo el sector.</p>
	<p><b>11.00</b></p>	<p><b>Pausa</b></p>

**Viernes 15 de febrero de 2008**

**Sesión plenaria de clausura – Gestionar el riesgo en el futuro**

	11.25	<b>Alocución de bienvenida del Presidente de la Sesión</b>
<b>Jason Clay</b> , <i>Vicepresidente y Director gerente, Agricultura, WWF, EEUU</i>	11.30	<b>Gestionar el cambio – prácticas responsables de compras en la supply chain alimentaria</b>
<b>Niels Lucas Luijckx</b> , <i>Director Riesgo científico, TNO Quality of Life, Países Bajos</i>	11.55	<b>Gestionar el cambio en la cadena alimentaria – El futuro</b>
<b>Dr. Patrick Wall</b> , <i>Catedrático de Sanidad Pública, Facultad de Sanidad Pública y Ciencias Demográficas, University College Dublin, Irlanda y Presidente de la Junta Directiva de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria</i>	12.15	<b>La reglamentación y la reputación de las marcas</b> ¿Qué hacen las autoridades públicas para evaluar el riesgo y anticipar los riesgos emergentes? ¿Qué interacción existe con el negocio alimentario y cómo se comunican las medidas a los consumidores?
Presentación vídeo con la opinión de los CEO	12.45	<b>Crear valor y valores con la gestión del riesgo alimentario: la mirada de los CEO hacia el futuro</b> Algunos de los altos ejecutivos del sector pronostican las futuras cuestiones de la seguridad alimentaria ... y más importante aún, cómo las empresas del negocio alimentario deben brindarle al consumidor las informaciones y los mensajes debidos para que éste considere que el sector está ocupando la posición que le corresponde cuando están en juego el valor y los valores relativos a la seguridad.
	13.15	<b>Palabras de clausura del Presidente de la Sesión</b>
	13.30	<b>Almuerzo buffet en el Hall de Exposiciones y traslado al aeropuerto a las 14.45</b>

## PROGRAMA PARA LOS ACOMPAÑANTES – UNA NOVEDAD

Tendremos el agrado de dar la bienvenida a Amsterdam a los cónyuges y a los acompañantes. Este año, hemos preparado el programa “*Experience Amsterdam*” para dar un sabor de la historia y la cultura locales a las personas que quieran impregnarse con la atmósfera local. El programa se realizará en paralelo a las sesiones de trabajo, combinando las oportunidades de establecer contactos con los delegados y así garantizar una experiencia memorable para todos.

Miércoles 13 de febrero	<b>Jueves 14 de febrero</b>	Viernes 15 de febrero
<b>18.30 Cóctel oficial de apertura</b>	Visita a la subasta de flores	<b>Sesiones Desayuno</b>
	Visita al Museo Tropical	<b>Crucero por los canales y visita de la ciudad</b>
	Taller Chocolate	<b>Almuerzo buffet en el Hotel Okura</b>
	Cóctel y cena oficiales	

## PROGRAMA SOCIAL Y DE CONTACTOS



### SPOTME

*“Spotme, una brillante invención de la que incluso James Bond estaría orgulloso, facilita los contactos”.*

-- Holland Herald

CIES ofrece una poderosa y exclusiva herramienta para comunicar y establecer contactos que transformará para siempre la experiencia de los participantes a la conferencia.

### Visitas facultativas de tiendas en Amsterdam

**Miércoles 13 de febrero de 2008**

Una oportunidad para conocer e inspirarse de las innovadoras ideas de la dinámica gran distribución holandesa.

### Cóctel de bienvenida - Hotel Okura

**Miércoles 13 de febrero de 2008**

El programa oficial de la conferencia comienza con un cóctel de bienvenida servido en el área de contactos, donde los delegados podrán encontrar a sus colegas del ramo y conocer las innovaciones de las empresas expositoras.

### Visita facultativa a la subasta de flores de Aalsmeer

**Jueves 14 de febrero de 2008**

Una visita matutina permitirá a los delegados ver la más grande subasta de flores de Europa, en la que se venden cada día más de 22 millones de flores y plantas.

## COCTEL Y CENA OFICIALES EN BEURS VAN BERLAGE

Al término de una jornada de trabajo y de negocios, enriquecida con los últimos desarrollos de la seguridad alimentaria, los delegados degustarán excelentes bebidas y platos en un entorno más relajante, la Beurs van Berlage, la antigua bolsa de valores situada en el corazón de Amsterdam.

Después de la cena, los delegados podrán escuchar a la internacionalmente famosa orquesta popular holandesa Taylor Mate, una experiencia inolvidable con sorpresas musicales sobre la seguridad alimentaria, como broche de oro de una velada fuera de lo común.

*Agradecemos sinceramente a nuestros anfitriones:*



# Los Miembros de la Junta de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)

Los temas de la Conferencia Internacional CIES sobre Seguridad Alimentaria están desarrollados por los miembros de la Junta Directiva de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria, expertos que se reúnen regularmente para garantizar que los participantes conozcan los acontecimientos y los desarrollos más recientes de la seguridad alimentaria.



La Junta Directiva de la GFSI considera a este encuentro como una plataforma para debatir las cuestiones de mayor actualidad y aportar conocimientos y posibilidades de contactos a los especialistas de la seguridad alimentaria de todo el mundo.



**Roland Vaxelaire**  
Chairman of the GFSI  
Quality, Responsibility  
and Risk Management  
Director  
CARREFOUR GROUP.



**Terry Babbs**  
International  
Trading Law and  
Technical Director  
TESCO, UK



**Bryan Farnsworth**  
VP Quality  
Management  
HORMEL FOODS  
CORP. USA



**Catherine François**  
Senior Manager  
Food Safety  
CIES - THE FOOD  
BUSINESS FORUM



**Cory Hedman**  
Food Safety and  
Quality Assurance  
Director  
HANNAFORD  
BROS. CO. USA



**Alfons L. Schmid**  
Vice President  
Product Safety  
& Consumer Affairs  
ROYAL AHOLD  
Netherlands



**Hans-Jürgen Matern**  
Division Manager  
Quality Assurance  
METRO AG,  
Germany



**Yves Rey**  
Corporate Quality  
General Manager  
DANONE GROUP  
France



**Johann Züblin**  
Head of Standards  
& Social Compliance  
Federation of MIGROS  
Cooperatives,  
Switzerland

## Agradecemos nuestro socio y patrocinadores

### Socio:



### Patrocinadores:



## ¿Qué es CIES?

**CIES - The Food Business Forum** es la única red independiente mundial del sector alimentario. Estamos al servicio de los directores generales ejecutivos y los altos responsables de unas 400 empresas, en más de 150 países, adherentes de las cuales más de la mitad son distribuidores.

Al brindar una plataforma para el intercambio de conocimientos, el liderazgo de las ideas y el establecimiento de contactos, CIES ha crecido junto al negocio alimentario durante más de 50 años. Su fuerza radica en el compromiso activo de sus empresas adherentes y en su acceso privilegiado a los protagonistas del ramo que permite a la organización facilitar el desarrollo de posiciones comunes y de herramientas sobre las cuestiones estratégicas y prácticas clave que afectan al sector alimentario.

## → **Inscríbese hoy a la Conferencia Internacional de CIES 2008 sobre Seguridad Alimentaria**

- \* Rellenando el formulario de inscripción adjunto o
- \* Inscribiéndose en línea en [www.ciesfoodsafety.com](http://www.ciesfoodsafety.com)

### ¿Preguntas?

### Hotel de la Conferencia

#### **Para servicios de inscripción y reserva**

#### **Dirigirse a:**

Ormès/CIES Food Safety Secretariat  
18-20 rue Fourcroy, 75017 París, Francia  
Teléf.: +33 1 40 53 40 64/69  
Fax/ +33 1 40 53 40 65  
Email: [ciesfoodsafety@ciesnet.com](mailto:ciesfoodsafety@ciesnet.com)

#### **Para otras preguntas,**

#### **Dirigirse a:**

Marjo Järvinen  
CIES – The Food Business Forum  
7 rue de Madrid, 75008 París, Francia  
Teléf.: +33 1 44 69 84 82  
Fax: +33 1 44 69 99 39  
Email: [m.jarvinen@ciesnet.com](mailto:m.jarvinen@ciesnet.com)

#### **Hotel Okura Amsterdam**

Ferdinand Bolstraat 333  
1072 LH Amsterdam  
Países Bajos  
Teléf.: +31 20 678 71 11  
Fax: +31 20 671 23 44  
[www.okura.nl](http://www.okura.nl)

**Para obtener las últimas informaciones sobre el programa, informaciones prácticas o inscribirse en línea a la conferencia, sírvase visitar la página web [www.ciesfoodsafety.com](http://www.ciesfoodsafety.com)**

