



**Fernando Avelleyra**

*Gerente Divisional de Inocuidad, Calidad Alimentaria y Seguridad de Producto, Walmart Argentina.*

Ha sido graduado como bioquímico con especialización en Nutrición, Tecnología Alimentaria y Toxicología en la Universidad de Buenos Aires. Además, posee un diplomado en Gestión de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Ha desarrollado su actividad profesional desde 1999 en compañías relacionadas a distintos segmentos alimentarios en las áreas técnicas de análisis de alimentos y efluentes, auditoría, consultoría y entrenamiento e investigación. En 2003, ingreso en Diversey de Argentina donde tuvo a cargo las áreas de Consultoría en Alimentos y áreas comerciales en el segmento de alimentos procesados y bebidas. En 2010 se unió a Walmart Argentina tomando distintas responsabilidades. Actualmente tiene a cargo las áreas de Inocuidad, Calidad Alimentaria y Seguridad de Producto dentro del Area de Cumplimiento.

Durante su carrera, Fernando ha publicado diversos documentos relacionados con aspectos nutricionales y de Calidad Alimentaria.



Como parte del comercio minorista mas grande del mundo, Walmart Argentina tiene operaciones en mas de 100 locales, un Centro de Distribución y 3 centros productivos (un frigorífico, una planta de panificados y una de fiambres feteados).

Walmart Argentina tiene 5 formatos diferentes: Supercenter, Chango Más, Mi Chango Más, Supermercado y Chango Más Express.

Walmart Argentina comparte con el resto de la Organización los mismos principios básicos que son: respeto por el individuo, exceder las expectativas y esforzarse por la excelencia.