

PROGRAMA - PRIMERA VERSIÓN

Lunes 23 de octubre 2017 - Mañana

Actividad / Tema			Conferencista
07:30 a 08:40	Registro y entrega de credenciales.		
Horario			APERTURA INOFOOD y SESIÓN PLENARIA CULTURA DE INOCUIDAD
APERTURA SALÓN CORDILLERA	8:40 - 9:00	Video: Introducción a INOFOOD 2017 - Bienvenida - La Historia - Cultura de Inocuidad e Innovación como ejes para un solo pensamiento: "Entregar alimentos seguros, confiables y de calidad a los consumidores" - Visión de líderes.	
	9:00 - 9:15	Bienvenida EUROFINS - GCL.	Edison de Fraia - Eurofins Latinoamérica.
	Ronda de experiencias e historia de países que han fortalecido sus sistemas con cultura de inocuidad. Moderador: Lidia Vidal V., Gerente ASVID y Directora Organización INOFOOD		
	9:15 - 9:40	La experiencia de Nueva Zelanda – manteniendo la credibilidad y confianza frente a resultados potencialmente adversos.	Ivan Veljkovic - Market Assurance Directorate, Policy and Trade Branch, Ministry Of Primary Industries (MPI), Nueva Zelanda.
	9:40 - 10:05	STOP Foodborne Illness: una experiencia de participación ciudadana, en pos de mejor cultura de inocuidad.	Deirdre Schlunegger, CEO STOP Foodborne Illness, Estados Unidos.
	10:05 - 10:30	Reino Unido. Experiencia, acciones y lecciones aprendidas de un inesperado evento que cambió el enfoque de la inspección de alimentos y más.	Dr. Hugh Pennington, Profesor Emérito de la Universidad de Aberdeen, Commander of the Order of the British Empire (CBE), Coordinador de la investigación en el brote de caso <i>E.coli</i> , Reino Unido.
	10:30 - 10:45	Ronda de comentarios y preguntas del público.	Participación de panelistas.
INAUGURACIÓN Y VISITA OFICIAL EXPO INOFOOD	10:45 - 11:00	INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2017	Inauguración con presencia de los ministros Sres.: Sra. Carmen Castillo Taucher - Ministra de Salud del gobierno de Chile. En confirmación. Sr. Carlos Furche - Ministro de Agricultura del gobierno de Chile. En confirmación.
	11:00 - 11:40	Recorrido Oficial PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral - Gentileza de Nestlé-Nescafé.	Recorrido oficial con autoridades y participantes de INOFOOD.
SESIÓN PLENARIA INAUGURAL AVANCES Y RONDA DE COMENTARIOS SALÓN CORDILLERA	Experiencias internacionales y nacionales como inspiración para una "Cultura de Inocuidad" en Chile Moderador: Lidia Vidal V., Gerente ASVID y Directora Organización INOFOOD		
	11:40 - 12:00	Chile y los beneficios de una Cultura de Inocuidad.	Video y Comentario Michel Leporati - Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA.
	12:00 - 12:20	Instalar Cultura de Inocuidad en la Práctica: empresas, colegios, comunidad y un país. Comentarios de un líder mundial que ha aportado al avance en distintas latitudes, y en Chile.	Frank Yiannas - Vice President Food Safety, Walmart, Estados Unidos.
	12:20 - 12:25	Ceremonia entrega de libro "Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System" en su versión en español. Derechos cedidos a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria para su amplia difusión.	Michel Leporati - Frank Yiannas.
	Saludando a la innovación en el sector alimentario Moderador: Por definir		
	12:25 - 12:40	Saludando la innovación.	Graciela Urrutia - Gerente de Programa Estratégico Nacional Alimentos Saludables, CORFO.
	12:40 - 13:10	Visión sobre tecnologías de proceso y gestión que apoyan el desarrollo de la industria de los alimentos hacia mejor calidad.	Dr. Tim Jackson - VP Food Safety, Regulatory Compliance and Worker Welfare, Driscoll's y Presidente electo de IAFF, Estados Unidos.
	13:10 - 13:20	Ronda de comentarios y preguntas del público.	Participación de panelistas.
	13:20 - 13:30	Saludo de la International Association for Food Protection.	David Tharp - Executive Director IAFF.
13:30 - 14:30	ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.		
14:30 - 15:00	TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR		

Lunes 23 de octubre - Tarde - Sesiones paralelas

15:00 a 16:40			
Sesión Paralela 1: INNOVACIÓN : Opciones tecnológicas aplicadas en alimentos - Parte 1. Moderador: Francisco Rossier - Transforma Alimentos de CORFO.			
SESIÓN PARALELA 1 SALÓN CORDILLERA	15:00 - 15:20	Herramientas aplicadas de nanotecnología para apoyar la calidad e inocuidad de los alimentos: Nuevos envases para alimentos.	Dra. María José Galotto - Directora del Laboratorio de Envases y Embalajes y Co-Inventa. Plataforma de Innovación en Envases y Embalajes para Alimentos.
	15:20 - 15:40	Desarrollo de mejores alimentos para una mejor salud: Noveles aplicaciones de genómica y ciencia de los alimentos.	Dr. Braulio Soto y Dr. César Burgos - Investigadores Group Leader del Centro de Genómica Nutricional Agroacuicola, CGNA.
	15:40 - 16:00	Aporte de la producción de aromas y sabores naturales por fermentación, a etiquetas limpias, y, tendencias hacia uso de ingredientes naturales.	Dr. Eduardo Agosin - Director del Centro de Aromas y Sabores, DICTUC.
	16:00 - 16:20	Tecnologías nucleares y de radiaciones ionizantes al servicio de la inocuidad alimentaria.	Doris Ly - Comisión Chilena de Energía Nuclear, CChEN.
	16:20 - 16:40	Panel de comentarios y preguntas del público.	
15:00 a 16:40			
Sesión Paralela 2: Evolución del conocimiento en patógenos. Invitación a profundizar en los desafíos. Moderador: Por definir			
SESIÓN PARALELA 2 SALÓN MANQUEHUE	15:00 - 15:20	¿Han ganado las bacterias? (Nuevas Fronteras Humanas). <i>En su reciente libro el Dr. Pennington realiza que las batallas continuarán en el campo de las infecciones, pero plantea un optimismo calificado para enfrentarlas.</i>	Dr. Hugh Pennington, Profesor Emérito de la Universidad de Aberdeen, Commander of the Order of the British Empire (CBE) por sus servicios al Reino Unido en microbiología.
	15:20 - 15:40	Resistencia Antimicrobiana, el hombre, los animales y los alimentos. Desafíos para Chile. Una revisión del <i>impacto del uso de antibióticos en la producción de alimentos y salud humana.</i>	Dr. Juan Carlos Hormazábal - Jefe Subdepto. Enfermedades Infecciosas, Instituto de Salud Pública de Chile, ISP.
	15:40 - 16:00	Perspectiva de la AOAC sobre validaciones y verificaciones en la era FSMA (Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria).	Ronald Johnson - Presidente de AOAC y Director Asociado del Área Científica de Biomerieux Americas (US).
	16:00 - 16:20	<i>Cronobacter sakazakii</i> , ¿cuáles son los alimentos más vulnerables?, y recomendaciones de control.	Viviana Fino - Qualicon Diagnostics LLC (a division of Hygiene).
	16:20 - 16:40	Panel de comentarios y preguntas del público.	
16:40 a 17:10			
PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral - Gentileza de Nestlé-Nescafé; Agua Manantial.			
17:10 a 18:45			
Sesión Paralela 3: El manejo de riesgos, compartiendo experiencias. Moderador: Por definir			
SESIÓN PARALELA 3 SALÓN CORDILLERA	17:10 - 17:30	"Tecnología Blockchain" aplicada al desarrollo de protocolos de seguridad y trazabilidad de alimentos. <i>Un desarrollo ya probado en China y Estados Unidos que reduce sustancialmente los recursos usados en trazabilidad.</i>	Frank Yiannas - Vice President Food Safety, Walmart, Estados Unidos.
	17:30 - 17:50	El caso del "Dairy Capability Working Group" - 10 recomendaciones después de una crisis. <i>Una falsa alarma de brote golpea un sector y produce cambios en gestión de la inocuidad, calidad y la imagen.</i>	Ivan Veljkovic - Market Assurance Directorate, Policy and Trade Branch, Ministry Of Primary Industries (MPI), Nueva Zelanda.
	17:50 - 18:10	Marea Roja: conviviendo con el riesgo. El relato de un evento que afecta la cadena del mar a la mesa.	José Miguel Burgos - Director Nacional del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, SERNAPESCA.
	18:10 - 18:30	Auditorías de inocuidad y calidad, capacitación, prácticas apropiadas y certificación. Poderosas herramientas de manejo de riesgos.	Gary Smith - Director of Food Safety Systems at Eurofins Scientific, USA.
	18:30 - 18:45	Panel de comentarios y preguntas del público.	
17:10 A 18:45			
Sesión Paralela 4: Residuos, micotoxinas y dioxinas Moderador: Por definir			
SESIÓN PARALELA 4 SALÓN MANQUEHUE	17:10 - 17:30	Micotoxinas y micotoxicosis en producción animal.	Pedro Enríquez - Jefe del Laboratorio de Química Ambiental y Alimentaria del Servicio Agrícola y Ganadero, SAG.
	17:30 - 17:50	Micotoxinas (Muestreo – Preparación de la muestra – métodos) enfocado a especias, cereales y la legislación Unión Europea.	Mareike Reichel - BU Manager Development, Eurofins, Alemania.
	17:50 - 18:10	Avances recientes en el control de micotoxinas.	Nancy Zabe - Technical Services and Applications Manager, Vicam.
	18:10 - 18:30	Dioxinas : sólo un método analítico pertinente, más una comprensión experta de los alimentos puede prevenir la comercialización de productos contaminados.	Vladimir Oliveira Elias - New Businesses Development Director for LATAM Eurofins Scientific, Brasil.
	18:30 - 18:45	Panel de comentarios y preguntas del público.	

Martes 24 de octubre 2017

08:30 a 09:00		Registro y entrega de credenciales.	
9:00 A 10:45 Sesión Paralela 5: Las nuevas formulaciones y su impacto en calidad e inocuidad de productos. Moderadores: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, Chile y por definir.			
SESIÓN PARALELA 5 SALÓN CORDILLERA	9:00 - 9:20	Diseño e implementación de estándares para la disminución programada de nutrientes críticos en las MIPYMEs alimentarias, con reconocimiento de la autoridad sanitaria (MINSAL).	Dr. José Luis Palacios - Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos, CECTA.
	9:20 - 9:40	Reemplazo de ingredientes críticos por fibra dietaria. <i>Cómo la interacción de ingredientes incide en las mediciones y dificultades observadas.</i>	Dr. Jeroen van Soest- BU manager of the Carbohydrate Competence Center of Eurofins Food Testing, Holanda.
	9:40 - 10:00	Actividad de agua versus reducción de sal y azúcar	Liliana Díaz Torres - Gerente General IAF Consulting Perú.
	10:00 - 10:25	Diseño e Implementación de un Sistema de Gestión de Estándares en Alimentos Funcionales (AF) y Reconocimiento de la Categoría de AF en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)	Pablo Villalobos M. - Académico y Rector Universidad de Talca.
	10:25 - 10:45	Panel de discusión y preguntas del público.	
9:00 A 10:45 Sesión Paralela 6: Análisis y medición de riesgos Moderador: Cecilia Leixelard - Jefe Técnico Consultoría & Formación, Eurofins.			
SESIÓN PARALELA 6 SALÓN MANQUEHUE	9:00 - 9:20	Sistema de alerta alimentarias MINSAL – Relato de eventos 2017.	Silvia Baeza- Depto Nutrición y Alimentos/División Políticas Pública, Ministerio de Salud.
	9:20 - 9:45	Cierre de Brechas de Contaminantes Químicos (plaguicidas y residuos de Medicamentos Veterinarios) en productos de la Agricultura Familiar Campesina.	Dra. Javiera Cornejo Kelly - Profesor Asistente Unidad de Inocuidad de los Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile.
	9:45 - 10:05	Comportamiento de los auditores y estandarización de los criterios: una necesidad para la identificación real y gestión de riesgos.	Guillermo Zahler - Management System Manager, LRQA, Argentina.
	10:05 - 10:25	Evaluación de riesgos de inocuidad a nivel de Centrales frutícolas , como herramienta de implementación de FSMA.	Ricardo Adonis - Gerente de Desarrollo de Fundación para el Desarrollo Frutícola.
	10:25 - 10:45	Panel de comentarios y preguntas del público.	
10:45 a 11:20 PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral - Gentileza de Nestlé-Nescafé; Agua Manantial.			
11:20 a 12:45 Sesión Paralela 7: INNOVACIÓN : Opciones tecnológicas aplicadas en alimentos - Parte 2. Moderador: Francisco Rossier - Transforma Alimentos de CORFO.			
SESIÓN PARALELA 7 SALÓN CORDILLERA	11:20 - 11:45	La experiencia de monitorear los peligros microbiológicos, químicos y físicos en plantas de proceso y tecnologías de apoyo.	Dr. Tim Jackson - VP Food Safety, Regulatory Compliance and Worker Welfare, Driscoll's y Presidente electo de IAFP, Estados Unidos.
	11:45 - 12:05	Agua electrolizada como sanitizante en la industria de los alimentos: Tendencias y perspectivas para el futuro.	Phillip Nel - Vice President of Technical and R&D, Radical Waters - Citrex, Sudáfrica.
	12:05 - 12:25	Tecnologías aplicadas a lo largo de la cadena alimenticia.	Marnix Doorn - Business Development Manager, Fraunhofer Chile Research.
	12:25 - 12:45	Panel de comentarios y preguntas del público.	
11:20 a 12:45 Sesión Paralela 8: Evolución de la Gestión de la inocuidad, avanzando en Calidad e integrando desafíos sociales, comerciales y de demandas ciudadanas. Moderador: Por definir.			
SESIÓN PARALELA 8 SALÓN MANQUEHUE	11:20 - 11:40	Generación de estándares propios basados en lo reconocido. <i>Sistemas de Gestión a la medida, más allá de la calidad e inocuidad.</i>	Enrique González - Subgerente de Calidad, Agrosuper.
	11:40 - 12:00	El desarrollo conjunto con pequeños proveedores para Buenas Prácticas es posible. <i>Un programa en que los proveedores y la empresa han compartido aprendizajes.</i>	Erich Jaeger - Gerente Food Safety - Product Safety - Health & Wellness, Walmart Chile.
	12:00 - 12:25	BRC: Food Safety Culture – fortalecimiento de sistema de gestión en producción y retail. <i>La Cultura de Inocuidad llegó para integrarse a los sistemas de gestión, ¿cómo hacerlo?.</i>	Miguel Gortari - BRC Global Standards America, Uruguay.
	12:25 - 12:45	Panel de comentarios y preguntas del público.	
12:45 - 14:00 ALMUERZO : Terraza Manquehue , Segundo Piso.			
14:00 - 14:30 TIEMPO PARA VISITAR EXPO			

14:30 a 16:00				Sesión Paralela 9: Desafíos en implementación de mediciones de nuevos analitos en laboratorios. Moderador: Por definir	
SESIÓN PARALELA 9 SALÓN CORDILLERA	14:30 - 14:50	La serie ISO 16140: Estándares internacionales para comparación de métodos microbianos. <i>Los desafíos de validar mediciones de nuevos analitos y técnicas rápidas.</i>		DeAnn Benesh - Regulatory Affairs Manager at 3M Food Safety, Estados Unidos.	
	14:50 - 15:10	Un ejemplo: el desarrollo del método de Fibra Dietaria relacionada a alimentos funcionales con ingredientes destinados a reducir nutrientes. <i>Polialcoholes, inulinas, edulcorantes u otros. Apoyo en la legislación Unión Europea.</i>		Dr. Jeroen van Soest- BU Manager of the Carbohydrate Competence Center of Eurofins Food Testing, Holanda.	
	15:10 - 15:30	Detección de proteínas alergénicas en alimentos y opciones de control en plantas de proceso. <i>Complejidades de su búsqueda y determinación, y técnicas validadas.</i>		Dra. Cristina D' Aiutolo - Asesora Científico-Técnica para Latinoamérica, R-Biopharm..	
	15:30 - 15:50	¿Cómo analizar residuos de contaminantes en matrices alimenticias utilizando innovaciones tecnológicas?		Citalli Domínguez - Agilent Technologies, México.	
	15:50 - 16:00	Panel de comentarios y preguntas del público.			
14:30 a 16:00				Sesión Paralela 10: Control de higiene y riesgos en plantas: lo tradicional y lo nuevo. Moderador: Por definir	
SESIÓN PARALELA 10 SALÓN MANQUEHUE	14:30 - 14:50	Por definir.		Por definir - ECOLAB.	
	14:50 - 15:10	Tecnologías enzimáticas para la industria alimentaria. Alternativas para uso en limpieza, en eliminación de compuestos indeseados y valorización de descartes.		Dra. Paulina Urrutia - Investigador, Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, CREAS Sede UTFSM, Valparaíso.	
	15:10 - 15:30	Procesos de limpieza de superficies: Incidencia positiva o negativa en la inocuidad alimentaria.		Ileana Hernández - Technical Service. Application Development Engineer CSD, 3M	
	15:30 - 15:50	Manejo de limpieza en plantas de proceso: evitando el peligro de los alérgenos y las micotoxinas.		MA. Patricia Knass - Latin American Adviser Romer Labs, Argentina	
	15:50 - 16:00	Panel de comentarios y preguntas del público.			
16:00 a 16:30				PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral - Gentileza de Nestlé-Nescafé.	
16:30 a 18:00				Sesión Paralela 11: Novedades en herramientas de apoyo al control de riesgos en el proceso. Moderador: Por definir	
SESIÓN PARALELA 11 SALÓN CORDILLERA	16:30 - 16:55	Herramientas innovadoras para el control de biofilms de <i>Listeria monocytogenes</i> en la industria de alimentos		Dr. Enrique Orihuel - Consejero Delegado y Director del Departamento Técnico de Investigación (DTI), Betelgeux S.L.	
	16:55 - 17:20	Por definir.		Por definir	
	17:20 - 17:40	Herramienta para gestionar e informar el control de riesgos que previene los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad en una empresa.		Miguel Gortari -RISKO - BRC Global Standards America,Uruguay.	
	17:40 - 17:50	Panel de comentarios y preguntas del público.			
	17:50 - 18:00	Sorteos, cierre y agradecimientos.		La Organización	
16:30 a 18:00				Sesión Paralela 12: AGUA: enfoque ONE HEALTH, controles y remediación. Moderador: Por definir	
SESIÓN PARALELA 12 SALÓN MANQUEHUE	16:30 - 16:55	ONE HEALTH - enfoque para las implicancias del agua en la inocuidad alimentaria en Chile.		Dra. Aiko Adell Nakashima - Escuela de Medicina Veterinaria, Facultad de Ecología y Recursos Naturales, Universidad Andrés Bello.	
	16:55 - 17:20	El control de agua en la cadena de valor de los alimentos. Es necesaria y debe ser simple. <i>El seguimiento de parámetros químicos en materias primas agrícolas o acuícolas, suministro de agua, plantas de proceso, distribución.</i>		George Mc Guire - Coordinador de Marketing y Aplicaciones, Hanna Instruments Chile.	
	17:20 - 17:40	Análisis de microbiología del agua: La precisión importa en la protección de la salud pública.		Sonia O'Donnell - Latin America Sales Manager, Water IDEXX, Estados Unidos .	
	17:40 - 17:50	Panel de comentarios y preguntas del público.			
	17:50 - 18:00	Sorteos, cierre y agradecimientos.		La Organización	

El Programa puede estar sujeto a cambios por acontecimientos ajenos a la organización

Los asistentes pueden elegir sus presentaciones de interés entre las salas paralelas.