

Gira de la Inocuidad Alimentaria

INOFOOD

La Serena · Santiago · Puerto Varas
8 AL 12 DE NOVIEMBRE 2010

PROGRAMA



“La responsabilidad de ofrecer alimentos inocuos y seguros”



Empresas Fundación Chile

Servicios de Laboratorios, Asesorías, Proyectos y Capacitación
Una trayectoria al servicio de la gestión de calidad
Consultas: (562) 240 0655 - www.gcl.cl



Producción técnica INOFOOD 2010



www.asvid.cl

Organiza



Auspiciadores Diamante



Auspiciadores Silver



Patrocinan



www.inofood.cl

Producción técnica



www.asvid.cl

SESION MAÑANA | Salón Manquehue

**EL ENTORNO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
LOS DESAFÍOS DE LA GLOBALIZACIÓN PARA LOS PRODUCTORES Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

08:00 - 08:30	📍 Registro de participantes y entrega credenciales
08:30 - 08:40	INICIO DE LA CEREMONIA INAUGURAL, Anuncios Comité Organizador y Técnico Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2010
08:40 - 08:50	Bienvenida Marcos Kulka - Gerente General de Fundación Chile
08:50 - 09:10	Palabras inaugurales Alvaro Cruzat - Subsecretario de Agricultura
09:15 - 11:10	CONTRUYENDO LAS BASES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile
09:15 - 09:40	Dando vida a la Política de Inocuidad: Un desafío para un Sistema de Control de Inocuidad Integrado Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile
09:40 - 10:05	Global Supply Chain Standards: Una realidad para entregar 400 millones de comidas al año con sabor e inocuidad Ana Hooper - Vicepresidente de Calidad Total, Darden Restaurants y representante GFSI, Estados Unidos
10:05 - 10:30	El avance mundial en aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Acuícolas como base de la inocuidad Fernando Mietto - Representante de GlobalGAP para América Latina, Uruguay
10:30 - 10:55	Soluciones operacionales para la inocuidad aplicadas al "retailer" y avances en los Estados Unidos Lawrence Robert Kohl - Sr. Director Food Safety Programs Food Marketing Institute, FMI, Estados Unidos
10:55 - 11:10	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
11:10 - 11:40	☕ CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

11:40 - 13:25	TENDENCIAS Y SISTEMAS APLICADOS: PROTEGIENDO AL CONSUMIDOR Moderador: Sonia Acuña-Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos
11:40 - 12:05	Inocuidad en alimentos en América Latina - Status quo y tendencias en la industria Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil
12:05 - 12:25	Fortaleciendo el capital humano en la industria alimentaria y en los Servicios de Alimentación: Formación de competencias y adhesión a los planes de la empresa Mónica Galleguillos - Gerente GCL Capacita, empresas GCL/Fundación Chile
12:25 - 12:50	Enterobacter sakasaki en la industria de alimentos Manuel Vergara - Jefe Q.A. Fca. Macul, Nestlé
12:50 - 13:10	Desarrollando compromiso y confianza en la cadena de alimentos Jaime Labbé - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.

13:10 - 13:30	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
13:30 - 14:40	👤 ALMUERZO: Salón Terrazas del Manquehue

SESION TARDE | Salón Manquehue

GESTIÓN DE INOCUIDAD, PELIGROS EMERGENTES Y TECNOLOGÍAS DE CONTROL

15:00 - 16:40	LA ARMONIZACIÓN DE ESTANDARES FACILITANDO EL COMERCIO INTERNACIONAL Y LA INSTALACION DE SISTEMAS EN LOS MERCADOS LOCALES Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile
15:00 - 15:20	GFSI: the Global Food Safety Initiative, el esfuerzo de estandarización que une al retail Ana Hooper - Vicepresidente Darden Restaurants y representante GFSI, Estados Unidos
15:20 - 15:40	65 años construyendo estándares de inocuidad en la cadena alimentaria Sonia Acuña-Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos
15:40 - 16:00	FSSC 22.000 (Food Safety System Certification): La armonía perfecta entre Gestión y Buenas Prácticas Beatriz DelFiol - Asesor Líder, Lloyd Register QA, Brasil
16:00 - 16:20	El Programa SQF relativo a las auditorías para los proveedores del GFSI Lawrence Robert Kohl - Sr. Director Food Safety Programs Food Marketing Institute, FMI, Estados Unidos

16:20 - 16:40	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
16:40 - 17:00	☕ CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

17:00 - 19:00	PATOGENOS EMERGENTES DESAFIANDO LOS PRODUCTOS DEL MAR Y LISTOS PARA COMER Moderador: Marcela Hein - Business Leader Food Safety Department, 3M Chile
17:00 - 17:20	Introducción a la situación de patógenos emergentes - Una actualización Dra. Ana María Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos
17:20 - 17:40	Vigilancia de Listeria y Vibrio parahemolítico en Alimentos Dr. Juan Carlos Hormazabal - Instituto de Salud Pública
17:40 - 18:00	Programa de Control Microbiológico Oficial SAG, su importancia y alcances en la comercialización de productos pecuarios de exportación Walter Brehme Rojas - Encargado Nacional Programa Reducción de Patógenos, SAG
18:00 - 18:20	Combinación de la Inmunoseparación Magnética con PCR tiempo Real. Técnica analítica utilizada en el programa de Reducción de Patógeno del SAG Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa, BioControl-Arquimed, Brasil
18:20 - 18:40	Control de ambiente en la industria alimentaria como complemento del Reglamento Sanitario de los Alimentos Ana Fanny Hernandez - Jefe de Laboratorio de Microbiología, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile

18:40 - 19:00	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
---------------	-----------------------

SESION MAÑANA | Salón Manquehue

PERCEPCION DE LOS CONSUMIDORES, APRENDIENDO DE LOS PELIGROS EMERGENTES Y ENFRENTANDO LAS CRISIS

09:00 - 11:00	PERCEPCION DE LOS CONSUMIDORES Y ENFOQUES PARA SU PROTECCION Moderador: Lidia Vidal V. - Directora Conferencia, ASVID Consultores
09:00 - 09:25	Conociendo la percepción de los consumidores respecto de la inocuidad de los alimentos Jorge Carniglia - Gerente de Retail Services, Nielsen Chile
09:25 - 09:50	Desde la producción al etiquetado: Reflejando el cuidado de la cadena de producción Guadalupe Bravo Castañeda - Jefe Corporativo de Calidad Región Andina (Colombia, Venezuela, Perú, Chile) Organización Latinoamérica, Grupo Bimbo
09:50 - 10:10	Inocuidad y Trazabilidad Alimentaria: Estándares globales complementarios como apoyo al "recall" Juan Pablo Vial B. - Global Traceability Programme Product Manager y Gerente Soluciones GS1, Chile
10:10 - 10:40	Visión de peligros emergentes y la forma de enfrentarlos con sistemas preventivos de gestión Dra. Ana María Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos
10:40 - 11:00	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
11:00 - 11:30	☕ CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

11:30 - 13:30	PELIGROS EMERGENTES, BACTERIAS Y MÁS ALLA: DIAGNÓSTICO Y TECNOLOGÍAS DE APOYO A LA INOCUIDAD Moderador: Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs®
11:30 - 11:50	Alergenos en alimentos - Un nuevo desafío en la seguridad de los alimentos Gerald Gutsche - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil
11:50 - 12:10	Micotoxinas: Legislación e importancia de las técnicas analíticas y Laboratorios para el control y monitoreo en alimentos Estela Salinas - Jefe de Laboratorio de Cromatografía, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile
12:10 - 12:30	Respuesta de envases bajo procesos de pasteurización y esterilización: Cautelando la inocuidad Sebastián Gutierrez - Gerente General, Q Tech Ltda.
12:30 - 12:50	Aplicación de ozono en hortalizas como control de contaminantes biológicos Álvaro Pérez Arriaza - Subgerente Negocios Gestión Integral de Aguas Indura
12:50 - 13:10	Potenciando el uso de orgánicos en el control de patógenos Susana Valdés M. - Gerente Técnico y Desarrollo, Citrex Chile

13:10 - 13:30	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
13:30 - 14:40	👤 ALMUERZO: Salón Terrazas del Manquehue

SESION TARDE | Salón Manquehue

LA GESTIÓN DE INOCUIDAD EN LA CADENA PRODUCTIVA Y TECNOLOGÍAS DE CONTROL

14:40 - 16:20	CADENAS PRODUCTIVAS Y CUSTODIA DEL VALOR Moderador: Adela Mansilla - Directora de Innovación GCL- Empresas GCL/Fundación Chile
14:40 - 15:00	La custodia en cadena alimentos: Inocuidad una prioridad para el desarrollo del país Pablo Silva Gil - Programa Nacional de Competitividad Agroalimentaria
15:00 - 15:20	Inocuidad alimentaria en vegetales de exportación Grisel Monje - Jefa de División de Protección Agrícola y Forestal, SAG
15:20 - 15:40	El control de residuos en productos cárnicos: actualización de requerimientos Oscar Videla - Jefe de Subdepartamento de Industria y Tecnología Pecuaria, SAG
15:40 - 16:05	Soluciones naturales en conservación de alimentos Hugo Magalhaes - Purac / Prinal


16:05 - 16:20	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
16:20 - 16:45	☕ CAFE: Servido en zona de exhibición - Terraza de las columnas

16:45 - 18:10	MUESTRA DE TECNOLOGIAS Y GESTION PARA LA INOCUIDAD Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita
16:45 - 17:05	Mecanismos para asegurar la eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad Yasna Molina - Líder Inocuidad Corporativa, Productos Fernandez S.A.
17:05 - 17:30	Derribando mitos en la limpieza de superficies de acero inoxidable William Leiva - Representante Técnico - Limpieza y Mantenimiento Industrial, 3M Chile
17:30 - 17:55	Implementos para un sistema de higiene profesional y su contribución a la inocuidad alimentaria María Soledad Bengoa - Prinal, Vikan A/S


17:55 - 18:10	🗨️ RUEDA DE PREGUNTAS
---------------	-----------------------

SESION MAÑANA | Salón Elqui 2

EL ENTORNO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA - LOS DESAFIOS DE LA GLOBALIZACION PARA LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS Y LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

- 08:00 - 08:30  Registro de participantes y entrega credenciales
 08:30 - 08:40 **INICIO DE LA CEREMONIA INAUGURAL, Anuncios Comité Organizador y Técnico**
 Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2010
 08:40 - 08:55 **Bienvenida a la Región**
 Autoridad regional

- 08:55 - 10:35 **PANEL CONOCIENDO LA VISION Y DESAFIOS DE LA INOCUIDAD**
 Moderador: Lidia Vidal V. - Directora Conferencia, ASVID Consultores
 08:55 - 09:15 **La visión de la inocuidad en la agroindustria en la Región de Coquimbo y su proyección al mundo**
 Marcelo Chacana - SEREMI Agricultura de la Región de Coquimbo
 09:15 - 09:40 **Hacia la homologación de estándares de certificación:**
El rol del GFSI (Global Food Safety Initiative) facilitando el comercio global de alimentos
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile
 09:40 - 10:10 **Patógenos emergentes: Los nuevos peligros en alimentos del mar y del campo**
 Dra. Ana Maria Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina
 Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos
 10:10 - 10:35 **Inocuidad en alimentos en América Latina - Status quo y tendencias en la industria**
 Gerald Gutscher - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil

10:35 - 11:00  CAFE

- 11:00 - 13:00 **SISTEMAS DE GESTION Y DESAFIOS PRINCIPALES**
 Moderador: Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita
 11:00 - 11:25 **65 años construyendo estándares de inocuidad en la cadena alimentaria**
 Sonia Acuña - Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos
 11:25 - 11:50 **El avance mundial en aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Acuícolas como base de la inocuidad**
 Fernando Mietto - Representante de GlobalGap® para América Latina, Uruguay
 11:50 - 12:15 **Modelo de monitoreo de residuos de pesticidas: Un pilar de garantía para las exportaciones**
 Adriana Valenzuela Palma - Subdepto. de Exportaciones Agrícolas y Forestales, SAG
 12:15 - 12:35 **Micotoxinas: Legislación e importancia de las técnicas analíticas y Laboratorios para el control y monitoreo en alimentos**
 Estela Salinas - Jefe de Laboratorio de Cromatografía, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile
 12:35 - 13:00 **Gestión de Inocuidad y responsabilidad empresarial - Modelo para proteger la salud de los consumidores**
 Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.


13:00 - 14:10  ALMUERZO: Salón Sotaqui

SESION TARDE | Salón Elqui 2

GESTION DE INOCUIDAD, PELIGROS EMERGENTES Y TECNOLOGIAS DE CONTROL

- 14:15 - 15:25 **CONTAMINANTES EMERGENTES Y GESTION DEL DIAGNOSTICO EN LA CADENA ALIMENTARIA**
 Moderador: Sonia Acuña - Rubio - Directora de NSF International para América Latina, Estados Unidos
 14:15 - 14:35 **Productos acuícolas - Tras la huella de la calidad para su posicionamiento**
 Ivonne Etchepare Robert - Gerenta PTI Acuicola - CORFO
 14:35 - 15:00 **Avances en los Sistemas de Aseguramiento de Calidad y de detección de contaminantes para productos del mar en Chile**
 Claudia Rozas - Departamento de Sanidad Pesquera, Sernapesca
 15:00 - 15:25 **Sistemas de detección de biotoxinas marinas, el cambio a la aplicación de técnicas de alta sensibilidad**
 Dr. Gonzalo Álvarez Vergara - Laboratorio de Producción Primaria y Fitoplancton, U. Católica del Norte

- 15:25 - 16:10 **GESTION DE LA INOCUIDAD DEL CAMPO Y DEL MAR A LA MESA**
 Moderador: Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.
 15:25 - 15:50 **GlobalGap® - Caso de aplicación en productos del mar**
 Fernando Mietto - Representante de GlobalGAP para América Latina, Uruguay
 15:50 - 16:10 **Fortaleciendo la Inocuidad en los Servicios de Alimentos:**
Vigilancia y capacitación continuas: Centinela® y Servsafe®
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/ Fundación Chile


16:10 - 16:30  CAFE

- 16:30 - 17:55 **APOYO DE TECNOLOGÍAS PARA LA INOCUIDAD**
 Moderador: Eugenia Lisboa - Jefe Depto. Seguridad Alimentaria & Ambiental, Arquimed
 16:30 - 16:50 **Impacto del reglamento microbiológico europeo en la exportación de alimentos:**
Bioluminiscencia de ATP un apoyo para cumplir con los parámetros establecidos
 Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa, BioControl - Arquimed, Brasil
 16:50 - 17:10 **Implementos para un sistema de higiene profesional y su contribución a la inocuidad alimentaria**
 Héctor Rodríguez Velásquez - Prinal, Vikan A/S
 17:10 - 17:35 **Aplicación de ozono en hortalizas como control de contaminantes biológicos**
 Álvaro Pérez Arriaza - Subgerente Negocios Gestión Integral de Aguas, Indura
 17:35 - 17:55 **Derribando mitos en la limpieza de superficies de acero inoxidable**
 William Leiva - Representante Técnico - Limpieza y Mantenimiento Industrial, 3M Chile

17:55 - 18:05  Cierre y sorteo 3M entre los asistentes

SESION MAÑANA | Salón Osorno A


EL ENTORNO PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA - LOS DESAFIOS DE LA GLOBALIZACION PARA LOS PRODUCTORES Y SERVICIOS DE ALIMENTACION

- 08:00 - 08:30  Registro de participantes y entrega credenciales
 08:30 - 08:40 **INICIO DE LA CEREMONIA INAUGURAL, Anuncios Comité Organizador y Técnico**
 Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2010
 08:40 - 09:00 **Bienvenida a la Región**
 Autoridad regional

- 09:00 - 10:45 **PANEL CONOCIENDO LA VISION Y DESAFIOS DE LA INOCUIDAD**
 Moderador: Lidia Vidal V. - Directora Conferencia, ASVID Consultores
 09:00 - 09:25 **Dando vida a la Política de Inocuidad: Un desafío para un Sistema de Control de Inocuidad Integrado**
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/Fundación Chile
 09:25 - 09:50 **Patógenos emergentes: Cuáles son los nuevos peligros en alimentos del mar y del campo**
 Dra. Ana Maria Osorio, M.D., M.P.H. - Subdirectora Regional para America Latina
 Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), Estados Unidos
 09:50 - 10:20 **Seguridad en alimentos en América Latina - Status quo y tendencias en la industria - Alérgenos, un nuevo desafío en la seguridad de alimentos**
 Gerald Gutscher - Area Manager Latin America, Romer Labs® - Arquimed, Brasil
 10:20 - 10:45 **Los desafíos de regulación para la integración de la inocuidad en la agroindustria**
Nuevas regulaciones ante nuevos peligros
 David Guerra - Médico Veterinario del Subdepartamento de Industria y Tecnología Pecuaria, SAG

10:45 - 11:15  CAFE: Servido en zona de exhibición

- 11:15 - 13:25 **SISTEMAS DE GESTION Y DESAFIOS PRINCIPALES**
 Moderador: Michel Leporati - Director de Escuela Medicina Veterinaria, Universidad Santo Tomás, Talca
 11:15 - 11:40 **Gestión de la inocuidad a través de la cadena de valor**
 Gaspar González - Jefe Quality Assurance Fca. Llanquihue, Nestlé
 11:40 - 12:05 **Hacia la homologación de estándares de certificación: El rol del GFSI (Global Food Safety Initiative) facilitando el comercio global de alimentos: FSSC, PAS 220, entre los nuevos estándares**
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/Fundación Chile
 12:05 - 12:30 **Gestión de Inocuidad y responsabilidad empresarial - Modelo para proteger la salud de los consumidores**
 Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernandez S.A.
 12:30 - 12:55 **Una década de BPA en Chile, luces y sombras de su instalación y desarrollo**
 Michel Leporati - Director de Escuela Medicina Veterinaria, Universidad Santo Tomás, Talca
 12:55 - 13:25 **Verificación y validación de los programas HACCP en productos del campo y del mar**
 Dora Romo - Asesora Empresas GCL/Fundación Chile

13:25 - 14:30  ALMUERZO

SESION TARDE | Salón Elqui 2

SISTEMAS DE GESTION, CASOS DE BUENAS PRACTICAS, ENFRENTANDO PELIGROS EMERGENTES, TECNOLOGIAS

- 14:30 - 15:35 **PELIGROS EMERGENTES Y GESTION DEL DIAGNOSTICO Y CONTROL EN PLANTA, SERVICIOS DE ALIMENTACION Y RETAIL**
 Moderador: Jaime Labbe - Sub Gerente de Calidad, Productos Fernández S.A.
 14:30 - 14:55 **Vigilancia de Listeria y Vibrio parahemolítico en Alimentos**
 Dr. Juan Carlos Hormazabal - Instituto de Salud Pública
 14:55 - 15:15 **Combinación de la Inmunoseparación Magnética con PCR tiempo Real.**
Técnica analítica utilizada en el programa de Reducción de Patógeno del SAG
 Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa, BioControl - Arquimed, Brasil
 15:15 - 15:35 **Micotoxinas: Legislación e importancia de las técnicas analíticas y Laboratorios para el control y monitoreo en alimentos**
 Estela Salinas - Jefe de Laboratorio de Cromatografía, GCL - Empresas GCL/Fundación Chile

15:35 - 15:55  CAFE: Servido en zona de exhibición

- 15:55 - 17:20 **MUESTRA DE TECNOLOGIAS Y GESTION PARA LA INOCUIDAD**
 Mónica Galleguillos A. - Gerente Gral GCL Capacita, Empresas GCL/Fundación Chile
 15:55 - 16:20 **Derribando mitos en la limpieza de superficies de acero inoxidable**
 William Leiva - Representante Técnico - Limpieza y Mantenimiento Industrial, 3M Chile
 16:20 - 16:40 **Aplicación de ozono en salas de proceso para desinfección**
 Sebastián Vásquez Arredondo - Ingeniero Desarrollo de Negocios, INDURA
 16:40 - 17:00 **Potenciando el uso de orgánicos en el control de patógenos**
 Susana Valdés M. - Gerente Técnico y Desarrollo, Citrex Chile
 17:00 - 17:20 **Implementos para un sistema de higiene profesional y su contribución a la inocuidad alimentaria**
 Héctor Rodríguez Velásquez - Prinal, Vikan A/S

17:20 - 17:30  Cierre y sorteo 3M entre los asistentes

** EL PROGRAMA PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIOS POR RAZONES FUERA DEL CONTROL DE LA ORGANIZACIÓN