



INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos



Auspiciadores Diamante Plus*



*Apoyan la actividad educativa



Auspiciadores Diamante



Auspiciadores Silver



Patrocinan



Revista Oficial



PROGRAMA

Lunes 7 de Octubre - Mañana

	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista
RÉGISTRO	08:00 - 08:30	Registro y entrega de credenciales.	
8:30 - 09:00 : APERTURA INOFOOD			
BIENVENIDA SALÓN CORDILLERA	8:30 - 8:50	Bienvenida EUROFINS - GCL.	Andreas Wurz - Cluster Manager Latin America, Eurofins Food GmbH.
	8:50 - 9:15	Saludo inaugural.	Ministro de Salud Dr. Jaime Mañalich.
	9:15 - 9:30	Bienvenida y anuncios del Comité Organizador.	Lidia Vidal - Directora Organización INOFOOD 2013 y Mónica Galleguillos - Gerente Eurofins- GCL Capacita.
9:30 - 10:45 : Cultura de inocuidad y calidad, avanzando hacia comer sano. ¿Cómo se aborda desde distintos ámbitos y por qué es una base necesaria? Moderador: Frank Yiannas Vicepresidente de Salud e Inocuidad Alimentaria de Walmart y Vicepresidente Global Food Safety Initiative- GFSI			
SESIÓN PLENARIA SALÓN CORDILLERA	9:30 - 9:35	Video introductorio cultura inocuidad - INOKIDS 2013 (gentileza de PF).	
	09:35 - 10:25	Panel con visiones de destacados representantes de organizaciones locales e internacionales que promueven la cultura de inocuidad y la calidad desde distintos ámbitos de la actividad. Testimonios de experiencias, dificultades y necesidades para crear las bases en el día a día y motivar para mejora continua.	Jaime Labbé - Gerente de Calidad, Productos Fernández S.A. y director Comité INOKIDS2013. Rodolfo Rivers - Oficial Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria FAO/ RLC. David Tharp - Executive Director International Association for Food Protection – IAFP. Nuri Gras - Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria - ACHIPIA. Jorge Poblete Aedo - Secretario General de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas - JUNAEB.
	10:25 - 10:45	Panel de comentarios y preguntas del público.	
10:45 - 11:15 : APERTURA EXPOINOFOOD			
INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD SALONES COSTANERA - VITACURA Y FOYER DEL GRAN SALÓN	10:45 - 11:05	La necesidad de pensar local y proyectar global para consolidar a Chile como país de alimentos seguros, confiables y de calidad.	Ministro de Agricultura Subrogante don Álvaro Cruzat.
	11:05 - 11:10	Traslado a Salones Costanera - Vitacura y Foyer del Gran Salón.	
	11:10 - 11:15	Corte cinta- Inauguración de EXPOINOFOOD.	Apertura de la I EXPOINOFOOD presidida por el Ministro de Agricultura (S) y visita inaugural de la muestra tecnológica sobre inocuidad y calidad alimentaria.
	11:15 - 11:45	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial.	
11:45 - 13:25: Inocuidad y calidad alimentaria en una economía global - la mirada global y local. Moderador: Nuri Gras - Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria - ACHIPIA			
SESIÓN PLENARIA SALÓN CORDILLERA	11:45 - 12:10	Las prioridades para establecer estándares de inocuidad y calidad en alimentos. Los riesgos emergentes en un mundo global.	Samuel Godefroy, Ph.D. - Director General de la Dirección de Alimentos, Oficina de Productos Saludables y Alimentos de Health Canada, y, Vicepresidente en la Comisión FAO/WHO del Codex Alimentario.
	12:10 - 12:40	<i>Food fraud</i> : una puesta al día de este tema emergente en el comercio de alimentos. Amenaza para la inocuidad y calidad y competencia desleal.	Yves Rey - Gerente Corporativo de Calidad del Grupo Danone, Francia y Presidente de la Global Food Safety Initiative- GFSI.
	12:40 - 13:05	Iniciativas mundiales para regular información, etiquetado, expendio y publicidad de alimentos a menores y modelo seleccionado por MINSAL en el contexto de la Ley 20.606	Dr. Patricio Davidoff - Presidente Comisión Asesora en Nutrición y Alimentos MINSAL
	13:05 - 13:25	Panel de comentarios y preguntas del público.	
ALMUERZO Y VISITA EXPO	13:25 - 14:15	ALMUERZO: Terraza Manquehue , 2º Piso.	
	14:15 - 15:00	TIEMPO PARA VISITAR EXPO	

Lunes 7 de Octubre - Tarde - SESIONES PARALELAS

Sesión paralela 1 : Desafíos de cumplimiento de requisitos para las exportaciones. Moderador: Gonzalo Ibañez - Experto en asuntos regulatorios de la FDA para América del Sur			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PARALELA 1 SALÓN CORDILLERA	15:00 - 15:20	FSMA: Acta de Modernización de Seguridad Alimentaria del FDA de los EE.UU. Qué necesita saber y cómo prepararse para cumplir con las nuevas reglas propuestas.	Dra. Tatiana A. Lorca - Gerente de Educación y Capacitación Alimentaria, ECOLAB Estados Unidos.
	15:20 - 15:45	El Acta de Modernización de Alimentos de los EE.UU., aplicación e impacto sobre las plantas que exportan alimentos a ese país.	Scott Andrew James - Director de Desarrollo para América Latina, AIB International, Panamá.
	15:45 - 16:15	Una actualización de requisitos para productos pecuarios y hortofrutícolas en mercados de Asia, Rusia, Europa u otros emergentes.	Alejandra Aburto - Jefe Sub Depto. Viñas y vinos, Inocuidad y Biotecnología SAG y Victor Ramirez- Jefe División Protección Pecuaria, SAG.
	16:15 - 16:30	Panel de comentarios y preguntas del público.	
PAUSA EN ZONA EXPOINFOOD	16:30 - 17:00	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial.	

Sesión paralela 2 : Alimentación masiva y desafíos en desarrollo de productos, minutas inteligentes y cumplimiento estándares. Moderador: Adela Mansilla - Gerente Eurofins GCL			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PARALELA 2 SALÓN MANQUEHUE	15:00 - 15:20	JUNAEB: Desafíos del Programa de Alimentación Escolar y el rol en casos de emergencias en el país.	Byron Del Canto Palominos - Jefe Departamento de Alimentación Escolar, Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas - JUNAEB.
	15:20 - 15:45	El Programa de inocuidad y calidad para los comedores de la Rutgers University: comedores, cafeterías y residencias.	Dr. Donald W. Schaffner - Profesor de la Rutgers University, Director del Center for Advanced Food Technology y Presidente de la International Association for Food Protection - IAFP Estados Unidos.
	15:45 - 16:15	Desarrollo e innovación en alimentos de consumo masivo y generación de minutas inteligentes: el equilibrio para mantener el control en la cadena de inocuidad, la calidad y el sabor.	Michel Leporati - Director de la Plataforma de Innovación en Alimentos PIAL de la Universidad de Chile, P. Universidad Católica de Chile y Nestlé.
	16:15 - 16:30	Panel de comentarios y preguntas del público.	
PAUSA EN ZONA EXPOINFOOD	16:30 - 17:00	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial.	

Sesión paralela 3 : Global Markets Programme: una herramienta para abrir oportunidades a pequeños y medianos productores o elaboradores de la cadena de alimentos y exportación.” Moderador: Dra. Tatiana A. Lorca, Gerente de Aseguramiento de Calidad de la Cadena de Abastecimiento de Alimentos, ECOLAB y GFSI Global Markets Manufacturing Technical Working Group Chair			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PARALELA 3 SALÓN CORDILLERA	17:00 - 17:08	Introducción de la Sesión.	Dra. Tatiana A. Lorca - Gerente de Educación y Capacitación Alimentaria, ECOLAB Estados Unidos.
	17:08 - 17:13	Video testimonial de Global Markets Programme.	Gentileza de 3M en Conferencia Consumer Goods Forum, GFSI, Barcelona 2013
	17:13 - 17:30	Global Market: la experiencia de aplicación en distintos países.	Frank Yiannas - Vicepresidente de Salud e Inocuidad Alimentaria de Walmart y Vicepresidente Global Food Safety Initiative- GFSI Estados Unidos.
	17:30 - 17:50	Caso de Chile: adaptación de Global Market para hacerlo accesible a los proveedores.	Erich Jaeger - Gerente de Aseguramiento de Calidad de Marcas Propias, Walmart Chile.
	17:50 - 18:05	Testimonio de PYMES participantes en programa Global Markets.	Juan Carlos Fabres - Comercial e Industrial Soho, productora de aceites de oliva y Pedro Henriquez - El Kayser S.A., empacador de azúcar.
	18:05 - 18:20	Panel de comentarios y preguntas del público.	

Sesión paralela 4 : Actualización en métodos de análisis, la necesaria verificación y tendencias- PARTE 1. Moderador: Samuel Rognon – Auditor & Trainer, AIB International			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PARALELA 4 SALÓN MANQUEHUE	17:00 - 17:10	Introducción: importancia de verificación microbiológica y alérgenos en un plan de gestión de calidad.	Samuel Rognon – Auditor & Trainer, AIB International.
	17:10 - 17:40	Patógenos emergentes y novedades en análisis de laboratorio y el desafío de los alimentos listos para consumir. Controlando la listeria.	John David - Global Technical Services Engineer 3M Food Safety, 3M, Minneapolis, St Paul.
	17:40 - 18:00	Herramientas diagnósticas para la detección de alérgenos.	Patricia Knass - Latin America Technical Adviser Romer Labs®, Arquimed, Argentina.
	18:00 - 18:20	Panel de comentarios y preguntas del público.	

El Programa puede sufrir cambios por imponderables fuera del control de la organización

Martes 8 de Octubre - Mañana - SESIONES PARALELAS

	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista
CAFÉ BIENVENIDA	08:00 - 08:45	Llegada de participantes INOFOOD 2013.	
Sesión paralela 5 : Armonización de estándares en la industria alimentaria y la aplicación de FSSC, HACCP, SAA, IFS, BRC. Bases y casos de aplicación. Moderador: Jaime Labbé - Gerente de Calidad, Productos Fernández S.A.			
	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista
SESIÓN PARALELA 5 SALÓN CORDILLERA	8:45 - 9:10	Sistemas de gestión de calidad, desafíos para protección del consumidor y avances para armonizar. Caso de una cadena productiva láctea del campo a la mesa.	Yves Rey - Gerente Corporativo de Calidad de Danone y Presidente de Global Food Safety Initiative-GFSI, Francia.
	9:10 - 9:35	FSSC, una síntesis de la adopción de este estándar a nivel global.	Vel Pillay, MBA, M.Sc. (Food Science) - Americas Food Safety Manager, LRQA, Canada.
	9:35 - 9:55	HACCP un sistema siempre vigente y SAA (Supplier Assurance Audit) en alimentos.	Enrique Mendeguía - Regional General Manager, NSF Costa Rica.
	9:55 - 10:15	El estándar IFS: Foodes, PACsecure, Cash & Carry / Wholesale.	Rodrigo Quintero-Mármol - IFS Business Development Consultant , Latin America.
	10:15 - 10:35	El estándar BRC, su evolución y casos de aplicaciones.	John Kukoly - Responsable de BRC Global Standards, en América del Norte y del Sur, Canada.
	10:35 - 11:00	Panel de comentarios y preguntas del público.	
PAUSA EN ZONA EXPOINFOOD	11:00 - 11:30	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial	

	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista
Sesión paralela 6 : Actualización en métodos de análisis, la necesaria verificación y tendencias- PARTE 2. Moderador: Guillermo Ortiz Vera - Jefe de Procesos, Eurofins - GCL.			
SESIÓN PARALELA 6 SALÓN MANQUEHUE	8:45 - 9:10	Uso de la evaluación cuantitativa microbiana y la microbiología predictiva para apoyar en forma efectiva la verificación de su sistema de gestión.	Dr. Donald W. Schaffner - Profesor Rutgers University, Director del Center for Advanced Food Technology y Presidente de la International Association for Food Protection - IAFP, Estados Unidos.
	9:10 - 9:35	Productividad y automatización de los laboratorios de análisis de alimentos, enfoque y casos.	Mohamed T. Ahmed -Certified Lean-Six Sigma Black Belt, Consultant, Performance Solutions - Biomerieux.
	9:35 - 9:55	Detección de patógenos en alimentos por PCR: fundamentos y aplicaciones en la industria, técnicas para subtipificar genotípicamente (E. coli productor de toxina Shiga, Salmonella spp., Cronobacter sakazakii).	Lic. Sergio Epszteyn - Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Biocontrol-Arquimed, Argentina.
	9:55 - 10:15	Identificación y caracterización bacteriana: aplicaciones y usos en la industria alimentaria moderna. Campylobacter: novedades sobre este patógeno, legislación europea y americana actual y objetivos futuros.	Timothy R Dambaugh - Senior Research Scientist , DuPont Nutrition & Health, Experimental Station, Wilmington.
	10:15 - 10:35	Pruebas rápidas para la evaluación de la higiene en las líneas de producción para la industria de alimentos, bebidas y cuidado personal.	Lilian Picaseño, Directora Higiene, México.
	10:35 - 11:00	Panel de comentarios y preguntas del público.	
PAUSA EN ZONA EXPOINFOOD	11:00 - 11:30	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial	

	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
Sesión paralela 7 : Diseño de instalaciones y empaques seguros para alimentos. Moderador: Diego della Maggiora-Gerente de Desarrollo de Negocios, Indura				
SESIÓN PARALELA 7 SALÓN CORDILLERA	11:30 - 11:55	Sistemas de envasado al vacío, efectos en vida útil y resguardo de la seguridad, trazabilidad.	Enrique Bunster- Product manager, Experto en tecnologías Multivac.	
	11:55 - 12:15	Frutas y hortalizas listas para el consumo: importancia de envases y atmósferas para cautelar la inocuidad y calidad sensorial hasta su comercialización.	Victor Escalona -Director del Centro de Estudios Postcosecha de la Facultad de Cs. Agronómicas de la Universidad de Chile	
	12:15 - 12:35	Nuevas tecnologías de pisos y muros en la industria alimentaria.	Patricio Chacón Álvarez - Gerente de Desarrollo de Proyectos de Sherwin Williams.	
	12:35 - 12:55	El desafío de diseñar instalaciones de procesamiento o servicios de alimentación en espacios reducidos.	Javier Molina Fernández -Socio de I.C.M. Alimentaria Badajoz, España.	
	12:55 - 13:10	Ronda de preguntas y discusión.		
	ALMUERZO Y VISITA EXPO	13:10 - 14:00	ALMUERZO: Terraza Manquehue , 2º Piso	
	14:00 - 14:30	TIEMPO PARA VISITAR EXPO		

	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
Sesión paralela 8 : Manejando, midiendo y controlando los riesgos a través de toda la cadena - Parte 1. Moderador: Dora Romo C. - Especialista en Calidad para Eurofins- GCL Capacita				
SESIÓN PARALELA 8 SALÓN MANQUEHUE	11:30 - 11:55	Estrategias y medidas para reducir los riesgos del comercio de alimentos en la cadena de agronegocios: Requisitos en un laboratorio de pesticidas global.	Thies Claussen - Experto en Inocuidad y Calidad de la Industria de Frutas y Vegetales, Eurofins, Alemania	
	11:55 - 12:15	Midiendo riesgos: Gestión de alérgenos en un HACCP. Qué, cómo y cuándo analizar.	Patricia Knass - Latin America Technical Adviser Romer Labs®, Arquimed, Argentina.	
	12:15 - 12:35	Beneficios de combinar software y bioluminiscencia de ATP para gestión de higiene en los planes de HACCP.	Luis Henrique da Costa - Gerente General para Latinoamérica y Europa de Biocontrol System Inc., Arquimed, Brasil.	
	12:35 - 12:55	Control de la inocuidad, la termometría como herramienta.	Mauricio Donders Orellana - Director SOCHMHA y Académico UTEM.	
	12:55 - 13:10	Ronda de preguntas y discusión.		
	ALMUERZO Y VISITA EXPO	13:10 - 14:00	ALMUERZO: Terraza Manquehue , 2º Piso	
	14:00 - 14:30	TIEMPO PARA VISITAR EXPO		

Martes 8 de Octubre - Tarde - SESIONES PARALELAS

Sesión paralela 9 : Tecnologías en manejo de alimentos Moderador: Alejandra Mc Kenzie - Sub-Gerente Food Safety, 3M Chile			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PARALELA 9 SALÓN CORDILLERA	14:30 - 14:55	Tecnologías innovadoras para producir y monitorear la inocuidad. Pulsos eléctricos, altas presiones, cuidando las propiedades y haciendo los alimentos más seguros.	Francisco Rossier Miranda PhD - Investigador Wageningen UR.
	14:55 - 15:15	Control de la inocuidad en tecnologías de proceso: actividad de agua y humedad.	Mauricio Donders Orellana - Director SOCHMHA y Académico UTEM.
	15:15 - 15:35	Llenado y envasado aséptico de líquidos.	Alberto Tuberti - Area Sales Manager, GEA Procomac, Italia.
	15:35 - 15:55	Ovoproductos deshidratados, calidad e inocuidad alimentaria.	Walter Calvar, Gerente Comercial Latinoamérica, Ovobrand S.A., Argentina.
	15:55 - 16:10	Panel de comentarios y preguntas del público.	
PAUSA EN ZONA EXPOINFOOD	16:10 - 16:40	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial	

Sesión paralela 10 : Manejando, midiendo y controlando los riesgos a través de toda la cadena - Parte 2 Moderador: Mónica Galleguillos A.- Gerente Eurofins- GCL Capacita			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PARALELA 10 SALÓN MANQUEHUE	14:30 - 14:50	Rol de ACHIPIA en el control de riesgos.	Nuri Gras - Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA.
	14:50 - 15:10	Actualidad de la Seguridad Alimentaria en la Manufactura de Colorantes para Alimentos y Bebidas.	QBP Gloria Merchant Peña - Sensient Technologies, Floramatic, México.
	15:10 - 15:30	Desarrollo Validación e Implantación Exitosa de POES.	Marco Flores - Asesor Técnico para Latinoamérica de la empresa Diken International, México.
	15:30 - 15:55	Manejo integrado de plagas: un enfoque moderno e integrador para la industria de alimentos, servicios de alimentación y restaurantes.	Dr. John Barcay- Director de la División de Eliminación de Plagas de ECOLAB, Minneapolis, Estados Unidos.
	15:55 - 16:10	Panel de comentarios y preguntas del público.	
PAUSA EN ZONA EXPOINFOOD	16:10 - 16:40	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO y Plaza 2 - Gentileza de Nestlé - Nescafé; IANSA y Manantial	

Martes 8 de Octubre - Tarde - Sesión de Clausura

16:40 - 17:30 : Futuro de inocuidad, calidad y aporte a la salud Sesión conducida por Andreas Wurz - Cluster Manager Latin America, Eurofins Food GmbH.			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
SESIÓN PLENARIA DE CLAUSURA SALÓN CORDILLERA	16:40 - 16:50	Introducción: Protegiendo al consumidor de sí mismo: resultados de una muestra de consultas.	Mónica Galleguillos - Gerente EUROFINS- GCL Capacita.
	16:50 - 17:15	Panel cierre de INOFOOD 2013. Acerca del futuro de la inocuidad, calidad y aporte a la salud, qué imaginamos al 2023.	Samuel Godefroy, Ph.D. - Director General de la Dirección de Alimentos, Oficina de Productos Saludables y Alimentos de Canadá, y Vicepresidente en la Comisión FAO/WHO del Codex Alimentario ; Dr. Donald W. Schaffner - Presidente International Association for Food Protection - IAFP; Yves Rey - Gerente Corporativo de Calidad del Grupo Danone, Francia y Presidente de la Global Food Safety Initiative- GFSI.
	17:15 - 17:20	Creación Capítulo chileno IAFFP	
	17:20 - 17:25	Premiación concurso asistentes	
	17:25 - 17:30	Clausura	Andreas Wurz - Cluster Manager Latin America, Eurofins Food GmbH.

El Programa puede sufrir cambios por imponderables fuera del control de la organización

INOFOOD2013

Cumbre y Expo Internacional de Inocuidad Alimentaria

7 y 8 de octubre
Casa Piedra, Santiago de Chile

**Aportando a la Excelencia
del Sector Alimentos**



GCL

Producción Técnica

