

PROGRAMA

Lunes 5 de octubre 2015			
		Actividad/ Tema	Conferencista
07:30 a 08:45		Registro y entrega de credenciales.	
8:45 - 11:30	Horario	APERTURA INOFOOD y SESIÓN PLENARIA	
APERTURA SALÓN CORDILLERA	8:45 - 9:15	Bienvenida EUROFINS - GCL.	Edison de Fraia - Eurofins Latinoamérica, Brasil
	9:15 - 9:25	Anuncios del Comité Organizador.	Lidia Vidal - Directora Organización, INOFOOD 2015.
	9:25 - 9:35	¿Sabemos de inocuidad? Una trivia nos desafía.	ACHIPIA
	9:35 - 9:45	International Association for Food Protection, IAFP: más de 70 países y 4.000 expertos asociados y la naciente Corporación de Protección de los Alimentos para Chile, una invitación a la integración internacional.	David Tharp - Executive Director, International Association for Food Protection y Mónica Galleguillos - Gerente, Eurofins - GCL Capacita
SESIÓN PLENARIA INAUGURAL SALÓN CORDILLERA	Sesión inaugural: Los alimentos saludables se toman la agenda. Moderador: Andrea Obaid - Periodista y Magíster en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental. Editora y Conductora de Tecnociencia en 13C.		
	9:45 - 10:45	Los alimentos saludables se toman la agenda: ¿Cuáles son las tendencias y qué implica en nutrición, inocuidad, tecnologías relacionadas y futuro? Panel que presenta las distintas perspectivas y desafíos.	Gonzalo Jordán - Director del Consejo del Programa Estratégico de los Alimentos Saludables, Corfo; Ing. André Marques Luiz - Especialista en condimentos y aditivos, Duas Rodas; Dra. Sara Bover Cid - Investigadora, IRTA; Dra. Lorena Rodríguez - Jefa del Departamento de Nutrición y Alimentos, MINSAL; Dr. Pedro Prieto Hontoria - Universidad Sek y miembro del Comité científico asesor de la Fundación Chile Vive Sano.
	10:45 - 11:00	Panel de comentarios y preguntas del público.	
INAUGURACIÓN Y VISITA OFICIAL EXPO INOFOOD	11:00 - 11:30	La industria de los alimentos y su competitividad: innovación, tecnologías, inocuidad y el desafío para actores en todos sus tamaños desde PYMEs a grandes empresas.	Sr. Carlos Furche - Ministro de Agricultura del Gobierno de Chile.
11:30 - 12:00	PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral - Gentileza de Nestlé-Nescafé; Agua Manantial.		
12:00 a 13:35	Sesión Paralela 1: Ingredientes críticos: Desafíos multifactoriales, soluciones y visiones. Moderador: Francisco Rossier - Executive Director, Wageningen UR Chile.		
SESIÓN PARALELA 1 SALÓN CORDILLERA	12:00- 12:20	La perspectiva de la autoridad a través de las bases y aplicación del Reglamento de Etiquetado.	Dra. Lorena Rodríguez - Jefa del Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud (Minsal).
	12:20 - 12:40	Sal y la industria alimentaria en desafío.	Ing. André Marques Luiz - Especialista en condimentos y aditivos, Duas Rodas, Brasil.
	12:40 - 13:00	Reformulación de alimentos: diseños de mezclas para resolver desafíos en productos dulces.	Chloé Capitaine, Researcher in Sensory Sciences, Wageningen UR Chile.
	13:00 - 13:20	Inocuidad microbiológica ante cambios en ingredientes críticos. Casos.	Dra. Sara Bover Cid - Investigadora IRTA, Investigación y Tecnologías Agroalimentarias, Generalitat de Catalunya, España.
	13:20 - 13:35	Panel de comentarios y preguntas del público.	
12:00 a 13:35	Sesión Paralela 2: Análisis y medición de riesgos - Parte I. Moderador: Mauricio Herrera - Asesor en gestión de Inocuidad, calidad y sustentabilidad - Food Consulting Solutions, Argentina.		
SESIÓN PARALELA 2 SALÓN MANQUEHUE	12:00- 12:20	Análisis de Riesgo: como aproximación para abordar las problemáticas en inocuidad y calidad alimentaria.	Michel Leporati - Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA.
	12:20 - 12:40	Multiresiduos y pesticidas: Métodos requeridos según mercados.	Sarah King - Pesticide Chemist, Eurofins CAL, Estados Unidos.
	12:40 - 13:00	Control de micotoxinas de la granja a la mesa: Combinando métodos rápidos y de laboratorio.	Nancy Zabe - Technical Services and Application Manager, VICAM, A Waters Business, Estados Unidos.
	13:00 - 13:20	Alérgenos: Casos aplicados de gestión de riesgos en América Latina y el cumplimiento de los estándares para certificaciones.	Mgr. Patricia Knass - Latin American Adviser, Romer Labs, Argentina.
	13:20 - 13:35	Panel de comentarios y preguntas del público.	
13:35 - 14:50	ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.		
14:50 - 15:10	TIEMPO PARA VISITAR EXPO		

15:10 A 16:40				Sesión Paralela 3: Cruzando Fronteras: Pequeños Productores ingresan a la Cadena de Provisión de Grandes Mercados. Moderador: Manuel Miranda - Coordinador Area Vinculación Sistema de Fomento e I+D, ACHIPIA.	
SESIÓN PARALELA 3 SALÓN CORDILLERA	15:10 - 15:30	Global Market: Facilitando el ingreso de los pequeños productores.	Mónica Galleguillos - Gerenta, Eurofins - GCL Capacita.		
	15:30 - 15:55	Desarrollo de productores pequeños como proveedores basados en Global Market y utilizando las herramientas de IFS. Una experiencia aplicada.	Erich Jaeger - Gerente Food Safety - Product Safety - Health & Wellness, Walmart Chile.		
	15:55- 16:20	El Emporio de Carlo, desde Chile a Milán: Una visión de comer bien y desarrollar pequeños productores con buenas prácticas.	Carlo Von Mühlenbrock - Chef y Emprendedor del Concepto Emporio. Participan Pequeños Productores del Emporio.		
	16:20 - 16:40	Panel de comentarios y preguntas del público.			
15:10 A 16:40				Sesión Paralela 4: Diseño higiénico de instalaciones y equipos: prevención, mantención, desinfección. Moderador: Gaspar González - Especialista Food Safety & Supply Chain, Nestle Chile S.A.	
SESIÓN PARALELA 4 SALÓN MANQUEHUE	15:10 - 15:35	Diseño Higiénico de Plantas y uso de pisos de resinas: Su espacio en el proceso de selección.	Jim Fleck - Business Improvement Project Manager, BASF Construction Chemicals, Estados Unidos.		
	15:35 - 16:00	Equipos diseñados correctamente para su limpieza: Saber elegir, prevención, mantención, desinfección.	Alejandro Berrios - Technical Support Specialist, ECOLAB S.A.		
	16:00 - 16:20	Consideraciones en el control de microbiológico de Sistemas de Ventilación: Diseño, limpieza, mantención.	Hernan de la Maza Wielandt - Gerente de Proyectos, OXYON, AirLife Chile.		
	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 18:25				Sesión Paralela 5: Tomando decisiones basado en métodos, mediciones y gestión Moderador: Guillermo Ortiz - Subgerente de Procesos, Eurofins GCL.	
SESIÓN PARALELA 5 SALÓN CORDILLERA	17:10 - 17:30	Metodologías, acreditaciones y laboratorio de referencia.	Robert Van Gorcom - Director Wageningen UR/Rikilt, Dutch National Reference Laboratory, Holanda.		
	17:30 - 17:50	Recursos para evaluar y validar el impacto de nuevas tecnologías en la seguridad microbiológica de los alimentos.	Dra. Sara Bover Cid - Investigadora IRTA, Investigación y Tecnologías Agroalimentarias, Generalitat de Catalunya, España.		
	17:50 - 18:10	Control microbiológico en procesos y productos lácteos y agroindustriales.	Charles Rio - Regional Business Manager, New Lab Integration - Latin America, BioMérieux Industry.		
	18:10 - 18:25	Panel de comentarios y preguntas del público.			
17:10 A 18:25				Sesión Paralela 6: El punto de vista del consumidor y desafíos profesionales en un medio que se sofistic. Moderador: Mónica Galleguillos - Gerente Eurofins GCL Capacita.	
SESIÓN PARALELA 6 SALÓN MANQUEHUE	17:10 - 17:30	Las tendencias del consumidor referente a calidad e inocuidad: una mirada al entorno.	José Sepúlveda Candia - Jefe Calidad y Medio Ambiente, Agrosuper.		
	17:30 - 17:50	¿Confiamos donde comemos?	Zev Chernilo - Jefe Calidad Catering, Latam Airlines y Gerente General, Comer Seguro Ltda.		
	17:50 - 18:10	La caja de herramientas del joven profesional en el área de inocuidad de los alimentos: nuevos desafíos.	Dra. Marisa Caipo - Food Safety and Quality Officer, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Regional Office for Latin America and the Caribbean (FAO-RLC).		
	18:10 - 18:25	Panel de comentarios y preguntas del público.			

Martes 6 de octubre 2015

Martes 6 de octubre 2015			
08:30 a 09:00		Registro y entrega de credenciales.	
9:00 A 10:45 Sesión Paralela 7: Aplicando Gestión de la Calidad. Moderador: Michael Ramdohr - Vice President Management System South America, LRQA.			
SESIÓN PARALELA 7 SALÓN CORDILLERA	9:00 - 9:20	Nueva Norma HACCP del Ministerio de Salud: Razones e Implicancias.	Claudia Villarroel Venegas - Encargada de los Programas Nacionales Integrados, ACHIPIA.
	9:20 - 9:40	Inocuidad de alimentos: Cómo pasamos del HACCP al HARPC.	Guillermo Figueroa - Profesor Asociado INTA, Universidad de Chile.
	9:40 - 10:00	Food Fraud	Erica Lieberg Vianna - Food Safety Specialist, LRQA, Brasil.
	10:00 - 10:25	Determinación de vida útil en conservas, congelados y comidas preparadas: Casos aplicados.	Liliana Díaz- Consultora Asociada, AIF Consulting Perú.
10:25 - 10:45 Panel de discusión y preguntas del público.			
9:00 A 10:45 Sesión Paralela 8: Análisis y medición de riesgos - Parte II. Moderador: Roberto Fuenzalida - Industry Manager Latam Region South, bioMérieux.			
SESIÓN PARALELA 8 SALÓN MANQUEHUE	9:00 - 9:20	Un enfoque moderno para el análisis sensible y fiable de toxinas marinas lipofílicas en productos del mar por LC/MS-MS	José Luis Freire - Agilent Technologies, México.
	9:20 - 9:45	Virus en alimentos: conociendo su prevalencia, detección y prevención de impactos.	Dra. Viviana Cachicas - Encargada del Laboratorio de Biología Molecular de la Sección Microbiología de Alimentos, ISP Chile.
	9:45 - 10:05	Cuantificación de Campylobacter, controlando riesgos.	Luis Henrique da Costa - Sales & Marketing Manager para América Latina y Europa de Biocontrol System Inc., Brasil.
	10:05 - 10:25	Avances tecnológicos en PCR para la detección rápida de patógenos en alimento y medio ambiente.	Viviana Fino - Technical and Sales Leader & Bioprotection Regional Manager, DuPont Nutrition & Health, Latin America.
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 9: Generando ambientes sanitarios: Agua y aire. Moderador: Hernan de la Maza Wielandt - Gerente de Proyectos, OXYON, AirLife Chile.			
SESIÓN PARALELA 9 SALÓN CORDILLERA	11:20 - 11:45	Como realizar un programa de monitoreo ambiental de Listeria: Referido a la Food Safety Modernization Act (FSMA).	Christine M Aleski, M.S.- Global Technical Services Specialist – Pathogens, 3M Food Safety, Estados Unidos.
	11:45 - 12:05	Agua: No solo inocua sino también sustentable, ahorro de agua, requerimientos de la Food Safety Modernization Act (FSMA).	Cristian Real - CAM para Chile, Argentina y Perú - ECOLAB.
	12:05 - 12:25	Tratamiento de residuos líquidos: Optimizando el proceso y sus mediciones.	George Mc Guire - Consultor Científico Líder, Hanna Instruments.
	12:25 - 12:45 Panel de comentarios y preguntas del público.		
11:20 a 12:45 Sesión Paralela 10: Envases más allá de la Contención y Presentación del Producto. Moderador: Mariana Soto Urzúa - Gerente General del Centro de Envases y Embalajes de Chile, CENEM.			
SESIÓN PARALELA 10 SALÓN MANQUEHUE	11:20 - 11:40	BRC-IOP Estándares Global para la Inocuidad de Envases y Embalajes.	Miguel Gortari - BRC Global Standards America, Uruguay.
	11:40 - 12:00	IFS PACsecure: El Estándar Global de IFS para materiales de envases.	Rodrigo Quintero - Marmol - IFS Latinoamérica.
	12:00 - 12:25	Envases inteligentes.	Carlos Hortuvia - Food Care Division, Sealedair.
	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 11: Tecnologías y equipamiento. Moderador: Lidia Vidal- Gerente ASVID- Directora Organización INOFOOD	
SESIÓN PARALELA 11 SALÓN CORDILLERA	14:30 - 14:50	Altas presiones y bioconservación como estrategia para el control de listeria monocitogenes en alimentos listos para consumir.	Dra. Sara Bover Cid - Investigadora IRTA, Investigación y Tecnologías Agroalimentarias, Generalitat de Catalunya, España.		
	14:50 - 15:10	Tecnologías para la valorización de descartes hortofrutícolas en ingredientes y productos de alto valor. Casos aplicados.	Dra. María Elvira Zúñiga - Directora Ejecutiva, Centro Regional de Alimentos Saludables (CREAS).		
	15:10 - 15:30	Inspección por rayos X: La detección de los contaminantes inorgánicos al servicio de la inocuidad.	Carolina Fazzio C. - Business Development Manager Aerotech.		
	15:30 - 15:50	Herramientas de última tecnología para el control de patógenos en alimentos.	Benjamin Pascal - Co- fundador y CBO Invisible Sentinel, Estados Unidos.		
	15:50 - 16:00	Panel de comentarios y preguntas del público.			
14:30 a 16:00				Sesión Paralela 12: Revisando los Sistemas de Gestión. Moderador: Jaime Labbé Recabarren - Gerente de Calidad, PRODUCTOS FERNÁNDEZ S.A.	
SESIÓN PARALELA 12 SALÓN MANQUEHUE	14:30 - 14:50	GFSI: Avances en el reconocimiento de estándares y los planes para GFSI Latinoamérica.	Fernando Avelleyra - Chairman de LATAM Sur de la Global Food Safety Initiative, Argentina.		
	14:50 - 15:10	La preparación para ser auditado; Ejemplos de no conformidades y su resolución. Basado en casos de Latinoamérica.	Miguel Gortari - BRC Global Standards America, Uruguay.		
	15:10 - 15:30	La Gestión de Inocuidad debe aplicarse en toda la cadena. Una revisión de experiencias.	Erica Lieberg Vianna - Food Safety Specialist, LRQA, Brasil.		
	15:30 - 15:50	¿Por qué el plan HACCP falla? Microbiología predictiva y Análisis de riesgo Microbiológico como única alternativa para cumplir con FSMA y otras normas de exportación.	Dr. Juan Aguirre - Investigador asociado INTA, Universidad de Chile.		
	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; Agua Manantial.	
16:30 a 17:30				CIERRE PLENARIA: Charlas magistrales.	
SESIÓN PLENARIA CIERRE SALÓN CORDILLERA	16:30 - 16:55	La seguridad en los alimentos avalada por la naturaleza. Introduciendo acercamientos alternativos de producción hacia una vida más saludable.	Dr. Prafulla Kumar - Head of Techno - Commercial Activities, Ayurvet Limited, Indiam, Citrex.		
	16:55 - 17:20	Comentando su libro: Food Safety= Behavior. 30 Proven Techniques to Enhance Employee Compliance (Inocuidad = Comportamiento actitudinal. 30 Técnicas probadas para mejorar el compromiso de los empleados).	Frank Yiannas - Vice President Food Safety, Walmart, Estados Unidos.		
	17:20 - 17:30	Cierre y agradecimientos. Mirando a INOFOOD 2017.	Rodrigo Rivera - Gerente General, Eurofins GCL.		

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