

Lunes 23 de octubre - Mañana		
	Actividad / Tema	Conferencista
07:30 a 08:40	Registro y entrega de credenciales.	
APERTURA INOFOOD y SESIÓN PLENARIA CULTURA DE INOCUIDAD		
Conducción: Andrea Obaid - Periodista, Mg. en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental. Editora y Conductora de Tecnociencia Canal 13C.		
Horario	8:40 - 9:00	Bienvenida EUROFINS - GCL. Edison de Fraia, MBA - Regional Manager Eurofins Latinoamérica.
	9:00 - 9:15	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.
	Ronda de experiencias e historia de países que han fortalecido sus sistemas con cultura de inocuidad.	
	9:15 - 9:40	La experiencia de Nueva Zelanda – manteniendo la credibilidad y confianza frente a resultados potencialmente adversos. Ivan Veljkovic - Market Access Counselor en Market Access Directorate of the Ministry for 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. Conducción de preguntas M.A. Lidia Vidal V., Gerente ASVID y Directora Organización INOFOOD.
INAUGURACIÓN Y VISITA OFICIAL EXPO INOFOOD	10:45 - 11:00	INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2017 Inauguración con presencia de autoridades: Sr. Carlos Furche - Ministro de Agricultura del Gobierno de Chile y Dr. Michel Leporati - Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA.
	11:00 - 11:40	Recorrido Oficial PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral - Gentileza de Nestlé-Nescafé; Agua Manantial.
SESIÓN PLENARIA INAUGURAL AVANCES Y RONDA DE COMENTARIOS SALÓN CORDILLERA	Experiencias internacionales y nacionales como inspiración para una "Cultura de Inocuidad" en Chile. Conducción: Andrea Obaid - Periodista, Mg. en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental. Editora y Conductora de Tecnociencia Canal 13C.	
	11:40 - 12:00	Chile y los beneficios de una Cultura de Inocuidad. Dr. 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 - 12:30	Reconocimientos: Frank Yiannas - Reconocido líder mundial en inocuidad. Contribución a Chile en Cultura de Inocuidad y entrega de derechos del libro "Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System" a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria para su amplia difusión. Lilia Masson - Profesora Emérita de la Universidad de Chile, miembro de la Academia de Ciencias Farmacéuticas de Chile, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos (CAPCHICAL, Consejera Científica ACHIPIA. Juan Miguel Ovalle Garcés - Por su trayectoria y contribución a la industria alimentaria nacional en temas de calidad e inocuidad en carnes, impulsando su reconocimiento en mercados internacionales. International Association for Food Protection - Por la contribución a la profesionalización global de la inocuidad y calidad para la protección del suministro de alimentos. Reciben el Presidente Electo Dr. Tim Jackson y su Director Ejecutivo David Tharp. Dr. Michel Leporati - Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA - Edison de Fraia, MBA - Regional Manager Eurofins Latinoamérica.
	Saludando a la innovación en el sector alimentario. Modera: Andrea Obaid - Periodista, Mg. en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental. Editora y Conductora de Tecnociencia Canal 13C.	
	12:30 - 12:45	Saludando la innovación. Graciela Urrutia - Gerente de Programa Estratégico Nacional Alimentos Saludables, CORFO.
	12:45 - 13:15	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.
	13:15 - 13:30	Ronda de comentarios y preguntas del público. Participación de panelistas.
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: Dr. Francisco Rossier - Transforma Alimentos de CORFO.			
SESIÓN PARALELA 1 SALÓN CORDILLERA	15:00 - 15:20	Una visión práctica para prevenir la contaminación, protegiendo la seguridad de los alimentos mediante soluciones de punta a punta.	Gustavo Silveira - Cluster Automation Manager de Tetra Pak, Brasil.
	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 Agroacuícola, 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.	Dra. Adriana Nario - Jefe Departamento Tecnologías Nucleares, 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: Dra. Claudia Saavedra - Presidenta de la Sociedad de Microbiología de Chile- SOMICH y Embajadora de la Sociedad Americana de Microbiología en Chile.			
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. <i>Una revisión del 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, MBA - Past- President AOAC y Director Asociado del Área Científica de Biomerieux Americas (USA).
	16:00 - 16:20	<i>Cronobacter sakazakii</i> , ¿cuáles son los alimentos más vulnerables?, y recomendaciones de control.	Guillermo Figueroa - Investigador y Jefe del Laboratorio de Microbiología y Probióticos INTA.
	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: Mg. Constanza Miranda - Coordinadora del Área de Soporte al Análisis de Riesgo de ACHIPIA.			
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	Las recomendaciones del "Dairy Capability Working Group" de Nueva Zelanda. <i>Preparando el futuro para asegurar que las capacidades de la industria de lácteos permanezcan de clase mundial.</i>	Ivan Veljkovic - Market Access Counselor en Market Access Directorate of the Ministry for 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: Una mirada a las buenas prácticas y certificaciones. <i>Poderosas herramientas de manejo de riesgos.</i>	Crista Righi, MBA - Operations Manager of Eurofins Food Safety, 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: Susana Valdés - Gerente General CITREX Chile.			
SESIÓN PARALELA 4 SALÓN MANQUEHUE	17:10 - 17:30	Micotoxinas y micotoxicosis en producción animal.	Pedro Enriquez - 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, Estados Unidos.
	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 desde las políticas públicas y el I+D empresarial. Moderadores: Manuel Miranda - Coordinador del área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I + D de ACHIPIA.		
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, Universidad de Santiago de Chile.
	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)	Dr. Pablo Villalobos M., Académico Departamento de Economía Agraria – Prorector 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 - Secretario Ejecutivo del Comité de Inocuidad de ASOEX.
	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: Dr. 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	Oportunidades de la tecnología enzimática para la industria alimentaria.	Dra. Paulina Urrutia - Investigador, Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, CREAS Sede UTFSM, Valparaíso.
	12:05 - 12:25	Tecnologías aplicadas a lo largo de la cadena alimenticia.	MSc. 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: Jaime Labbé Recabarren - Gerente de Calidad e Innovación, Productos Fernández S.A.		
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: Oscar Saavedra - Subgerente División Equipamiento Ciencia y Tecnología, Tecnigen.	
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 - President AOAC y 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, Argentina.		
	15:30 - 15:50	¿Cómo analizar residuos de contaminantes en matrices alimenticias utilizando innovaciones tecnológicas?	Citlalli 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: Andrea Illanes - Directora del Quality Assurance Center, Laboratorio de referencia analítica del mercado y Región, Nestlé.	
SESIÓN PARALELA 10 SALÓN MANQUEHUE	14:30 - 14:50	Un resumen de sistemas de limpieza de plantas: <i>sistemas tradicionales y nuevos se complementan.</i>	Alexandre Medeiros, MBA - ECOLAB, Brasil.		
	14:50 - 15:10	Agua electrolizada como sanitizante en la industria de los alimentos: Tendencias y perspectivas para el futuro.	Philip Nel - Vice President of Technical and R&D, Radical Waters - Citrex, Sudáfrica.		
	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 alergenos.	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; Agua Manantial.	
16:30 a 18:00				Sesión Paralela 11: Novedades en herramientas de apoyo al control de riesgos en el proceso. Moderador: José Sepúlveda - Jefe de Sistema Integrado de Gestión, Agrosuper.	
SESIÓN PARALELA 11 SALÓN CORDILLERA	16:30 - 16:50	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., España.		
	16:50 - 17:10	Controlando el riesgo al seleccionar envases: mitos y realidades de los peligros de nuevos y antiguos materiales.	Dra. María José Galotto - Directora del Laboratorio de Envases y Embalajes y Co-Inventa. Plataforma de Innovación en Envases y Embalajes para Alimentos.		
	17:10 - 17:30	Herramienta para gestionar e informar el control de riesgos que previenen los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad en una empresa.	Miguel Gortari -RISKO - BRC Global Standards America,Uruguay.		
	17:30 - 17:40	Panel de comentarios y preguntas del público.			
	17:40 - 18:00	Sorteos, cierre y agradecimientos.		La Organización	
16:30 a 18:00				Sesión Paralela 12: AGUA: enfoque ONE HEALTH, controles y remediación. Moderador: Guillermo Ortiz Vera - Gerente de Operaciones Eurofins Chile.	
SESIÓN PARALELA 12 SALÓN MANQUEHUE	16:30 - 16:50	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.		
	16:50 - 17:10	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.		
	17:10 - 17:30	Análisis de microbiología del agua: La precisión importa en la protección de la salud pública.		MSc. Sonia O'Donnell - Latin America Sales Manager, Water IDEXX, Estados Unidos .	
	17:30 - 17:40	Panel de comentarios y preguntas del público.			
	17:40 - 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.