

Lunes 23 de octubre - Mañana		
	Actividad / Tema	Conferencista
07:30 a 08:40	Registro y entrega de credenciales.	
<b>APERTURA INOFOOD y SESIÓN PLENARIA CULTURA DE INOCUIDAD</b>		
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	<b>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.</b>
	<b>Ronda de experiencias e historia de países que han fortalecido sus sistemas con cultura de inocuidad.</b>	
	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	<b>INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2017</b> 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	<b>Recorrido Oficial</b> 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	<b>Experiencias internacionales y nacionales como inspiración para una "Cultura de Inocuidad" en Chile.</b> 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: <b>Frank Yiannas</b> - 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. <b>Lilia Masson</b> - 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. <b>Juan Miguel Ovalle Garcés</b> - Por su trayectoria y contribución a la industria alimentaria nacional en temas de calidad e inocuidad en carnes, impulsando su reconocimiento en mercados internacionales. <b>International Association for Food Protection</b> - 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.
	<b>Saludando a la innovación en el sector alimentario.</b> 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			
<b>Sesión Paralela 1: INNOVACIÓN : Opciones tecnológicas aplicadas en alimentos - Parte 1.</b> Moderador: Dr. Francisco Rossier - Transforma Alimentos de CORFO.			
<b>SESIÓN PARALELA 1 SALÓN CORDILLERA</b>	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			
<b>Sesión Paralela 2: Evolución del conocimiento en patógenos. Invitación a profundizar en los desafíos.</b> Moderador: Dra. Claudia Saavedra - Presidenta de la Sociedad de Microbiología de Chile- SOMICH y Embajadora de la Sociedad Americana de Microbiología en Chile.			
<b>SESIÓN PARALELA 2 SALÓN MANQUEHUE</b>	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			
<b>Sesión Paralela 3: El manejo de riesgos, compartiendo experiencias.</b> Moderador: Mg. Constanza Miranda - Coordinadora del Área de Soporte al Análisis de Riesgo de ACHIPIA.			
<b>SESIÓN PARALELA 3 SALÓN CORDILLERA</b>	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			
<b>Sesión Paralela 4: Residuos, micotoxinas y dioxinas.</b> Moderador: Susana Valdés - Gerente General CITREX Chile.			
<b>SESIÓN PARALELA 4 SALÓN MANQUEHUE</b>	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	<b>Sesión Paralela 5: Las nuevas formulaciones y su impacto en calidad e inocuidad de productos desde las políticas públicas y el I+D empresarial.</b> <b>Moderadores: Manuel Miranda - Coordinador del área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I + D de ACHIPIA.</b>		
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	<b>Sesión Paralela 6: Análisis y medición de riesgos.</b> <b>Moderador: Cecilia Leixelard - Jefe Técnico Consultoría &amp; Formación, Eurofins.</b>		
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	<b>Sesión Paralela 7: INNOVACIÓN : Opciones tecnológicas aplicadas en alimentos - Parte 2.</b> <b>Moderador: Dr. Francisco Rossier - Transforma Alimentos de CORFO.</b>		
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	<b>Sesión Paralela 8: Evolución de la Gestión de la inocuidad, avanzando en Calidad e integrando desafíos sociales, comerciales y de demandas ciudadanas.</b> <b>Moderador: Jaime Labbé Recabarren - Gerente de Calidad e Innovación, Productos Fernández S.A.</b>		
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				<b>Sesión Paralela 9: Desafíos en implementación de mediciones de nuevos analitos en laboratorios.</b> 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 Fibras Dietéticas relacionadas 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				<b>Sesión Paralela 10: Control de higiene y riesgos en plantas: lo tradicional y lo nuevo.</b> 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 alérgenos.	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				<b>Sesión Paralela 11: Novedades en herramientas de apoyo al control de riesgos en el proceso.</b> 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				<b>Sesión Paralela 12: AGUA: enfoque ONE HEALTH, controles y remediación.</b> 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.