

IJORNADA SOBRE  
INOCUIDAD  
ALIMENTARIA  
Y GESTIÓN DE PROCESOS



## PROGRAMA 26 DE ABRIL

HORA	EXPOSICIÓN	EXPOSITOR	CARGO
8:30	Inscripciones		
9:00	Palabras de Bienvenida.	Rubén Covarrubias	Rector Universidad Mayor
9:10	Inauguración Seminario.	Juan Giacconi	Decano Facultad de Ciencias, Universidad Mayor.
9:20	Firma Convenio Universidad Mayor/ACHIPIA		
9:30	Gestión de la inocuidad en Chile hacia un sistema. integrado de control de alimentos.	Michel Leporati	Secretario Ejecutivo de ACHIPIA
10:00	Impacto de las propuestas de norma FDA en el marco de la Food Safety Modernization ACT (FSMA) de los EEUU, en los exportadores nacionales	Claudia Villarroel	Asesora de ACHIPIA
10:40	Café		
11:00	Sistema nacional de inocuidad alimentaria: Proceso de análisis de riesgo y su vínculo con la investigación y el sector privado.	Gustavo Sotomayor	Asesor de ACHIPIA
11:30	Análisis de micotoxinas en américa latina: La evolución del escenario.	Patricia Knass	Latinamerican Adviser Romer Labs (Arquimed)
12:10	Campylobacter: Cuantificación y/o presencia/ausencia	Luis Henrique da Costa	Gerente de Biocontrol para América Latina y Europa, ARQUIMED.
13:00	Almuerzo		
14:30	Las micotoxinas como peligro: análisis de riesgo en las cadenas agroalimentarias.	Patricia Knass	Latinamerican Adviser Romer Labs (Arquimed)
15:15	Presencia de residuos de Medicamentos Veterinarios en matrices alternativas.	Javiera Cornejo Kelly	Doctora en Ciencias Silvoagropecuarias y Veterinarias Profesora Asistente Departamento de Medicina Preventiva Animal
16:00	Café		
16:30	Experiencia de Nueva Zelandia en el Control de E. coli STEC.	Luis Henrique da Costa.	Gerente de Biocontrol para América Latina y Europa, ARQUIMED.
17:10	Mesa Redonda Evaluación de riesgo en Chile como herramienta de negociación internacional y la responsabilidad de las industrias y autoridad nacional de su gestión en la industria alimentaria	Michel Leporati Patricia Landaida Alejandro Bravo	

# PROGRAMA 27 DE ABRIL

HORA	EXPOSICIÓN	EXPOSITOR	CARGO
9:00	Metagenómica-nuevas tendencias en control de patógenos	José Miguel Vidal	Subgerente Betelgeux Chile
9:45	Alergias alimentarias y sus aspectos generales: Herramientas de diagnóstico para la detección de alérgenos. HACCP y gestión de alérgenos en la industria de alimentos	Patricia Knass	Latinamerican Adviser Romer Labs (Arquimed)
11:00	Café		
11:30	Bacteriófagos, herramienta biológica de control de patógenos. Normativa vigente	Enrique Orihuel	Consejero delegado Betelgeux
12:00	Aspectos generales de Food Defense a considerar en la Inocuidad Alimentaria	Laura Börgel	Médico Cirujano, especialidad Toxicología Forense, clínica, analítica y Evaluación de riesgo. Presidente Corporación RITA – CHILE, Directora ALATOX, Counselor International Medical Geological Association IMGA 2015-2017.
12:30	Capacitación 2.0 en la industria alimentaria	Sandra Acevedo	Gerente General en Intecal Servicios de Capacitación.
13:00	Almuerzo		
14:00	Desafíos microbiológicos en la industria cárnica	Nydia Orue	Químico Farmacéutico Biólogo, Maestría en Ciencias con Acentuación en Microbiología. Servicio Técnico Zona Noreste, Corpo Citrik SA de CV
14:45	Diseños y tecnologías de higiene eficaces, eficientes y sostenibles en plantas de alimento. Impacto en la evaluación de riesgos microbiológicos (ERM)	Patricia Narbon	Director Técnico Betelgeux Chile
15:30	Conductas y estrategias frente a la sospecha de bioterrorismo	Laura Börgel	Médico Cirujano, especialidad Toxicología Forense, clínica, analítica y Evaluación de riesgo. Presidente Corporación RITA – CHILE, Directora ALATOX, Counselor International Medical Geological Association IMGA 2015-2017.
16:00	Café		
16:20	Ronda de preguntas		
17:00	Clausura seminario		

ORGANIZA



AUSPICIA



PATROCINA

