

PROGRAMA

Simposio Internacional de Inocuidad Alimentaria: Nuevas herramientas para la detección y prevención de enfermedades asociadas a alimentos desde la granja al plato

Fecha: 5-7 de Diciembre, 2016

Tiempo	Actividad	Conferencista
Día 1		
8:30-9:00	Registro	
Bienvenida y Sesión Plenaria		
9:00-9:05	Bienvenida y discurso apertura	Fernando Mardones Profesor asistente Universidad Andrés Bello Chile
9:05-9:10	Bienvenida UNAB	José Rodríguez Pérez Universidad Andrés Bello Chile
9:10-9:30	Presentación del Programa de Investigación Co-operativo	Dr. Primal Silva Jefe Oficial de Ciencias Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria Canada
9:30-9:50	Inocuidad alimentaria: Prioridad en Chile	Dr. Claudio Ternicier Subsecretario de Agricultura Ministerio de Agricultura Chile
9:50-10:10	Investigación en alimentos en la UNAB	Dr. Ariel Orellana Vicerrectoría de Investigación Universidad Andrés Bello Chile
10:10-10:30	Que nuevas herramientas son necesarias en inocuidad alimentaria para detectar y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos del campo a la mesa	Kathryn J. Boor Decana del Colegio de Agricultura y Ciencias Universidad de Cornell United States
10:30-11:00	Coffee break – Stands – Posters	
Nuevas herramientas para detectar La detección de patógenos: de agua a matrices de alimentos		
11:00-11:20	Implicancias de la calidad del agua en la inocuidad alimentaria en Chile	Aiko Adell Nakashima Profesor asistente Universidad Andrés Bello

		Chile
11:20-11:40	Calidad del agua de irrigación en Chile	María Cristina Martínez Instituto de Salud Pública (ISP) Chile
11:40-12:00	Calidad de agua: Métodos para la detección de patógenos in matrices de aguas relacionadas a la producción de alimentos	Woutrina A. Smith Profesor asociado , Departamento de Medicina y Epidemiología Universidad de California, Davis United States
12:00-12:20	Detección rápida y métodos de tipificación de <i>Listeria</i> en la industria alimentaria	Bon Kimura Profesor Universidad de Tokio de Ciencias y Tecnología Marina Japan
12:20-12:40	Metagenómica aplicada a la seguridad alimentaria	Alma Milvaques Directora técnico Beltegeux S. L. España
12:40-13:00	Detección de bacterias formadoras de esporas, patógenas y alterantes de los alimentos	Daniel Paredes-Sabja Profesor asociado Universidad Andrés Bello Chile
13:00-14:30	Almuerzo-Visita Stands y Posters	
<h2>Detección Molecular de Secuencias Genómicas</h2>		
14:30-14:50	A determinar	Pablo A. Zamora Scientific Director UC DAVIS Chile Chile
14:50-15:10	Nuevos métodos para “detectar y destruir” patógenos en el ambiente de plantas de procesamiento	Martin Wiedmann* Gellert Family Profesor en Inocuidad Alimentaria Universidad de Cornell United States
15:10-15:30	Rastreando <i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i> , del campo a la mesa en Chile	Andrea Moreno Switt* Director del Centro de Medicina Veterinaria Universidad Andrés Bello Chile
15:30-15:50	A determinar	Constanza Quiroz 3M Food safety Chile
15:50-16:20	Coffee Break -Stands –Posters	
16:20-16:40	Kits de detección de patógenos transmitidos por alimentos y la	Kyle Rhoden US Administrado de DuPont en

	importancia de las certificaciones externas	nutrición y diagnóstico United States
16:40-17:00	La genómica y su aplicación en detección de brotes	Magaly Toro Instituto de nutrición y tecnología de los alimentos (INTA) Chile
17:00-17:20	De serotipo a genotipo: Cambiando la perspectiva de la investigación de listeriosis humana	Atin R. Datta, Ph.D. Jefe de la rama de mecanismos de virulencia CFSAN/FDA United States
17:20-17:40	Caracterización microbiológica de establecimientos faenadores de exportación a nivel nacional	Esteban Canales Sub-departamento de Control de Contaminantes SAG
17:40-18:30 (50' minutos de discusión)	Panel de discusión: Identificación de brechas globales y regionales en la inocuidad alimentaria.	Boor, Silva, Wiedmann, Kimura, Smith, Datta. Moderadores: <i>Moreno Switt & Toro</i>
Coctel		
Día 2		
Nuevas herramientas para prevenir		
Inocuidad en Alimentos del mar		
9:00-9:20	Marea roja y el riesgo a humanos	José Miguel Burgos Director Nacional Sernapesca Chile
9:20-9:40	Herramientas para prevenir contaminaciones con <i>Vibrio</i> spp	Carmen Lopez-Joven Profesor asistente Universidad Austral Chile
9:40-10:00	Aplicaciones de la microbiología predictiva en la inocuidad de alimentos marinos	Mark Tamplin Líder del Centro de la Inocuidad Alimentaria Universidad de Tasmania Australia
10:00-10:20	A determinar	Rolando Ibarra SalmonChile Chile
10:20-10:40	Análisis de redes para mejorar los programas de vigilancia basado en riesgos en la industria salmonera en Chile	Fernando Mardones Profesor asistente Universidad Andrés Bello Chile
10:40-11:10	Coffee Break – Stands – Posters	

Enfoques basados en modelos

11:10-11:30	Trazabilidad y Análisis de riesgo de la cadena alimentaria y su relación con la inocuidad	Enrique González Eymin Senior Manager Inocuidad Alimentaria AGROSUPER
11:30-11:50	Aplicaciones epidemiológicas para identificar fuentes de contaminación en brotes	Andres Perez Presidente de Salud Animal Global e Inocuidad Alimentaria Universidad de Minnesota United States
11:50-12:10	Sistemas de información geográfica (SIG) como herramientas en inocuidad alimentaria	Martin Wiedmann* Gellert Family Profesor en Inocuidad Alimentaria Universidad de Cornell United States
12:10-12:40	Inocuidad microbiana y desinfección en la horticultura	Trevor Suslow Especialista en investigación del Departamento de Ciencias de las Plantas UC Davis United States
12:40-13:00	Análisis de riesgo microbiológico como herramienta para prevenir el riesgo de patógenos asociados al agua en los alimentos	Ana Allende CEBAS-CSIC España
13:00-14:30	Almuerzo	

Análisis de Riesgo

14:30-14:50	Evaluación de riesgo de aves de traspatio y transmisión de <i>Salmonella</i>	Christopher Hamilton-West Profesor asistente, Universidad de Chile Chile
14:50-15:10	Análisis de riesgo desde Norovirus, <i>Campylobacter</i> a <i>Salmonella</i>	Randall Singer Profesor Universidad de Minnesota United States
15:10-15:30	Análisis de riesgo de patógenos que son transmitidos por alimentos no procesados, la experiencia Europea	Marta Hugas EFSA. Autoridad Europea de seguridad alimentaria Unidad de peligro biológico Italia
15:30-15:50	Establecimiento de un modelo basado en la evaluación de riesgos en Canadá	Anna MacKay Director de Evaluación de Riesgos, Ciencia Inocuidad Alimentaria Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria

		Canada
15:50-16:20	Coffee Break – Stands – Posters	
El Futuro de la Industria Alimentaria		
16:20-16:40	Aplicaciones genómicas en la cadena alimentaria: ¿Qué futuro predecible tienen las pruebas de microbiología en los alimentos?	Bon Kimura Profesor Universidad de Tokio de Ciencias y Tecnología Marina Japan
16:40-17:00	Epidemiología molecular de patógenos transmitidos por los alimentos: aplicaciones en plantas de procesos	Pablo Santibañez Jefe Técnico de inocuidad Aquagestion Chile
17:00-17:20	La aplicación de grandes volúmenes de datos en el control de la transmisión de patógenos previo a la cosecha	Roberto Carrasco UC Davis United States
17:20-17:40	Camino al Mercado: La transformación del Futuro de la industria alimentaria mediante el mejoramiento de Detección, Procedencia y Elección	Mark Tamplin Director del Centro de Inocuidad de los alimentos Universidad de Tasmania Australia
17:40-18:30 (50' minutos de discusión)	Necesidad de herramientas para prevenir el riesgo	Tamplin, Perez, Allende, Hugas, Alvarez. Moderadores: <i>Moreno Switt y Toro</i>
Día 3		
Redes de colaboración		
Regulaciones Nacionales e Internacionales		
9:00-9:20	FSMA: Acta de modernización de inocuidad alimentaria. Nuevas herramientas para mejorar la inocuidad alimentaria	Atin R. Datta, Ph.D. Jefe de la rama de mecanismos de virulencia CFSAN/FDA CFSAN/FDA
9:20-9:40	Completando los requerimientos de la inocuidad alimentaria para satisfacer el Mercado de EEUU	Ronald Bown Director de ASOEX (Asociación de Exportadores Frutícolas) Chile
9:40-10:00	Labores y desafíos del Servicio Agrícola y Ganadero para asegurar el comercio internacional de productos pecuarios inocuos	Ignacio Gómez Jefe División Protección Pecuaria SAG Chile
10:00-10:20	A determinar	Marisa Caipo Oficial de Inocuidad Alimentaria FAO RLC Santiago, Chile

10:20-10:50	Coffee Break – Stands – Posters	
<h2>La construcción de redes</h2>		
10:50-11:10	Construyendo Universidad, agencias regulatorias, y redes industriales para proteger la inocuidad y calidad de productos alimentarios	Kathryn J. Boor Decana del Colegio de Agricultura y Ciencias Universidad de Cornell United States
11:10-11:30	"Programas de Colaboración Industria, Estado, y Gobierno Federal en los Estados Unidos: El Programa Nacional de Mejora Avícola y Suministro Seguro de Alimentos"	Conrad Estrada Director de Area USDA/APHIS United States
11:30-11:50	Desde evaluaciones de riesgo a generación de redes científicas en Chile: El papel de la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria	Michel Leporati ACHIPIA. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria Ministerio de Agricultura Chile
11:50-12:10	Construyendo las redes entre la Industria y Academia en Chile	María Angélica Fellenberg Facultad de Agronomía Universidad Católica Chile
12:10-12:30	"La colaboración en acción: El valor de las asociaciones público-privado-académicos"	Tracey Dutcher "One Health Science and Policy Advisor" USDA APHIS Veterinary Services, One Health Coordination Center United States
12:30-12:50	Cuantificando análisis de cadena de valor en el contexto de sistemas agrícolas y ganaderos en países en desarrollo	Karl Rich Profesor Asociado Universidad de Lincoln New Zealand
13:00-14:30 Almuerzo		
14:30-15:30	Charla con conferencista	Asistentes tendrán la oportunidad de seleccionar un conferencista en grupos de 20 personas. (Registro necesario)
15:30-15:50	Fortaleciendo políticas públicas en inocuidad alimentaria	Jaime Flores Representante de la oficina del IICA Chile
15:50-16:30	Sesión de recapitulación y el desarrollo de una estrategia de comunicación con los responsables políticos	Datta, Estrada, Boor, Leporati, Rich. Facilitators: <i>Moreno and Mardones</i>
16:30-17:15	Plenaria de cierre "Una Salud"	Stanley Maloy Decano de la Facultad de Ciencias Director Asociado del Centro de Ciencias microbianas

		United States
17:15-17:30	Premiación Posters	