

**I JORNADA 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 Giaconi	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 Profesor Asistente Departamento de Medicina Preventiva Animal
16:00	Café		
16:30	Experiencia de Nueva Zelanda 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 Landaia 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	Bases y Actualización de la legislación de inocuidad alimentaria en la UE. Modelo del sistema regulatorio europeo.	Inmaculada Revuelta	Doctora en Derecho Universidad de Valencia, España. Experto de la Comisión Europea de D. Gral. Medio Ambiente y Derechos del consumidor
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	Food Defense: Planes de defensa alimentaria en el ámbito internacional	Inmaculada Revuelta	Doctora en Derecho Universidad de Valencia, España. Experto de la Comisión Europea de D. Gral. Medio Ambiente y Derechos del consumidor
16:00	Café		
16:20	Ronda de preguntas		
17:00	Clausura seminario		

ORGANIZA



AUSPICIA



PATROCINA

