

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	
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		
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	Detección y control de bacterias formadoras de esporas en los alimentos	Daniel Paredes-Sabja Profesor asociado Universidad Andrés Bello Chile
12:40-13:00	A determinar	Pablo A. Zamora Director Científico UC DAVIS Chile Chile
13:00-14:30	Almuerzo-Visita Stands y Posters	
14:30-14:50	A determinar	Constanza Quiroz 3M Seguridad alimentaria Chile
14:50-15:10	Nuevos métodos para “detectar y destruir” patógenos en el ambiente durante el procesamiento de alimentos	Martin Wiedmann* Gellert Family Profesor en Inocuidad Alimentaria Universidad de Cornell United States
15:10-15:30	Aplicaciones de la genómica en la cadena alimentaria: ¿Cuál es el futuro del diagnóstico microbiológico en los alimentos?	Bon Kimura Profesor Universidad de Tokio de Ciencias y Tecnología Marina Japan
15:30-15:50	Rastreando <i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i> , desde la granja al plato en Chile	Andrea Moreno Switt* Director del Centro de Medicina Veterinaria Universidad Andrés Bello Chile
15:50-16:20	Coffee Break -Stands –Posters	
16:20-16:40	Kits de detección de patógenos transmitidos por alimentos y la importancia de las certificaciones externas	Kyle Rhoden US Administrado de DuPont en 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 y Paredes.</i>
Recepción		
Día 2		
Nuevas herramientas para prevenir		
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 spp</i>	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	
11:10-11:30	Aplicaciones de herramientas para detectar y prevenir contaminación en alimentos de la Industria cárnica Chilena	Enrique González Eymin Senior Manager Inocuidad Alimentaria AGROSUPER
11:30-11:50	Aplicaciones epidemiológicas para identificar fuentes de contaminación en brotes en la producción animal	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 para cosechar, producir y prevenir bacterias dañinas	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 cuantitativo como herramienta para prevenir el riesgo de patógenos asociados al agua en los alimentos	Ana Allende CEBAS-CSIC España
13:00-14:30	Almuerzo	
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	¿Cómo mitigamos la Resistencia antimicrobiana en sistemas agrícolas?	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	Modelo de evaluación de riesgos	Anna MacKay Director de Evaluación de Riesgos, Ciencia Inocuidad Alimentaria Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria Canada
15:50-16:20	Coffee Break – Stands – Posters	
16:20-16:40	Evaluaciones de riesgo en Chile: El papel de la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria	Michel Leporati ACHIPIA. Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria Ministry of Agriculture Chile
16:40-17:00	Camino al Mercado: Transformando el futuro de la industria alimentaria mediante la detección, procedencia y elección	Mark Tamplin Líder del Centro de la Inocuidad Alimentaria Universidad de Tasmania Australia
17:00-18:00 (60 minutos de discusión)	Necesidad de herramientas para prevenir el riesgo	Tamplin, Perez, Allende, Hugas, Alvarez. Moderadores: <i>Mardones y Adell</i>
Día 3		
Redes colaborativas entre Universidades, Agencias regulatorias e Industrias		
9:00-9:20	FSMA: Acta de modernización de inocuidad alimentaria. Nuevas	Atin R. Datta, Ph.D. Jefe de la rama de mecanismos de

	herramientas para mejorar la inocuidad alimentaria	virulencia CFSAN/FDA CFSAN/FDA
9:20-9:40	A determinar	Conrad Estrada Director de Área USDA/APHIS
9:40-10:00	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
10:00-10:20	Completando los requerimientos de la inocuidad alimentaria para satisfacer el Mercado de EEUU	Ronald Bown Presidente de ASOEX Chile
10:20-10:50	Coffee Break – Stands – Posters	
10:50-11:10	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
11:10-11:30	A determinar	A determinar
11:30-11:50	Construyendo las redes entre la Industria y Academia en Chile	María Angélica Fellenberg Facultad de Agronomía Universidad Católica Chile
11:50-12:10	A determinar	Paula Ponzano Técnico SAIA IICA
12:10-12:30	A determinar	Marisa Caipo Oficial de Inocuidad Alimentaria FAO RLC Santiago, Chile
12:30-12:50	Cuantificando análisis de cadena de valor en el contexto de sistemas 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)
15:30-16:30	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	