



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ACTA
 ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ALACCTA
 IV Congreso Latinoamericano y del Caribe de Calidad e Higiene de los Alimentos
 III Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos - SINDA 2011
 Bogotá, Septiembre 21 a 23 de 2011
 PROGRAMA PRELIMINAR



Grupo Regional de IUFoST para
América Latina y el Caribe

TEMA	HORA	DESCRIPCIÓN	CONFERENCISTAS	AFILIACIÓN
MIÉRCOLES 21 DE SEPTIEMBRE				
INSTALACION	09:00 - 9:15	Palabras de Bienvenida	Ismael Povea	ACTA
Plenaria 1 TEMAS DE ACTUALIDAD	09:15 - 9:50	Evolución mundial de la gestión de inocuidad	Jairo Romero	ACTA
	09:50 - 10:25	La perspectiva económica del enfoque de la granja a la mesa	Laura Rugeles	UJTL
	10:25 - 10:45	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	10:45 - 11:20	Acrilamidas	Franco Pedreschi	U de Chile
	11:20 - 11:55	Micotoxinas	Andrea Bianchini	U de Nebraska
	11:55 - 12:30	Nueva ley de inocuidad en Estados Unidos	Gisela Kopper	FDA Latinoamérica
	12:40-14:30	ALMUERZO LIBRE Y MUESTRA COMERCIAL		
Paralela 1 RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS	14:30 - 15:00	Resistencia a antibióticos	Consuelo Vanegas	U de los Andes
	15:00 - 15:30	Resistencia microbiana	Pilar Donado	Corpoica
	15:30 - 16:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	16:00 - 16:30	Evaluación preliminar de la polución por antibióticos producida por la actividad agropecuaria en Colombia	Johana Santamaría	UJTL
	16:30 - 17:00	Resistencia a desinfectantes	Marcos Sánchez	IICA
	17:00 - 17:30	Sesion de preguntas		
Paralela 2 SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD	14:30 - 15:00	Modelos de certificación de sistemas de gestión de inocuidad reconocidos internacionalmente	Joaquín Nava	Grupo Delcen
	15:00 - 15:30	Experiencias en la implementación del HACCP en industrias de alimentos	Carolina Ramírez	ACTA
	15:30 - 16:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	16:00 - 16:30	Experiencias en la implementación de sistemas de inocuidad en aves	Andrea Varón	FENAVI
	16:30 - 17:00	Gestión de riesgos de inocuidad de alimentos en el retail	Adriana Coral	Grupo Éxito
	17:00 - 17:30	Sesion de preguntas		



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ACTA
 ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ALACCTA
 IV Congreso Latinoamericano y del Caribe de Calidad e Higiene de los Alimentos
 III Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos - SINDA 2011
 Bogotá, Septiembre 21 a 23 de 2011
 PROGRAMA PRELIMINAR



Grupo Regional de IUFoST para
América Latina y el Caribe

TEMA	HORA	DESCRIPCIÓN	CONFERENCISTAS	AFILIACIÓN
JUEVES 22 DE SEPTIEMBRE				
Plenaria 2 PLANES DE MUESTREO	8:00 - 8:45	Principios del muestreo microbiológico	Jeff Farber	Health Canada
	8:45 - 9:30	Uso de criterios microbiológicos para la toma de decisiones	Marcela Londoño	Colanta
	09:30 - 10:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	10:00 - 10:45	Bases estadísticas para el muestreo microbiológico	Blanca Useche	ACLAB
	10:45 - 11:30	Planes de muestreo microbiológico en la legislación nacional	Christian De la Hoz	INVIMA
	11:30 - 12:00	Sesion de preguntas		
	12:00-14:30	ALMUERZO LIBRE Y MUESTRA COMERCIAL		
Paralela 3 INOCUIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS	14:30 - 15:00	La contaminación microbiológica de frutas y hortalizas frescas	Alex Castillo	Texas A&M
	15:00 - 15:30	Importancia de la trazabilidad en la inocuidad de productos hortofrutícolas	Miguel Ángel Martínez	CIAD, Sonora
	15:30 - 16:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	16:00 - 16:30	Contaminación de frutas y hortalizas con Listeria	Ana Karina Carrascal	U Javeriana
	16:30 - 17:00	Limpieza y desinfección de productos hortofrutícolas	Mayra Márquez	U de Guadalajara
	17:00 - 17:30	Sesion de preguntas		
Paralela 4 INOCUIDAD DE CARNES ROJAS Y BLANCAS	14:30 - 15:00	Control de Salmonella en plantas de aves	Audecir Giombelli	Biomeriux
	15:00 - 15:30	Control de Listeria en carnes	H. Tipparedi	U de Nebraska
	15:30 - 16:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	16:00 - 16:30	Control de Campilobacter en plantas de aves	María Teresa Destro	U de Sao Paulo
	16:30 - 17:00	Intervenciones antimicrobianas en beneficio y desposte de carne de res	Alejandro Echeverry	Texas Tech
	17:00 - 17:30	Limpieza y desinfección de plantas procesadoras de carnes	Alejandro Rojas	3M



ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ACTA
 ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ALACCTA
 IV Congreso Latinoamericano y del Caribe de Calidad e Higiene de los Alimentos
 III Simposio Internacional de Inocuidad de Alimentos - SINDA 2011
 Bogotá, Septiembre 21 a 23 de 2011
 PROGRAMA PRELIMINAR



Grupo Regional de IUFOST para
América Latina y el Caribe

TEMA	HORA	DESCRIPCIÓN	CONFERENCISTAS	AFILIACIÓN
VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE				
Plenaria 3 ANÁLISIS DE RIESGOS	8:00 - 8:45	Investigación, evaluación de riesgos y legislación en Canadá	Jeff Farber	Health Canada
	8:45 - 9:30	Gestión de riesgos en la industria	Alejandro Amézquita	Unilever
	09:30 - 10:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	10:00 - 10:45	Comunicación de riesgos de inocuidad de alimentos	Márcos Sánchez	IICA
	10:45 - 11:30	Comunicación de riesgos en casos de crisis	Timothy L. Sellnow	U de Kentucky
	11:30 - 12:00	Sesión de preguntas		
	12:00-14:30	ALMUERZO LIBRE Y MUESTRA COMERCIAL		
Plenaria 4 ACCIONES DE GOBIERNO	14:30 - 15:00	Avances del ICA en control de la inocuidad en la producción primaria	Teresita Beltrán	ICA
	15:00 - 15:30	Nuevas reglamentaciones de alimentos de Colombia	Jairo Díaz	INVIMA
	15:30 - 16:00	REFRIGERIO Y MUESTRA COMERCIAL		
	16:00 - 16:30	Un caso de la Unidad de Evaluación de Riesgos de Inocuidad	Diana Ximena Correa	UERIA
	16:30 - 17:00	Inocuidad y responsabilidad social - Sec de Desarrollo Económico, Bogotá	Janeth Luna	U Jorge T Lozano
	17:00 - 17:30	Avances en vigilancia epidemiológica de ETAs	Jacqueline Espinosa	INS