

Martes 25 de Septiembre de 2018			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
8:15 a 9:15 Acreditaciones e Inscripciones			
Sala Neruda	9:15 a 9:45	Acto de Inauguración	Adriana Sucari, Vicepresidente AAM Ricardo Rodríguez Presidente CD DAMyC David Tharp IAFP Executive Director Alejandro Mazzotta IAFP Past President Fabiana Guglielmo Presidente CAIA y Simposio
	9:45 a 10:30	Conferencia Inaugural "Inocuidad Alimentaria: Perspectiva Global"	Alejandro Mazzotta, IAFP Past President, Chobani Inc. (EEUU)
10:30 a 11:00 Coffee Break			
Sala Neruda	11:00 a 13:00	Mesa Redonda (MR1) Biofilms - Coordinadores: Carmen Campos UBA/CONICET (Argentina), Marcela Alvarez INTI (Argentina)	
		Biofilms de <i>Listeria</i> : Una pesadilla para las empresas	María Teresa Destro bioMérieux Scientific Affairs (Brasil)
		Biofilms duales levaduras-bacterias patógenas asociados a superficies de uso en la industria alimentaria	Lorena Brugnoli, CONICET/UNS (Argentina)
		¿Cómo diagnosticar un biofilm en la industria de los alimentos?	Juan Martín Oteiza CIATI-CONICET (Argentina)
13 a 14:30 Almuerzo libre			
Sala Neruda	14:30 a 16:30	Mesa Redonda (MR2) Aportes de las nuevas tecnologías de preservación en la inocuidad - Coordinador: Stella Maris Alzamora CONICET/UBA (Argentina)	
		Bioconservadores como alternativas para asegurar la inocuidad de alimentos	Aurelio López Malo Universidad de las Américas (México)
		Irradiación de alimentos con propósitos de inocuidad	Alejandro Castillo Ayala, Texas A&M University (EEUU)
		Tratamientos térmicos tradicionales versus nuevas tecnologías de preservación desde el punto de vista de la inocuidad y calidad alimentaria	Alejandro Mazzotta IAFP/Chobani Inc. (EEUU)
16:30 a 17:00 Coffee Break			
Sala Neruda	17:00 a 17:45	Conferencia Plenaria "El desafío del concepto 'Una Salud' en Latinoamérica: la experiencia en Chile"	Juan Carlos Hormazábal. Instituto de Salud Pública (Chile)
18:00 Vino de Honor			

Miércoles 26 de Septiembre de 2018			
Horario	Actividad/ Tema	Conferencista	
Sala Neruda	8:30 a 9:15	Conferencia Plenaria "Foodborne Illness Litigation"	Bill Marler, Marler Clark LLP (EEUU)
9:15 a 9:45 Coffee Break			
Sala Neruda	9:45 a 11:45	Mesa Redonda (MR3) Políticas regulatorias internacionales para la inocuidad: Impacto en Latinoamérica - Coordinador: Josefina Cabrera Durango INAL ANMAT (Argentina)	
		FSMA: ¿Dónde estamos cinco años después?	Marcos Sánchez-Plata. Texas Tech University (EEUU)
		Fraude y Adulteración en los Alimentos: Soluciones Prácticas para Diseño e Implementación de Programas Preventivos Robustos y Costo-Efectivos Basados en Riesgos	Rolando González y Anabelle Broadbent .The Acheson Group (EEUU)
		Auditing Against Different Regulatory Requirements	Natalie Dyenson. Dole Food Company Inc./GFSI Board (EEUU)
Sala Picasso	9:45 a 11:45	Mesa Redonda (MR4) Desafío en la resistencia a los antimicrobianos: salud humana, salud animal y alimentos - Coordinador: Alejandra Corso INEI-ANLIS (Argentina)	
		Epidemiología de la resistencia antimicrobiana en salud humana	Alejandra Corso. INEI-ANLIS (Argentina)
		Impacto de la resistencia a los antimicrobianos en la inocuidad de los alimentos	Fernando Sampedro Parra. Universidad de Minnesota (EEUU)
		Construyendo una vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos. Un enfoque paso a paso	Juan Carlos Hormazábal. Instituto de Salud de Chile (Chile)
Foyer de Sala Picasso	11:45 a 12:45	Exposición de Pósteres con presencia de autor	
12:45 a 14:00 Almuerzo libre			
Sala Neruda	14:00 a 16:00	Mesa Redonda (MR5) Micotoxinas - Coordinador: Virginia Fernández Pinto. UBA (Argentina)	
		Application of the FSO concept for mycotoxin risk management along the food supply chain	Marta Taniwaki. Instituto de Tecnología de Alimentos (Brasil)
		Incidencia de <i>Alternaria</i> y sus micotoxinas en alimentos: un problema emergente?	Andrea Patriarca. CONICET/UBA (Argentina)
Sala Picasso	14:00 a 16:00	Mesa Redonda (MR6) Inocuidad alimentaria en Latinoamérica: problemas y desafíos - Coordinador María Teresa Destro. bioMérieux Scientific Affairs (Brasil)	
		Retos y logros en Brasil	Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco (Brasil)
		Retos y logros en Colombia	Pilar Donado (Colombia)
		Retos y logros en Chile	Nuri Gras Rebollo (Chile)
		Restos y logros en Argentina	Natalia Jakubowski (Argentina)
16:00 a 16:30 Coffee Break			
Sala Picasso	16:30 a 18:00	Mesa Redonda (MR7) Contaminantes físicos, químicos y alérgenos - Coordinador: Jorge Comesaña. Facultad de Agronomía UBA (Argentina)	
		Desafíos para la gestión de contaminantes físicos en la industria de alimentos	Jorge Comesaña. Parque Científico y Tecnológico. Facultad de Agronomía UBA (Argentina)
		Métodos de análisis de proteínas alergénicas. Principios para la implementación de un Plan de Manejo de Alérgenos en planta.	Cristina D' Aiutolo. R-Biopharm (Argentina)
		Agroquímicos: Desafíos para "asegurar la seguridad" de los alimentos con un margen de incertidumbre aceptable	Marcelo Wolansky. UBA/CONICET (Argentina)
	16:30 a 17:00	Conferencia: "Bienestar animal, inocuidad y salud pública"	Mónica Galleguillos. Ackerknecht NSF International. Director of Training & Education Latinoamérica (Chile)

Sala Neruda	17:00 a 17:30	Conferencia: <i>"The new ISO Standards in the food sector: changes and impacts on validated alternative methods"</i>	Yannick Bichot. Microbiology & Immunology. BIO-RAD (Francia)
	17:30 a 18:00	Conferencia: <i>"Herramientas de análisis de riesgo para evaluar intervenciones en la cadena alimentaria: el caso de Salmonella en la cadena avícola"</i>	Fernando Sampedro Parra. Universidad de Minnesota (EEUU)

Jueves 27 de Septiembre de 2018			
	Horario	Actividad/ Tema	Conferencista
Sala Neruda	8:30 a 9:00	Conferencia Plenaria <i>"Cómo validar controles preventivos de proceso"</i>	Alejandro Castillo Ayala. Texas A&M University (EEUU)
	9:00 a 9:30	Conferencia Plenaria <i>"Diseño e implementación de Controles Preventivos efectivos para gestión de contaminación ambiental en el procesamiento de alimentos"</i>	Rolando J. González . The Acheson Group (EEUU)
9:30 a 9:45		Entrega de Premio PUBLITEC al Mejor Trabajo.	
9:45 a 10:30 Coffee Break			
Sala Neruda	10:30 a 13:00	Mesa Redonda (MR8) Nuevas Aplicaciones de la Genómica para la inocuidad - Coordinador Isabel Chinen. INEI-ANLIS "Dr. Carlos G. Malbrán (Argentina)	
		Introducción a la secuenciación genómica	Isabel Chinen. INEI-ANLIS Dr. Carlos G. Malbrán (Argentina)
		How FDA uses WGS for its Food Program?	Eric Stevens. Food and Drug Administration (EEUU)
		Experiencia en secuenciación de genoma completo de los patógenos de transmisión alimentaria en Argentina .	Josefina Campos. Plataforma de Genómica y Bioinformática. INEI-ANLIS (Argentina)
		NGS 2.0: the future of routine pathogen testing	Joe Schroeter. Clear Labs (EEUU)
Sala Neruda	13:00 a 13:30	Conferencia Plenaria <i>"Evolución tecnológica en la inocuidad alimentaria"</i>	José Emilio Esteban. USDA Food Safety and Inspection Service (EEUU)
	13:30	Acto de Clausura del Simposio	