

SEMINARIO

"TENDENCIAS Y FUTURO DE LA MICROBIOLOGÍA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS "

Fecha : Viernes, 8 de mayo de 2015
Duración : 8 horas
Lugar : Hotel Plaza San Francisco, Santiago
Av. Libertador Bernardo O'Higgins N° 816, Santiago Centro.

ORGANIZA



OBJETIVOS

- ❖ Identificar y valorar la Cultura de Inocuidad Alimentaria asociada en forma transversal al equipo humano que integra un establecimiento de alimentos, condición primordial en el éxito de un Sistema de Gestión.
- ❖ Comprender la problemática y su impacto en Salud Pública a nivel mundial, producto de las enfermedades parasitarias zoonóticas transmitidas por el consumo de alimentos y aguas
- ❖ Comprender y aplicar los conceptos de Gestión de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria y Nutricional
- ❖ Reconocer y aplicar las modificaciones al Reglamento Sanitario de los Alimentos asociadas a las nuevas exigencias de composición nutricional y su publicidad
- ❖ Analizar desde un punto de vista de la producción de alimentos, la problemática y su efecto a nivel de procesamiento de los Alérgenos, como peligro latente asociado a procesos de contaminación cruzada y su impacto en la salud de personas con hipersensibilidad
- ❖ Identificar las proyecciones futuras para la ciencia de la Microbiología de los Alimentos

P R O G R A M A

Hora	Actividad	Expositor
8:00 a 9:00	Acreditación de Participantes Bienvenida	Directiva SOCHMHA.
9:00 a 10:00	"Cultura de Inocuidad Alimentaria, desde la perspectiva del productor al manipulador"	Lic. Srta. Ximena Fuentes B. Pdta. SOCHMHA
10:00 a 10:30	COFFEE BREAK	
10:30 a 11:30	" Enfermedades parasitarias zoonóticas transmitidas por el consumo de alimentos y aguas"	M.V. Fernando Fredes M. Depto. Medicina Preventiva Animal Facultad Ciencias Veterinarias y Agropecuarias Unversidad de Chile
11:30 a 12:30	"Gestión de Riesgo: Inocuidad Alimentaria y Nutricional. Análisis de Riesgo: Herramientas de la Salud Pública para elaboración de medidas sanitarias y el control de los alimentos"	Dr Jaime Cornejo C. Director SCHMHA
12:30 a 13:30	"Gestión de Riesgo: Inocuidad Alimentaria y Nutricional. Nutrientes críticos: Evaluación de riesgos a su respecto"	MCs. Anna C. Pinheiro F. Facultad de Medicina Universidad de Chile/Depto. Alimentos y Nutrición. División de Políticas Públicas MINSAL
13:30 a 14:45	ALMUERZO	
14:45 a 15:30	"Gestión de Riesgo: Inocuidad Alimentaria y Nutricional. Ley 20.606 y su estado de ejecución reglamentaria"	Sra. Purificación Pérez E. Abogado Secretaría SOCHMHA
15:30 a 16:30	"Gestión de riesgos de contaminación por Alérgenos aplicado a la industria de alimentos"	Por confirmar
16:30 a 16:45	COFFEE BREAK	Auspiciadores
16:45 a 17:30	"El Futuro de la Microbiología de los Alimentos"	Lic. Srta Ximena Fuentes B Pdta SOCHMHA
17:30	Cierre	SOCHMHA

www.sochmha.cl