



SEMINARIO ONLINE LAS-ICMSF - DESAFÍOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA EN UN MUNDO DINÁMICO. ¿CÓMO GESTIONARLOS?

Septiembre 26 a 28, 2023, Hora Colombia: 8:00 am – 12:00 m (GMT – 5)

Tras décadas de avances en materia de desarrollo, el COVID 19, los conflictos causados por los seres humanos, el cambio climático, y las recesiones económicas han llevado a interrupciones en las cadenas de suministro de alimentos que han causado un impacto sin precedentes en el sistema alimentario mundial. Lo anterior lleva a identificar retos en la inocuidad de los alimentos que pueden afectar significativamente la seguridad alimentaria, la salud de la población, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso a los mercados, el turismo y el desarrollo sostenible de los países de Latinoamérica y el Caribe.

En este contexto, conocer y priorizar las exigencias de los mercados, producto de nuevas normativas, patrones de consumo o ajustes ambientales, puede contribuir a que se diseñen de manera conjunta en la región estrategias y mecanismos, sostenibles, eficientes, flexibles y resilientes, para enfrentar los nuevos desafíos.

En consecuencia, nos complace anunciar que la Subcomisión Latinoamericana (LAS) de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF), realizará la tercera versión del “Seminario en línea LAS-ICMSF - Desafíos en inocuidad alimentaria en un mundo dinámico. ¿Cómo gestionarlos?” del 26 al 28 de septiembre de 2023 en horario de 8:00 a 12:00 (GTM -5).

El objetivo del seminario en línea es presentar los avances y desafíos frente a la gestión de peligros y riesgos de la inocuidad de alimentos e incluirá las siguientes sesiones:

1. Utilidad de los datos basados en genómica en la evaluación y gestión de riesgo microbiológico.
2. Gestión de peligros y riesgos nuevos en ingredientes y alimentos.
3. Desafíos de inocuidad de los alimentos causados por peligros reemergentes.
4. Gestión de *L. monocytogenes* a través de pruebas y criterios microbiológicos.
5. Oportunidades proporcionadas por Big Data y tecnologías relacionadas para mejorar la inocuidad de los alimentos: seguridad alimentaria y sostenibilidad de la producción de alimentos.
6. La necesidad de un pensamiento sistémico para abordar los desafíos y garantizar la inocuidad de los alimentos– seguridad alimentaria y sostenibilidad de la producción de alimentos.

El seminario en línea contará con la participación de miembros de la ICMSF y de expertos latinoamericanos quienes presentarán los conceptos y resolverán preguntas de los asistentes.

El evento será en inglés, con traducción simultánea a español, completamente gratuito y retransmitido por la plataforma Zoom.es. Haz tu registro en el siguiente enlace (<https://forms.gle/u9JktiP875LtPUHA9>) para garantizar el cupo y la obtención del certificado.

Para obtener más información acerca de la ICMSF, visite www.icmsf.org.

Con el apoyo de





SEMINARIO ONLINE LAS-ICMSF - DESAFÍOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA EN UN MUNDO DINÁMICO. ¿CÓMO GESTIONARLOS?

Septiembre 26 a 28, 2023, Hora Colombia: 8:00 am – 12:00 m (GMT – 5)

PROGRAMA LAS ICMSF 2023

SEPTIEMBRE 26 A 28 DE 2023 (Tiempo local de Colombia / GMT – 5)

DÍA 1 (SEPTIEMBRE 26)

08:00 – 08:15 Apertura del seminario web

Sesión 1. Utilidad de los datos basados en genómica en la evaluación y gestión de riesgo microbiológico.

Moderadores: **Bernadette Franco and Janeth Luna**

08:15 – 08:35, Uso e interpretación de datos basados en genómica para la inocuidad de los alimentos en el mercado (Paul Cook)

08:35 – 08:55, Estrategias para el control de patógenos basadas en microbioma que pueden ser implementadas en la industria alimentaria (John Donaghy)

08:55 – 09:05, P & R

09:05 – 9:20, Uso e interpretación de datos basados en genómica (PCR/WGS) para análisis de riesgos microbiológicos (Marcel Zwietering)

09:20 – 9:30, Experiencias de América Latina (Isabel Chinen)

09:30 – 09:45, P & R y Discusión

09:45 – 10:00, Descanso

Sesión 2. Gestión de peligros y riesgos nuevos en ingredientes y alimentos

Moderadores: **Janeth Luna and Francisco Garces**

10:00 – 10:20, Tipos de alternativas de ingredientes y productos alimenticios (Insecto o proteínas de origen vegetal, carne de laboratorio, etc.): ¿qué sale al mercado y sus peligros y riesgos (nuevos)? (Hayriye Bozkurt y Martin Cole)

10:20 - 10:40, Uso de hongos para producir tipos de alimentos alternativos, beneficios y riesgos (Marta Taniwaki)

10:40 - 10:50, P & R

10:50 – 11:10, Experiencias de Latinoamérica relacionadas con tipos alternativos de ingredientes alimenticios (Santana León y María Isabel Calderón)

11:10- 11:30, Estatus regulatorio y desarrollo de estándares relacionados con tipos novedosos de alimentos – (Wayne Anderson)

11:30 – 12:00, P & R y discusión

Con el apoyo de





SEMINARIO ONLINE LAS-ICMSF - DESAFÍOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA EN UN MUNDO DINÁMICO. ¿CÓMO GESTIONARLOS?

Septiembre 26 a 28, 2023, Hora Colombia: 8:00 am – 12:00 m (GMT – 5)

DÍA 2 (Septiembre 27)

Sesión 3. Desafíos en inocuidad de los alimentos causados por peligros reemergentes

Moderadores: [Ana Karina Carrascal](#) & [Silvia Raffellini](#)

08:00 – 08:20, Viejos amigos y peligros (re)emergentes transmitidos por los alimentos asociados con el riesgo para el consumidor (Jeff Farber)

08:20 – 08:40, Impulsores y mecanismos de la (re)aparición de peligros transmitidos por los alimentos (Kiran Bhilegaonkar)

08:40 – 08:50, P & R

08:50 – 09:10, *Salmonella* en alimentos de baja humedad – nuevos trucos de peligros que causan riesgos para el consumidor (Michelle Danyluk y Francisco Garcés)

09:10 – 09:30, -Comercio electrónico y comportamiento del consumidor – ¿Los peligros y riesgos están cambiando? (Ellen Evans)

09:30- 09:45, P & R y discusión

09:45 – 10:00, Descanso

Sesión 4. Gestión de *L. monocytogenes* a través de pruebas y criterios microbiológicos.

Moderadores: [Francisco Garces](#) and [Leon Gorris](#)

10:00 – 10:20, Desafíos para la industria y autoridades relacionados con *L. monocytogenes* (Lucia Anelich)

10:20 – 10:40, Criterios Microbiológicos del Codex sobre *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (Leon Gorris)

10:40 – 10:50, P & R

10:50 - 11:10, Criterios microbiológicos para alimentos listos para el consumo en Latinoamérica (Francisco Garcés y Ana Karina Carrascal)

11:10 – 11:30, Un nuevo tipo de criterio microbiológico para *L. monocytogenes* en alimentos de bajo riesgo (por ejemplo, Marcel Zwietering)

11:30 – 12:00, P & R y discusión



SEMINARIO ONLINE LAS-ICMSF - DESAFÍOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA EN UN MUNDO DINÁMICO. ¿CÓMO GESTIONARLOS?

Septiembre 26 a 28, 2023, Hora Colombia: 8:00 am – 12:00 m (GMT – 5)

DÍA 3 (Septiembre 28)

Sesión 5. Oportunidades proporcionadas por Big Data y tecnologías relacionadas para mejorar la inocuidad de los alimentos: seguridad alimentaria y sostenibilidad de la producción de alimentos.

Moderadores: **Francisco Garces & María Isabel Calderón**

08:00 – 08:20, La necesidad de mejorar la inocuidad de los alimentos: la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la producción de alimentos (Ana Marisa Cordero)

08:20 – 08:40, Big data impactando la gestión dinámica de riesgos de inocuidad de los alimentos en la cadena alimentaria (resumen descripción general de posición papel) – (Tom Ross)

08:40 – 08:50, P & R

08:50 – 09:10, Fabricación de alimentos utilizando enfoques de Big Data para garantizar la inocuidad de los alimentos – (Anett Winkler)

09:10 – 09:30, Impacto de la evaluación de desafíos y mitigaciones implicando las tecnologías Big Data (Mike Batz)

09:30 – 09:45, P & R y discusión

09:45 – 10:00, Descanso

Sesión 6. La necesidad de un pensamiento sistémico para abordar los desafíos y garantizar la inocuidad de los alimentos– seguridad alimentaria y sostenibilidad de la producción de alimentos

Moderadores: **Janeth Luna and Marcel Zwietering**

10:00 – 10:20, Una visión holística sobre el equilibrio de la gestión de la inocuidad alimentaria con la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la producción de alimentos (Peter McClure)

10:20- 10:40, Enfoque sistémico para evaluar el impacto de las megatendencias globales y de posibles mitigaciones en el balance entre inocuidad alimentaria, seguridad alimentaria y sostenibilidad (Bob Buchanan)

10:40 – 10:50, P & R

10:50 - 11:15, Estudio de Caso: Maíz (Martha Taniwaki y Ana Karina Carrascal)

11:15 – 11:30, P & R y discusión

11:30-12:00, **Clausura webinar Janeth Luna and Bernadette Franco**