



ORGANIZAN



Seminario de Inocuidad on line Agroalimentaria



COMITÉ ORGANIZADOR



Maurem Paola Ardila C.

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, MSc. en Ciencias Farmacéuticas de la Universidad de Antioquia, Coordinadora de Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria U de A. Docente investigadora e integrante del Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial U de A, Directora Técnica y Líder de Panel del Laboratorio de Análisis Sensorial de la U de A, Entrenadora líder FSMA PSA, con formación en PCQI-FSMA, Asesora y auditora en BPM y HACCP.



Nancy Yolanda Monsalve E.

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Antioquia, MSc. en Gestión de Seguridad Alimentaria de la Universidad Camilo José Cela, Especialista en Gerencia de Proyectos, Especialista en Gerencia Financiera de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, Integrante del Grupo de Investigación de Agroindustria y Desarrollo, docente investigador Universidad de los Llanos. Con formación en PCQI y PSA -FSMA.



Rigoberto Villada R.

Ingeniero de Alimentos, MSc. en Educación, Jefe de Departamento de Alimentos y Profesor del Departamento de Alimentos de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia.



Luz Mery Barrera R.

Ingeniera de Alimentos Universidad INCCA de Colombia. MSc. en Mercadeo Agroindustrial y Especialista en Mercadeo Agropecuario. Experiencia en docencia Universitaria, investigación, mercadeo y comercialización del sector agropecuario y agroindustrial. Integrante del Grupo de Investigación Territorio y Ambiente. Directora del programa Ingeniería Agroindustrial de la Universidad de los Llanos.



Olga Lucia Martínez A.

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos U de A, MSc. en Salud Pública de la Universidad de Antioquia. Docente investigadora del Departamento de Alimentos U de A, directora del Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial. Sustituto Calificado y Líder de Panel Laboratorio Análisis Sensorial U de A, Consultora e investigadora con publicaciones y ponencia diversas en la Ciencia Sensorial.



Luis Gilberto Gómez M.

Ingeniero agroindustrial de la Corporación Universitaria del Meta, MSc. en Estudios de Desarrollo local de la Universidad de los Llanos, con experiencia en investigación en transformación de plantas medicinales y aromáticas. Director del Grupo de Investigación de Agroindustria y Desarrollo Docente investigador de tiempo Completo Universidad de los Llanos.



Alba Yamile García B.

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Antioquia. MSc. en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias. Investigadora del Grupo de investigación en Ciencia Sensorial, Coordinadora del Laboratorio Análisis Sensorial de la U de A. Presidenta del Comité Técnico 29 Análisis Sensorial Icontec. Asesora y consultora en Análisis sensorial y temas regulatorios. Docente de cátedra Departamento de Alimentos U de A.



María Cristina Ospina L.

Ingeniera Agroindustrial de la Corporación Universitaria del Meta. MSc. en Diseño y Gestión de proyectos Tecnológicos de la Universidad de la Rioja, con experiencia en investigación en transformación agrícola. Integrante del Grupo de Investigación de Agroindustria y Desarrollo Docente investigadora de tiempo Completo Universidad de los Llanos.





ORGANIZAN



Seminario de Inocuidad on line Agroalimentaria



PROGRAMACIÓN JUEVES 2 DE SEPTIEMBRE - MAÑANA

<https://www.youtube.com/watch?v=JG3Ry4MprmA>



8:00 a.m. Instalación y apertura de evento

8:20 a.m. **Jairo Enrique Romero Torres. Revisión crítica de la clasificación NOVA.**

Ingeniero de Alimentos, MSc. en Educación. Experto en asuntos científicos, regulatorios y en gestión de riesgos de Inocuidad en organizaciones públicas y privadas. Instructor Líder de Controles Preventivos de FSMA. Conferencista en múltiples eventos y reuniones técnicas internacionales alrededor del mundo. Expresidente de ACTA y de ALACCTA, Miembro del Consejo de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.



9:10 a.m. **Alba Rocío Jiménez Tovar. Enfoque diferencial en plantas de Alimentos.**

Ingeniera de Alimentos, MSc. en Administración MBA, MSc. en Gerencia de Sistemas Sanitarios de Inocuidad, Coordinadora Grupo Técnico de Articulación y Coordinador con ETS Colombia. Dirección de Alimentos y Bebidas INVIMA. Docente de la Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria de la Universidad de Antioquia.



10:00 a.m. **Luz Dary Santamaría Zapata. Rol de la Normalización en el Análisis Sensorial**

Ingeniera de Alimentos Universidad de la Salle, MSc. en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Victoria University of Technology (Melbourne – Australia), ponente en Sistemas de Gestión de la Inocuidad, Gestor Líder de Normalización Sector Agro y Alimentos con más de 10 años de experiencia. Ha participado en Investigación, desarrollo y elaboración de Normas Técnicas y Guías Técnicas de producto, de ensayo y de gestión, enfocado al sector agroindustrial (Regulación nacional, Normalización nacional e internacional - CAN, ISO, Codex Alimentarius y GLOBALGAP). Ha liderado programas de acceso a los mercados y a la integración Regional Andina.



Alba Yamile García B. Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Antioquia. MSc. en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias. Investigadora del Grupo de investigación en Ciencia Sensorial, Coordinadora del Laboratorio Análisis Sensorial de la U de A. Presidenta del Comité Técnico 29 Análisis Sensorial Icontec. Asesora y consultora en Análisis sensorial y temas regulatorios. Docente de cátedra Departamento de Alimentos U de A.



10:50 a.m. **Josefa Espitia López. Inocuidad en el proceso de elaboración del vino**

PhD. en Biotecnología de la Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa destacada por obtener la medalla al mérito, realizó estudios de maestría y licenciatura, cuenta con el galardón del "Premio Hidalgo 2019" en la categoría de innovación, con proyecto de descripción sensorial del café de la zona Otomí-Tepehua del estado de Hidalgo. En la UAEH lidera proyectos en el Campo de Biotecnología agrícola con publicaciones en revistas arbitradas, revistas indexadas, capítulos de libros, presentaciones en diversos congresos nacionales e internacionales, actualmente está adscrita como profesor-investigador en la UAEH en los programas de Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable, Licenciatura en Alimentación Sustentable e Ingeniería en Biotecnología.





ORGANIZAN



Seminario de Inocuidad on line Agroalimentaria



PROGRAMACIÓN JUEVES 2 DE SEPTIEMBRE - TARDE

<https://www.youtube.com/watch?v=QZFABIOALDI>



Anamaria Salcedo Echavarría. El impacto de la inocuidad en las cadenas agroalimentarias.

2:00 p.m.

Ingeniera de Alimentos de la Fundación Universitaria Agraria de Colombia, MSc. en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional de Colombia. Asesora y consultora en la industria alimentaria en BPM y HACCP, CEO en A&J Grupo Empresarial, Coach, oradora y capacitadora certificada del Jhon Maxwell Team y docente universitaria para los programas de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial en la Corporación Universitaria del Meta - UNIMETA.



Allan González Carvajal. Nueva era de la inocuidad alimentaria más inteligente.

2:50 p.m.

Licenciado en Tecnología de Alimentos, MSc. en Salud Ocupacional e Higiene Ambiental. Posee amplia experiencia en empresas privadas de alimentos, en las áreas de producción, aseguramiento de calidad, salud ocupacional y gestión ambiental. Ha trabajado con alimentos infantiles, banano, café, productos cármicos, condimentos, y refrescos carbonatados. Además, ha trabajado en investigación universitaria, en el manejo de plantas de tratamiento de aguas residuales, y es instructor en los temas de inocuidad alimentaria. Analista en Asuntos Regulatorios Internacionales de Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA) para América Latina.



Ana Lucía Delgado Solano. Biofilms en la industria del Agua envasada

3:40 p.m.

Ingeniera de Alimentos, Especialista en Gestión de la Calidad, Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, auditor HSEQ, con experiencia como profesional y consultor empresarial para el sector agroalimentario, con experiencia como docente, capacitador e instructor Sena, y ejecución de proyectos de desarrollo e innovación de productos alimentarios y documentación, implementación y auditoria de sistemas integrados de gestión de la calidad e inocuidad para empresas del sector alimentario.



Yuly Andrea Gamboa Marín. Evaluación de Riesgos de B. cereus en Alimentos Listos para Consumo en Bogotá

4:30 p.m.

Bacterióloga y Laboratorista Clínico, MSc. en Ciencias Microbiología, MSc. en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos. Profesional Especializado del Grupo de Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos (ERIA), del Instituto Nacional de Salud, forma parte del Grupo Interdisciplinario de Profesionales que desarrollan documentos que incluyen evaluaciones y perfiles de riesgo, revisiones sistemáticas de la literatura y conceptos científicos sobre riesgos microbiológicos y químicos en alimentos. Docente de Análisis de Riesgos en Inocuidad de Alimentos.



Nancy Yolanda Monsalve Estrada. Principios financieros de un Sistema de Gestión de Inocuidad Agroalimentaria

5:20 p.m.

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Antioquia, MSc. en Gestión de Seguridad Alimentaria de la Universidad Camilo José Cela, Especialista en Gerencia de Proyectos, Especialista en Gerencia Financiera de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, Integrante del Grupo de Investigación de Agroindustria y Desarrollo, docente investigador Universidad de los Llanos. Con formación en regla de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la FSMA y en Controles preventivos para la alimentación humana, FSPCA.





ORGANIZAN



Seminario de Inocuidad on line Agroalimentaria



PROGRAMACIÓN VIERNES 3 DE SEPTIEMBRE - MAÑANA

<https://www.youtube.com/watch?v=cVJ1ApkctKA>



Santiago Hernán Orozco Vallecilla. Aplicación práctica del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control -HACCP/APPCC

8:00 a.m.

Médico Veterinario Zootecnista, de la Universidad de Caldas, MSc. en Salud Pública de la Universidad de Antioquia, con formación administrativa y técnica en la FDA de los EE.UU. Se desempeñó como Jefe de Alimentos y Zoonosis a nivel seccional durante 15 años y fue Jefe de Alimentos y Subdirector de Ambiente del Ministerio de Salud durante 10 años y en la actualidad es asesor en BPM y HACCP para la Industria de alimentos, docente y conferencista Universitario durante los últimos 18 años.



Paula Alejandra Feldman. Política de inocuidad en las empresas productoras de alimentos

8:50 a.m.

Ingeniera Agrónoma, Especialista en Agronegocios y Alimentos. Directora de Portal de Inocuidad desde el año 2012. Ha dirigido Axonas desde el año 2000, durante 18 años. Docente en diversos ámbitos profesionales y actúa como experta técnica en actividades de acreditación de organismos de certificación. Consultora Sénior en sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de alimentos. Con publicaciones sobre calidad en alimentos y cuenta con formación de nivel internacional: PCQI, auditora líder IRCA, auditora BRC, capacitadora en calidad e inocuidad de los alimentos de INPPAZ.



Liliana Rojas Contreras. Incidencia de aflatoxinas en el arroz (*Oryza sativa*) producido en las principales zonas arroceras de Colombia.

9:40 a.m.

Microbióloga de la Universidad de Pamplona. Especialista en Química Ambiental de la Universidad Industrial de Santander. Magíster Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Pamplona. PhD. en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona (España). Docente Departamento de Microbiología de la Facultad de Ciencias Básicas de la Universidad de Pamplona. Investigadora - Grupo de Investigación en Microbiología y Biotecnología – GIMBIO.



Anyela María Díaz Calonga. Los retos en la implementación de la inocuidad

10: 30 a.m.

Microbióloga con énfasis en alimentos, especialista en Gestión y Gerencia de Proyectos Agropecuarios. Funcionaria Invima desde 2007.



Amanda Carolina Mora Guzmán. Evaluación de exposición a flúor por consumo de alimentos y agua

11:20 a.m.

Ingeniera Química, MSc. en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 13 años de experiencia profesional en entidades públicas y organizaciones no gubernamentales en salud pública, desarrollo y análisis técnico de regulaciones en inocuidad y calidad nutricional de alimentos, análisis de impacto normativo y obstáculos técnicos al comercio. Profesional especializado del grupo de Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos (ERIA) del Instituto Nacional de Salud.





ORGANIZAN



Seminario de Inocuidad on line Agroalimentaria



PROGRAMACIÓN VIERNES 3 DE SEPTIEMBRE - TARDE

<https://youtu.be/5qtPFs6He-I>



2:00 p.m.

Juan Fernando Bermúdez Restrepo. Diseño Higiénico de Plantas

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos U de A Colombia, MSc. Gerencia de Proyectos en Sistemas de Inocuidad Alimentaria UCI Costa Rica, con experiencia en vigilancia y control de alimentos, docencia universitaria, consultor en inocuidad alimentaria, asociado fundador ADEAL, fundador y actual Director Técnico Comercial de Construhigiénica.



2:50 p.m.

Maurem Paola Ardila Castañeda. Prevención de la contaminación química en arepa de maíz blanco.

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, MSc. en Ciencias Farmacéuticas de la Universidad de Antioquia, Coordinadora de Especialización en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria U de A. Docente investigadora e integrante del Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial U de A, Directora Técnica y Líder de Panel del Laboratorio de Análisis Sensorial de la U de A, Entrenadora Líder FSMA PSA, con formación en PCQI-FSMA, Asesora y auditora en BPM y HACCP.



3:40 p.m.

Sergio Manuel Moreno. Contaminación microbiológica de alimentos manufacturados en rotiserías de la ciudad de La Rioja, Argentina.

Ingeniero Agro Industrial. Profesor Titular Concursado con cátedras en Biotecnología, Microbiología Industrial, Bromatología, Tecnología Alimenticia II. Investigador categorizado CEI Argentina Cat. III. Cargos Institucionales: Decano, Subsecretario de Ciencia y Tecnología de Departamento. Subsecretario de CyT de Universidad. Actual Director de Carrera Ingeniería en Alimentos.



4:30 p.m.

Julián Alexis Builes Rivera. Importancia del Análisis de datos para la toma de decisiones en el aseguramiento de la calidad agroalimentaria

Ingeniero de Alimentos, MSc. en Ingeniería, Life Coach. Investigación, Asesor proyectos de Investigación para la industria y la academia, con experiencia en diseño, desarrollo e innovación, Profesor Universidad de Antioquia e Investigador Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial.



5:20 p.m. -
5:30 p.m.

Cierre del evento

