

- PROGRAMA -

SEMINARIO ONLINE: EVALUACIÓN DE RIESGOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA



**"EXPERIENCIAS INTERNACIONALES
DE COLABORACIÓN ENTRE
GESTORES Y EVALUADORES"**

4 Diciembre / 09:00 hrs.



ACHIPIA

- PROGRAMA -

"EVALUACIÓN DE RIESGOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA: EXPERIENCIAS INTERNACIONALES DE COLABORACIÓN ENTRE GESTORES Y EVALUADORES"

04/DICIEMBRE/2023 - Modalidad Virtual

Moderador:	Lorena Lorca Ubilla, Ingeniera Química, Asesor del Área Evaluación de Riesgos de Achipia.	
Horario	Expositor	Tema
09.00 HRS - 09.20 HRS	ACHIPIA Secretario Ejecutivo(s) Achipia	Palabras de bienvenida.
09.20 HRS - 09.40 HRS	Instituto Federal Alemán en Evaluación de Riesgos BfR - Frederick Muller - Bettina Dabrowski	"Evaluación de riesgos en Alemania".
09.40 HRS - 09.50 HRS		Ronda de preguntas.
09.50 HRS - 10.10 HRS	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria EFSA - Mónica del Águila	"Evaluación de riesgos acumulativos (CRA) de residuos de plaguicidas"
10.10 HRS - 10.20 HRS		Ronda de preguntas.
10.20 HRS - 10.40 HRS	Universidad de Cornell - Ece Bulut	"Enhancing food safety through risk Assessment: The critical role of quality data, collaboration, and data sharing" **
10.40 HRS - 10.50 HRS		Ronda de preguntas.
10.50 HRS - 11.10 HRS	Universidad de Nebraska-Lincoln - Byron Chaves	"Aplicación de herramientas de modelado predictivo para la evaluación de riesgos microbiológicos en alimentos"
11.10 HRS - 11.20 HRS		Ronda de preguntas.
11.20 HRS - 11.40 HRS	ACHIPIA - Gustavo Sotomayor D. Coordinador del Área Evaluación de Riesgos de Achipia.	"Proceso de Análisis de Riesgo: experiencias y proyección"
11.40 HRS - 11.50 HRS		Ronda de preguntas.
11.50 HRS - 12.00 HRS	Palabras al cierre	

*UTC -4 / Chile Standard Time (CLT) / **Presentación en inglés, no cuenta con traducción simultánea.

Modalidad Virtual (Previa inscripción en el formulario, se enviará link de acceso al evento).



- EXPOSITORES -



Dr. Frederic Muller

Subdirector de la BfR Academy, la unidad de gestión de eventos del BfR.

Se doctoró en química analítica en la Universidad Humboldt de Berlín y comenzó a trabajar en el BfR en la unidad de Seguridad de los Materiales en Contacto con los Alimentos.

Mientras trabajaba estudió marketing científico en la Universidad Técnica de Berlín. Tras finalizar estos estudios en 2014 cambió a la BfR Academy en el departamento de Comunicación de Riesgos del BfR.



Dra. Bettina Dabrowski

Especialista en asuntos internacionales en BfR desde 2019.

Su principal enfoque y experiencia es la creación de colaboraciones y el fomento de la cooperación. También brinda apoyo en todos los aspectos del compromiso con las redes globales y el desarrollo de capacidades internacionales. Anteriormente, fue asignada por BfR a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en Parma, Italia, como coordinadora de proyectos en la Unidad de Plaguicidas.

Dra. Dabrowski posee una licenciatura y un grado en Relaciones Internacionales y un doctorado en Políticas Públicas, lo que le proporciona una sólida base académica para facilitar la cooperación internacional en materia de inocuidad de los alimentos y evaluación de riesgos.



Dr. Byron Chaves

Profesor de Microbiología e Inocuidad de alimentos en la Universidad de Nebraska-Lincoln.

Sus proyectos de investigación utilizan herramientas como estudios de desafío microbianos (challenge studies) y microbiología predictiva para encontrar soluciones con aplicación directa a la industria. Dr. Chaves es miembro del USDA FSIS National Advisory Committee on Meat and Poultry Inspection, coordinador de HACCP para el estado de Nebraska, líder del Comité de Inocuidad de Alimentos del Poultry Science Association (PSA) y líder del grupo de trabajo para el control de Salmonella en PSA.

Además, es un miembro activo del International Association for Food Protection (IAFP) y ha servido en el comité editorial de las revistas científicas del IAFP, Journal of Food Protection y Food Protection Trends.

- EXPOSITORES -



Dra. Ece Bulut

Especialista en Ciencias de los Alimentos de Turquía, investigadora asociada de la Universidad de Cornell.

Actualmente es investigadora asociada en la Facultad de Medicina Veterinaria de la Universidad de Cornell y tiene un doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln.

Su experiencia abarca inocuidad alimentaria, epidemiología y modelos estadísticos.

Sus proyectos actuales implican el desarrollo de modelos de evaluación de riesgos y la exploración de la administración de antimicrobianos en la agricultura.



Mónica del Águila

Especialista en evaluación de riesgo de plaguicidas en EFSA.

Estudió Biología Ambiental en la Universidad Autónoma de Barcelona (España).

Especialista en Ecotoxicología de la Universidad de Gotemburgo (Suecia) con especialización en la evaluación de riesgos químicos de mezclas en el ecosistema de agua dulce.

En 2019 se incorporó a EFSA como ecotoxicóloga y ha trabajado en la evaluación de riesgos de plaguicidas en el marco regulatorio europeo de aprobación y renovación de productos fitosanitarios. Desde 2022 trabaja en la evaluación de riesgos de residuos de plaguicidas, más concretamente, en la fijación y modificación de niveles máximos de residuos (LMR). También ha contribuido a la guía recientemente revisada sobre la evaluación de riesgos de productos fitosanitarios para las abejas y actualmente sigue las actividades en curso sobre evaluación de riesgos dietéticos acumulativos de pesticidas en la EFSA.

Su principal interés es la evaluación de riesgos de pesticidas, incluida la evaluación de riesgos ambientales, residuos de pesticidas y toxicidad mixta.