

“SIMPOSIO SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS”

15 de febrero de 2011. Montevideo, Uruguay.

Millones de personas son anualmente afectadas por enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), algunas de las cuales pueden resultar fatales o provocar secuelas graves. Las ETA tienen por tanto una incidencia importante en la salud pública y las economías familiares, nacionales y regionales. Por otro lado, la garantía de la inocuidad y calidad para las exportaciones de alimentos promueve el comercio internacional, el que representa un medio para fomentar el crecimiento de nuestros países.

El Comité Veterinario Permanente del Cono Sur – CVP – conjuntamente con IICA consideran la inocuidad de los alimentos un tema relevante en sus objetivos y programas. Es por ello que el CVP ha creado el Grupo ad hoc sobre Inocuidad de Alimentos y Piensos (GIDEA) como ámbito de debate y consenso para la región sur. Por otra parte IICA implementa el Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos (SAIA) en todo el hemisferio. Ambas instituciones, conociendo la trayectoria y excelencia de la Universidad de Nebraska-Lincoln de EEUU, consideraron como una excelente oportunidad la realización de un Simposio sobre esta materia con los Profesores Dr. John Rupnow y del Dr. Harshavardhan Thippareddi, ambos de la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la mencionada Universidad, y con el Dr. Marcos Sanchez, Especialista en Inocuidad de Alimentos del IICA en la oficina de Miami.

El programa académico de la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln es reconocido como uno de los principales programas en alimentos de los Estados Unidos. La facultad es líder en investigación y enseñanza en el campo de los alimentos a nivel global. Sus investigadores están catalogados entre los más exitosos y productivos en la generación de conocimiento científico a nivel nacional e internacional con un sinnúmero de premios a la excelencia, entre otras materias en inocuidad de los alimentos. Cuenta con el Centro de Procesamiento de Alimentos (Food Processing Center, FPC), especializado en atender a la industria, universidades e instituciones oficiales a nivel nacional e internacional en sus necesidades de investigación y desarrollo de productos alimenticios. El centro además ofrece capacitación en diferentes temas incluyendo desarrollo de alimentos, inocuidad de alimentos, análisis de riesgos, genética molecular, entre otros.

El **Dr. John Rupnow**, PhD. es Profesor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln, enseña la cátedra de Introducción a las Ciencias de los Alimentos, y dicta clases en las cátedras de Toxicología de Alimentos e Inocuidad de Alimentos. El Dr. Rupnow es miembro activo, y ha sido reconocido como Fellow, del Institute of Food Technologists donde ha sido miembro del Comité ejecutivo y actualmente integra el Comité de Nominaciones y Elecciones; representa al IFT como IFT Lecturer a nivel nacional e internacional. Ha ganado muchos premios por su experiencia como instructor, incluyendo el premio William V. Cruess por Excelencia en Enseñanza. El Dr. Rupnow ha desarrollado varios cursos y talleres de capacitación en diversos temas incluyendo ciencia y tecnología de alimentos, inocuidad, microbiología, alérgenos en alimentos, buenas prácticas de manufactura, entre otros, para la industria, universidades y organismos oficiales. El Dr. Rupnow tiene un bachillerato en Educación de la Universidad de Wisconsin State, una Maestría en Microbiología de la Universidad de Illinois-Charleston, y un Doctorado Ph.D. en Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Purdue.

El **Dr. Harshavardhan Thippareddi**, Ph.D. es Profesor Asociado e Investigador en Inocuidad de Alimentos y Microbiología de Alimentos de la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln. Está a cargo de los servicios de extensión universitaria en el tema



de inocuidad de alimentos, asuntos regulatorios en el procesamiento de alimentos y como tal trabaja con la industria y organismos oficiales a nivel nacional e internacional en programas de asistencia técnica, apoyo en la implementación de programas de inocuidad, validaciones microbiológicas, entre otros. Además, dicta las cátedras de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos, HACCP e Inocuidad de Alimentos. El Dr. Thippareddi desempeña investigación en el desarrollo y validación de tecnologías de intervención en la industria de alimentos para el control de patógenos alimenticios, la aplicación de procesos no térmicos y su efecto en la inocuidad, microbiología predictiva, y el desarrollo y evaluación de sistemas de gestión de la inocuidad. Tiene un sinnúmero de publicaciones científicas en revistas relacionadas al tema de inocuidad además de publicaciones temáticas y capítulos de libros. El Dr. Thippareddi tiene un bachillerato en Ciencia y Tecnología de Lácteos de la AP Agricultural University, India, una Maestría y un Doctorado Ph.D. en Ciencias de los Alimentos, con especialidad en Microbiología de los Alimentos e Inocuidad de la Universidad de Kansas State.

El **Dr. Marcos X. Sánchez-Plata**, Ph.D; es Especialista en Inocuidad de Alimentos del Programa Agronegocios y Comercialización del IICA, con sede en Miami, EE.UU, y participa en el Programa SAIA del IICA. El Dr. Sanchez es Profesor Asociado Adjunto en la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln. Previamente, el Dr. Sánchez-Plata se desempeñó como Profesor Asistente en la Facultad de Ciencias Avícolas y el Programa de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad Texas A&M. Como académico ha realizado investigación científica en el campo del procesamiento avícola, huevos y de otros productos cárnicos, investigación y desarrollo de nuevos productos, y evaluación de factores que influyen la calidad e inocuidad de productos cárnicos frescos y procesados. El Dr. Sanchez-Plata ha dictado cátedras de pre-grado y postgrado en temas de Procesamiento Avícola, Calidad e Inocuidad de Productos Cárnicos, Programas Integrados de Inocuidad en la Industria Avícola, entre otros. El Dr. Sánchez-Plata formó parte del proyecto S-292 *USDA Multi-State Research Project* que involucra a los principales científicos en el área de procesamiento avícola de los EEUU y actualmente es parte del Comité de Expertos del Comité Conjunto FAO/OMS de Análisis de Riesgos Microbiológicos. Imparte capacitaciones en calidad, inocuidad y desarrollo de productos cárnicos y de aves, anualmente dicta el curso *Poultry Processing en español*, previamente con la Universidad Texas A&M y actualmente con la Universidad de Georgia y el IICA. El Dr. Sánchez -Plata tiene postgrados que incluyen un doctorado (Ph.D) en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln, una Maestría en Administración de Empresas (MBA) con énfasis en Agroempresas, y una Maestría (M.S.) en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la misma institución.

Destinatarios: autoridades y técnicos de los SVO, ministerios de agricultura y de salud de los países de la Región, así como las universidades, productores, industrias y comercializadores de alimentos.

Lugar: **Salón de Presidentes** del Edificio MERCOSUR. Luis P. Piera 1992 Planta Baja. Montevideo, Uruguay. T.E. (598) 2410 1676 ext. 135 y 117.



Simposio sobre Inocuidad de Alimentos Perspectivas en la Aplicación del Análisis de Riesgos Microbiológicos en la Industria Cárnica

15 de febrero	
8:30 hs.	Acreditación.
8:50 hs.	Apertura del evento. <i>Dr. Héctor Lazaneo, Director División Industria Animal DGSG/MGAP y GIDEA/CVP. Dr. Thippareddi, Universidad de Nebraska-Lincoln. Dr. Antonio Donizeti, Representante de IICA en Uruguay. Dr. Romeo Amorín Bohorquez, Presidente del CVP.</i>
Sesión 1: Actualidad de la Inocuidad de Alimentos y Regulaciones Internacionales.	
9:00 hs.	Eventos Recientes Impactando la Inocuidad de Alimentos. <i>M Sanchez</i>
9:40 hs.	Preguntas y comentarios.
9:50 hs.	El Reto de la Inocuidad de los Alimentos. <i>J Rupnow.</i>
10:30 hs.	Preguntas y comentarios.
10:40 hs.	Descanso de los participantes
11:00 hs.	La Inocuidad de los Alimentos y la Industria Cárnica. <i>H Thippareddi.</i>
11:40 hs.	Preguntas y comentarios.
11:50 hs.	Los Sistemas de Control de la Inocuidad de Alimentos. <i>M Sanchez.</i>
12:30 hs.	Preguntas y comentarios.
12:40 hs.	Tiempo para almuerzo
Sesión 2: Programas Integrados de Inocuidad de Alimentos en la Cadena Cárnica de la Granja a la Mesa.	
14:00 hs.	Los Componentes del Análisis de Riesgos y su Rol en la Industria Cárnica y el Ambiente Regulatorio. <i>M. Sanchez</i>
14:40 hs.	Preguntas y comentarios
14:50 hs.	Inocuidad en Productos Frescos de Res y Cerdo. <i>H Thippareddi</i>
15:30 hs.	Preguntas y Comentarios
15:40 hs.	Descanso de los participantes
16:00 hs.	Inocuidad en Productos Avícolas Frescos. <i>M Sanchez</i>
16:40 hs.	Preguntas y comentarios
16:50 hs.	Inocuidad en Productos Cárnicos Procesados. <i>H. Thippareddi y M. Sanchez.</i>
17:30 hs.	Preguntas y comentarios.
17:40 hs.	Inocuidad a nivel del Consumidor y en Servicios de Alimentación. <i>J. Rupnow</i>
18:20 hs.	Preguntas y comentarios.
18:30 hs.	Conclusiones y clausura