



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



OPS

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria



AGROCALIDAD
AGENCIA DE REGULACIÓN Y
CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



IICA
Instituto Interamericano de
Cooperación para la Agricultura



ORGANISMO INTERNACIONAL
REGIONAL DE SANIDAD
AGROPECUARIA

#WorldFoodSafetyDay
#InocuidadAlimentariaLAC



7 de junio de 2022
**Día Mundial de la Inocuidad
de los Alimentos**

Alimentos inocuos,
mejor salud.



DÍA MUNDIAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ALIMENTOS INOCUOS, MEJOR SALUD

Miércoles 1 de junio del 2022

9:00 a 11:00 am hora Ecuador

AGENDA

<p>9:00 - 9:10</p>	<p style="text-align: center;">Palabras de bienvenida</p> <ol style="list-style-type: none"> Ing. Rommel Betancourt - Presidente del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC). Ph.D. Marisa Caipo - Oficial de Inocuidad y Calidad Alimentaria – Punto Focal RAM - FAO. Ph.D. MBA. Margarita Corrales - Coordinadora de Inocuidad de los alimentos y RAM - OPS/PANAFTOSA. Dra. Ana Marisa Cordero – Líder del Programa SAIA - IICA. MSc. Efraín Medina Guerra – Director Ejecutivo OIRSA.
<p>9:10– 9:15</p>	<p>Video oficial Codex Alimentarius.</p>
<p>9:15 – 9:40</p>	<p style="text-align: center;">Mensajes de altas autoridades respecto a la importancia de la Inocuidad de los Alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> Bernardo Manzano Díaz – Ministro de Agricultura y Ganadería de Ecuador. Tema: Desafíos de la inocuidad alimentaria en la agricultura del siglo XXI. Representante del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Tema: Alimentos inocuos, mejor salud. Jacqueline Álvarez – Directora Regional y Representante del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en Latinoamérica y el Caribe. Tema: Desafíos de la Inocuidad de los Alimentos frente al cambio climático.
<p>9:40 – 9:45</p>	<p>Video sobre importancia de la inocuidad de los alimentos.</p>



<p>9:45 – 10:00</p> <p>10:00 – 10:15</p> <p>10:15 – 10:30</p> <p>10:30 – 10:45</p>	<p>Conferencias sobre riesgos emergentes en la inocuidad de los alimentos:</p> <p>1. Sistema de Alerta Temprana Conferencista: Francisco Iván Guajardo Quintanilla - INFOSAN Tema: Contaminantes microbiológicos/ Comercio – CDC enfermedad de <i>Cronobacter sakazakii</i> y <i>Salmonella</i> Newport por exposición fórmula infantil.</p> <p>2. Últimas actualizaciones en LMR de plaguicidas y contaminantes en frutas y vegetales – Conferencista: Mgtr. Alinne B. Oliveira – Deputy Director, Global Access Bryant Christie Inc. - BC Global.</p> <p>3. El Fraude Alimentario. Conferencista: PhD. Marcos Sánchez Plata – Docente de Texas Tech University, Proyectos IICA. Tema: Food Defense, Estados Unidos</p> <p>4. Retos del Caribe para la Inocuidad de los Alimentos, CAHFSA. Conferencista: Dr. Suzan McLennon-Miguel - Food Safety Specialist, Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency (CAHFSA).</p>
<p>10:45 - 10:50</p>	<p>Video sobre inocuidad en alimentos procesados</p>
<p>10:50 - 10:55</p>	<p>Panel con ronda de preguntas y respuestas</p>
<p>10:55 – 11:00</p>	<p>Palabras de agradecimiento y cierre – Raúl Peralta Girón, Director Regional de Inocuidad de los Alimentos OIRSA.</p>

CONFERENCISTAS



Bernardo Manzano Díaz

Ministro de Agricultura y Ganadería de Ecuador.

Cursó su educación superior en la Escuela Universitaria Panamericana de Agricultura Zamorano, en Honduras, donde obtuvo su título de Ingeniero Agrónomo.

Ha sido asesor de Operaciones en la Finca Inversionistas Suizas en Café Robustas, gerente general de Ciudad Satélite Playas, director de Pacific Fruit Company, gerente de zona de la Finca Industrial Bananera Álamos y su último cargo, director de Producciones, también en Corporación Noboa.



Jacqueline Álvarez

Directora Regional y Representante del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en Latinoamérica y el Caribe

La Sra. Jacqueline Álvarez posee más de 25 años de experiencia política, administrativa y técnica, incluyendo 14 años trabajando en el gobierno de Uruguay. Anteriormente ocupó el cargo de Directora Regional del Centro de Coordinación de Basel y Estocolmo de América Latina y el Caribe para la Creación de Capacidades y Transferencia de Tecnología, liderando en múltiples ocasiones, negociaciones para esta región. En PNUMA, ha ocupado varios roles incluyendo su nombramiento como la primera Coordinadora Regional del Sub-Programa de Químicos y Desechos, su rol dentro del Secretariado de Basel, Rotterdam y Estocolmo y como Jefa Interina de la División de Químicos y Salud. Actualmente, la Sra. Jacqueline Álvarez es la Directora Regional y Representante del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en Latinoamérica y el Caribe.

Bajo su liderazgo, las acciones en el nexo entre acción política y científica en químicos y desechos ha crecido significativamente, atrayendo socios claves tales como gobiernos, sociedad civil y el sector privado. La Sra. Jacqueline Álvarez es química, con especialidad en farmacia y ha trabajado durante su carrera en programas nacionales, internacionales y regionales.



Francisco I. Guajardo

**Secretaría INFOSAN
Departamento de Nutrición y Seguridad
Alimentaria / Sede de la OMS.**

Médico Cirujano y Partero por la Universidad de Monterrey.

Máster de Ciencia en Salud Global por la Universidad de Ginebra.

Con experiencia en educación de inocuidad alimentaria en respuesta a desastres naturales, experiencia en el Sector de Salud Público de México (Instituto Mexicano del Seguro Social) y en la Unidad de Prevención de Accidentes (Departamento de Promoción de la Salud) de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.

Consultor para la Secretaría de INFOSAN (Red Internacional de Autoridades en Materia de Inocuidad de los Alimentos) de la Organización Mundial de la Salud.



Mtra. Alinne B. Oliveira

**Director Adjunto, Acceso Global Bryant Christie
INC. BC Global**

Alinne B. Oliveira es Directora adjunta de Acceso Global en Bryant Christie INC., donde apoya a los exportadores agrícolas de EE. UU. con asuntos de políticas comerciales y LMR internacionales.

Antes de unirse a BCI, Alinne se desempeñó como Jefa del Departamento de Relaciones Internacionales de la Confederación Brasileña de Agricultura y Ganadería (CNA), como Especialista en Negociaciones Internacionales de la Confederación Nacional de la Industria (CNI) de Brasil y como cabildera registrada en Washington D.C. En representación de los intereses del sector privado brasileño en los Estados Unidos. Tiene experiencia como voluntaria y trabajando en varios países.

Alinne es Project Management Professional (PMP), obtuvo una Maestría en Estudios Latinoamericanos de la Escuela de Servicio Exterior de la Universidad de Georgetown, un certificado ejecutivo en Dominio de Políticas Comerciales de la Universidad de Harvard y una Licenciatura en Ciencias Políticas de la Universidad de Florida Central.



Dr. Marcos X. Sánchez-Plata

**Profesor Asociado en Seguridad Alimentaria Global
Centro Internacional para la Excelencia de la Industria de
los Alimentos, ICFIE
Universidad Tecnológica de Texas o
TEXAS TECH UNIVERSITY**

El Dr. Sánchez-Plata, originario de Esmeraldas, Ecuador; lleva vinculado al procesamiento, inocuidad y calidad de los alimentos desde 1995. Ha desarrollado una serie de iniciativas de mejoramiento de capacidades en más de 20 países de Latinoamérica y el Caribe con enfoque en el apoyo técnico a entes oficiales y regulatorios, a la industria de los alimentos, los consumidores y la academia.

Ha participado en un sin número de conferencias científicas en los EEUU, Latinoamérica, el Caribe y Europa. Además, ha servido como consultor de empresas procesadoras de alimentos de la región y organiza anualmente el curso Poultry School y Meat School en español con la Universidad de Georgia y Texas Tech University. Además del área avícola, el Dr. Sánchez-Plata da cursos en el campo de la inocuidad de alimentos, certificaciones HACCP, cursos de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos de la Alianza FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance), equivalencia de inspección sanitaria, reglamentos de inocuidad, medidas sanitarias y fitosanitarias, análisis de riesgos microbiológicos, cursos de Buenas Prácticas de Manufactura, limpieza y desinfección en plantas de alimentos, inocuidad en servicios de alimentación, cursos de microbiología de alimentos, control de patógenos en alimentos (Salmonella, E. coli, Listeria, entre otros.) y control de procesos, entre otros. Al momento el Dr. Sanchez-Plata es instructor Líder de la International HACCP Alliance, de la Alianza de Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos (FSPCA) y de la Alianza de Productos Agrícolas Frescos (PSA). Con la Alianza FSPCA es además Trainer of Trainers para el reglamento de Controles Preventivos para Humanos y del reglamento de Verificación de Proveedores Extranjeros y es el coordinador del Grupo de trabajo para Asistencia Técnica Internacional de la Alianza FSPCA.

Profesionalmente, antes de unirse a Texas Tech, el Dr. Sánchez-Plata se desempeñó como Especialista Hemisférico en Inocuidad de Alimentos de la Oficina del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) en Washington y Miami del 2009 al 2014, fue Profesor Asociado Adjunto en la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln. Previamente, el Dr. Sánchez-Plata trabajó como Profesor de la Facultad de Ciencias Avícolas y del Programa de Postgrado en Ciencia y

Tecnología de Alimentos en la Universidad Texas A&M del 2004 al 2008.

El Dr. Sánchez -Plata es Bioquímico Farmacéutico con Opción Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Central del Ecuador y completo sus 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.



Dra. Suzan McLennon-Miguel

**Especialista en Inocuidad Alimentaria de la Agencia
Caribeña de Sanidad Agrícola e Inocuidad Alimentaria
(CAHFSA).**

La Dra. McLennon-Miguel ha trabajado en el campo veterinario durante más de 31 años y 12 años en inocuidad alimentaria. Comenzó como Técnica de Salud Animal en 1989, sirvió en el Ministerio de Agricultura de Jamaica en esta labor, durante más de 12 años antes de convertirse en veterinaria. Obtuvo su título de Doctora en Medicina Veterinaria (DVM) en 2002 de la Universidad de las Indias Occidentales, campus de St. Augustine en Trinidad y Tobago. En 2008, la Dra. McLennon-Miguel recibió una Maestría en Salud Pública (MPH) de la Universidad de West Indies, Mona Campus, Jamaica.

Durante los últimos 13 años ha sido responsable de la Subunidad de Salud Pública e Inocuidad de los Alimentos, dentro de los servicios de agricultura y veterinaria. En 2011, la Dra. McLennon-Miguel fue nominada por sus pares para representar al Ministerio de Agricultura y los enorgulleció cuando el gobierno de Jamaica la nombró Servidora Pública del Año por sus destacadas contribuciones a la Salud Pública e Inocuidad de los Alimentos. Es Líder Ejecutiva en Inocuidad de los Alimentos (ELF). Fue el Punto Focal de la OIE para la Producción Animal y la Inocuidad de los Alimentos para Jamaica, presidió el Grupo de Trabajo Técnico sobre Resistencia a los Antimicrobianos en la Agricultura, el Comité Nacional del Codex y fue miembro del comité para la Coordinación Nacional de Agricultura y Seguridad Alimentaria, el Reglamento Sanitario Internacional y el Punto Focal de INFOSAN para Agricultura. Actualmente es la jefa del Departamento de Inocuidad Alimentaria de la institución intergubernamental regional de CARICOM, CAHFSA.