

Programação do Evento

13 de março 2018 de 08:30 - 17:30

BLOCO	PALESTRA	PALESTRANTE	
	Café de Boas Vindas e recepção dos participantes		
BLOCO 1	Tendências de consumidor e visão estratégica dos Sistemas de Controle de Alimentos	Abertura da Conferência	Enrique Mendeguia, MBA. Regional Director of Operations. Central America, the Caribbean, Colombia and Brazil. NSF International
		Visão e estratégias para o fortalecimento dos sistemas nacionais de Segurança dos Alimentos	Andrea Boanova. Vigilancia Sanitaria de la Ciudad de San Pablo (COVISA)
		Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência do Estado de São Paulo	José Valverde. Representante del Secretario del Estado de SP de la Ministerio de la Agricultura CODEAGRO
		Preparando-se para as tendências globais e locais de consumo de alimentos	Angelica Salado, Analista Sênior de Pesquisa da Euromonitor International.
		FSMA: Abordando a nova regulamentação de inocuidade para alimentos importados pelos Estados Unidos	Sonia Acuña-Rubio. Managing Director, Latin America. NSF International
		Debate: Tendências de consumidor e visão estratégica dos Sistemas de Controle de Alimentos a nível global	Todos os expositores participam de um painel de conversação aberto
	Coffee Break e Networking		
BLOCO 2	Estratégia para a implementação dos programas sustentáveis na cadeia de suprimentos de alimentos.	Inovando para uma cadeia de suprimentos mais produtiva e sustentável	David A. Baker, PhD, MPH, MS Global Technical Director Consulting & Technical Services. NSF International
		Entendendo as forças que impulsionam um ecossistema sustentável na produção de alimentos	Jenny Oorbeck. General Manager. NSF Sustainability
		Estratégia para a implementação dos programas sustentáveis na cadeia de suprimentos de alimentos.	Fabricio Delgado. Vice Presidente Global de Qualidade e Food Safety. BRF
		Embalagem como ferramenta de sustentabilidade	Aparecido Borghi. Packaging & Supply Chain Senior Business Manager. Daymon Worldwide
		Debate: Estratégias para a implementação de programas sustentáveis na cadeia de alimentos.	Todos os expositores participam de um painel de conversação aberto
	Almoço		
BLOCO 3	A perspectiva da cultura de Segurança de Alimentos e a geração de confiança do mercado	Certificação de alimentos na geração de confiança e agregação de valor na cadeia	Enrique Mendeguia, MBA. Regional Director of Operations. Central America, the Caribbean, Colombia and Brazil. NSF International
		Entre os fornecedores e o consumidor final, um espaço para comunicação e controle de riscos	Por confirmar
		Formando cultura de segurança de alimentos além da perspectiva das práticas de higiene	Mónica Galleguillos. Director for Training and Education for LATAM. NSF International
		Debate: A perspectiva da cultura de Segurança de Alimentos e a confiança que esta gera no mercado	Todos os expositores participam de um painel de conversação aberto
	Coffee Break e Networking		
BLOCO 4	Enfrentando novos desafios na cadeia de suprimentos	Protegendo a produção de proteínas animais para uma dieta mais inócua	Isabel Coronado González. Regional Director of Operations, México. NSF International
		Resistência antimicrobiana: prevenindo desde a origem até o final da cadeia de produção	Viviane Soares. YUM
		Como prevenir as ameaças de Food Fraud e proteger o consumidor?	David A. Baker, PhD, MPH, MS Global Technical Director Consulting & Technical Services
		Deteção de contaminantes em ingredientes, matérias primas e alimentos processados	Andrea Machado, Diretora de Estudo da Química Orgânica - NSF Bioensaios
		Debate: Enfrentando novos desafios na cadeia de suprimentos	Todos os expositores participam de um painel de conversação aberto

14 de março 2018 de 08:30 - 13:30

BLOCO	PALESTRA	PALESTRANTE	
BLOCO 5	GFSI: Os processos de melhoria contínua dos protocolos reconhecidos e homologados	Principais mudanças com a nova versão do código SQF V8	Por confirmar
		Atualização de BRC: Novas ênfase para proteção dos alimentos	Juliane Rigobello. Representante oficial da BRC no Brasil
		Atualização de IFS: passo a passo da versão 6 na 6.1	Caroline Nowak. IFS Operations Manager Brazil
		Evolución de FSSC 22000 e desafios de atualização Versão 4	Mónica Lois. Country Manager, Central America, the Caribbean and Colombia. NSF International.
		Debate: Os processos de melhoria contínua dos protocolos reconhecidos e homologados	Todos os expositores participam de um painel de conversação aberto
Coffee Break e Networking			
BLOCO 6	Tecnologias a serviço da cadeia produtiva	A experiência global do varejo no desenvolvimento da cadeia de suprimentos	Por confirmar
		Plano de segurança de água na indústria de alimentos	Marcos Bensoussan. Strategic Business Manager, Building Water Health. NSF International
		Non food compounds – Garantia de segurança relacionado aos insumos utilizados na cadeia produtiva	Fabiane D. Zanoti Gallego. General Manager. Certifications, Audits and Trainings. NSF International
		Uso de "wearable" tecnologia nos processos de auditoria e treinamento	Tom Chesnut. Senior Vice President of Global Food Division at NSF International
		Debate: Tecnologias a serviço da cadeia produtiva	Todos os expositores participam de um painel de conversação aberto
Conclusões e encerramento			
Entrega de Certificados de Assistência		O programa pode estar sujeito a alterações	

Nossos Palestrantes



Andrea Boanova
Vigilancia Sanitaria de la Ciudad de San Pablo (COVISA)

Trabalho Na Vigilância Sanitária Do Município De São Paulo E Dou Aulas Em Faculdades E Curso Sobre Legislação Sanitária Na Área De Alimentos. Sou Médica Veterinária E Advogada, Especializada Em Perícia Veterinaria, Direito Sanitário, Saúde Pública E Produtos De Origem Animal. Sou Perita Da Receita Federal E Secretária Da Fazenda Do Estado De SP



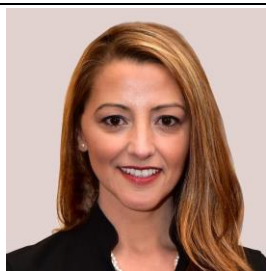
José Valverde
Representante del Secretario del Estado de SP de la Ministerio de la Agricultura. CODEAGRO

Graduado em Ciências Jurídicas, Mestrado em Direito Ambiental, Especialista em Gestão Ambiental. Especialista em Direito Ambiental. Coordenador da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios – Codeagro da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Secretário Executivo do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – Consea/SP. Secretário Executivo da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional – Caisan/SP. Coeditor da Obra "Política nacional, Gestão e Gerenciamento de Resíduos Sólidos" e autor do Livro "A sociedade Civil e Direito Ambiental"



Angelica Salado
Analista Sênior de Pesquisa da Euromonitor International

Responsável por conduzir os estudos sobre bebidas alcoólicas e não alcoólicas, tabaco, bebidas saudáveis, embalagens e marcas éticas no Brasil. Tem mais de sete anos de experiência em pesquisa de mercado quantitativa e qualitativa. É formada em Relações Internacionais com ênfase em Marketing e Negócios pela ESPM SP (Escola Superior de Propaganda e Marketing).



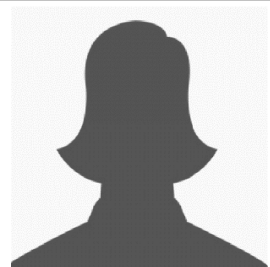
Sonia Acuña-Rubio
Managing Director, Latin
America. NSF International

Posee un Máster en Ingeniería de Sistemas Biológicos pela Universidade de Califórnia em Davis, outro Mestrado em Administração e Direção de Empresas pela Universidade Estatal de Califórnia em Sacramento e Licenciaturas em Engenharia Agronômica e Engenharia Técnica em Industrias de Alimentos pela Universidade de Santiago de Compostela en España. Ella lidera as operações de NSF International, con base en EUA, para toda América Latina. Há mais de 10 anos de experiência na área de inocuidade e segurança de alimentos, tem uma participação destacada no desenvolvimento e implementação de padrões em todo o mercado



David A. Baker
PhD, MPH, MS | Global
Technical Director
Consulting & Technical
Services. NSF International

Tem mais de 25 anos de experiência na indústria alimentar internacional aumentando o valor da marca, integrando segurança alimentar, conformidade regulamentar e soluções de gerenciamento de qualidade e risco em organizações e cultura no local de trabalho. A experiência de David abrange a indústria de alimentos da produção primária de plantas, animais e peixes, a maioria dos setores de processamento de alimentos e conhecimentos especializados em alimentos prontos para consumo, logística e preparação por operações de restauração e restauração.



Jenny Oorbeck
General Manager. NSF
Sustainability. NSF
International

Gerente ambiental dinâmico, orientado a resultados. Líder demonstrado com visão e capacidade criativa para facilitar a mudança necessária. Especialização em mudanças climáticas, eficiência energética e gerenciamento de resíduos. Experiências excepcionais de pesquisa, analítica e gerenciamento de programas. Solucionador de problemas organizado, altamente motivado e orientado a detalhes. Habilidade comprovada de trabalhar em cooperação com diversas partes interessadas para alcançar objetivos estratégicos



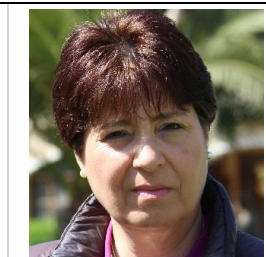
Isabel Coronado
Regional Director of
Operations
NSF International – México

Agrônomo com especialidade em Agronegócios e com mestrado em Qualidade e Produtividade. Com mais de 20 anos de experiência em sistemas de qualidade e segurança, trabalhou por vários anos na implementação de programas na indústria de estufa no México e na Espanha. Nos últimos doze anos, auditando programas de qualidade, segurança e sustentabilidade nas indústrias agropecuária e de processamento de alimentos, além de dirigir as operações da NSF International no México.



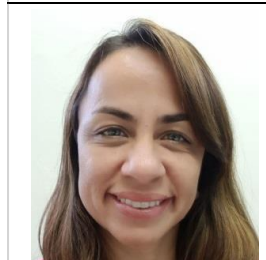
Aparecido Borghi
Packaging & Supply Chain
Senior Business Manager.
Daymon Worldwide

Profissional com 31 anos de experiência em Pesquisa & Desenvolvimento e Outsourcing atuando em empresas como Philips, Unilever, Kimberly-Clark, Bertin e Grupo Pão de Açúcar. Atualmente responde pelo desenvolvimento de novos fornecedores & estratégias de embalagens para Varejo e Marcas Próprias na DAYMON WORLWIDE. Professor do Núcleo de Estudos e Negócios da Embalagem na Escola Superior de Propaganda e Marketing. Professor do MBA de Marketing da Fundace / USP, Professor do Curso de Pós-Graduação em Engenharia de Embalagem da Escola de Engenharia Mauá e Professor do Curso de Pós-Graduação na Sustentare Escola de Negócios de Joinville. Conselheiro / vice presidente da Associação Brasileira de Marcas Próprias, membro fundador do DuPont Packaging Awards Advisory Panel, profissional homenageado pelo Prêmio ABRE em 2015 e profissional



Mónica Galleguillos
Director for Training and
Education for LATAM. NSF
International

Médico Veterinário, com mais de 20 anos dedicado ao desenvolvimento de competências na indústria de alimentos. Vasta experiência nacional e internacional em treinamento em segurança alimentar em todo seu escopo de produção. Ele liderou a criação da Inofood e Feednews, duas conferências internacionais que acontecem no Chile. Ela é uma das fundadoras da Corporação Chilena para a Proteção de Alimentos (CAFP), uma subsidiária da IAFP (Associação Internacional para a Proteção de Alimentos). Sua atualização profissional recente inclui a qualificação como instrutor principal da Aliança FSPCA para o Regulamento de Controle Preventivo da Lei FSMA



Juliane Rigobello
Representante oficial da BRC
no Brasil

Trabalha com certificação de segurança de alimentos há mais de 16 anos e também possui experiência como coordenadora de processos de certificação de qualidade e segurança de alimentos com experiência nos padrões de certificação BRC, além de outros padrões como HACCP, BPF, BRC, IFS, FSSC 22000 e outro. Ela atualmente é coordenadora de qualidade na Kobber Alimentos, coordenadora (e professora) do Módulo de Segurança Alimentar no curso de pós-graduação na Universidade Mauá e Representante oficial da BRC no Brasil



Caroline Nowak
IFS Operations Manager
Brazil

Caroline Nowak é cidadã alemã e se formou na Universidade de Berlim, de Economia e Direito. Ela começou sua carreira na International Featured Standards (IFS) em 2003 e atualmente lidera o escritório da IFS no Brasil. Ela é responsável pelo desenvolvimento da IFS no Brasil e apoia o resto da América do Sul. > www.ifs-certification.com



Marcos Bensoussan
Strategic Business Manager,
Building Water Health. NSF
International

Marcos Bensoussan tem 40 anos de experiência em segurança de sistemas de água e fundou SETRI em 2008. Participou de vários congressos no Brasil e no exterior sobre Legionella e planos de segurança da água. Ele desenvolveu uma metodologia de avaliação de risco HACCP para Legionella, bem como um modelo de plano de segurança da água para edifícios e indústrias com base em diretrizes e métodos da Organização Mundial da Saúde. Ele publicou e editou os livros Legionella na Visão de Especialistas (2014) e Plano de Segurança da Água à Vista de Especialistas (2015). É membro do Comitê da Organização Nacional de Padrões (ABNT) para o Padrão de Prevenção de Legionella em Sistemas de Água.



Tom Chestnut
Senior Vice President of
Global Food Division at NSF
International

O Sr. Tom Chestnut atua como Vice-Presidente Sênior da Divisão Global de Alimentos na NSF International Inc. O Sr. Chestnut atuou como Vice-Presidente da Divisão Global de Segurança e Qualidade dos Alimentos da NSF International Inc. desde maio de 2012. O Sr. Chestnut atuou como Vice-Presidente da Alimentação Programas para processadores da NSF International Inc. O Sr. Chestnut tem mais de 25 anos de experiência em segurança alimentar, atuando como vice-presidente de segurança alimentar da NSF, ajudando as empresas em toda a cadeia de fornecimento global a fortalecer seus programas de garantia de qualidade e segurança alimentar através da auditoria, teste e certificação para os padrões globais de segurança alimentar.

NOSSOS PATROCINADORES



MEDIA PARTNERS

