

# Programação do SQF Global 2020

Os horários mostrados estão em BRT (UTC-5) São Paulo

Traduzido para português brasileiro

## Terça-feira, 27 de outubro de 2020

Tradução simultânea oferecida em espanhol (ES) se houver demanda suficiente

12:00 – 12:15

### **Bem vindos ao SQF Global (ES)**

*Welcome, Bienvenido, Bem vindos, G'day, Bonjour, huān ying y youkoso!*

Junte-se aos representantes do SQF Global enquanto eles lhe dão as boas-vindas no SQF Global 2020.

12:15 – 13:15

### **Observação: O futuro é mais rápido do que pensamos (ES)**

*Steven Kotler, autor de best-sellers do e jornalista premiado do New York Times.*

Neste roteiro otimista de percepções sobre o futuro próximo, o mestre contador de histórias Steven Kotler esclarece como a onda depois da onda de tecnologias de aceleração exponencial afetará a sociedade e as nossas vidas diárias. O que acontecerá quando a IA (Inteligência artificial), robótica, realidade virtual, biologia digital e os sensores colidirem com a impressão 3D, blockchain e gigabit global? Como essas convergências transformarão o modo como cultivamos e adquirimos os nossos alimentos e o que comemos? E como podemos nos preparar e prosperar no futuro tecnológico de amanhã?

13:30 – 14:45

### **Decifrando o Código: seu guia introdutório para as alterações da 9ª edição (ES)**

*LeAnn Chuboff, vice-presidente, Assuntos técnicos, SQFI*

Com mais de 10 mil certificados no mundo todo, o Programa SQF continua a ser um programa global de certificação de qualidade e segurança de alimentos altamente procurado por seu rigor e credibilidade. Descubra mais sobre a implementação da 9ª edição do Código e fique por perto após o intervalo para ter a oportunidade de fazer perguntas à equipe técnica do SQFI.

15:00 – 15:45

### **Decifrando o Código: Perguntas e respostas ao vivo (ES)**

*LeAnn Chuboff, vice-presidente, Assuntos técnicos, SQFI*

*Palova Marques, representante da América Latina, SQFI*

Junte-se aos membros da equipe técnica do SQFI para uma sessão de Perguntas e Respostas sobre a 9ª edição. Envie suas perguntas através do chat ao vivo.

15:00 – 15:45

### **Decifrando o Código: Perguntas e respostas ao vivo (ES)**

*Frank Schreurs, representante do Canadá, SQFI*

*Julian Poveda, representante da América Latina, SQFI*

Junte-se aos membros da equipe técnica do SQFI para uma sessão de Perguntas e Respostas sobre a 9ª edição. Envie suas perguntas através do chat ao vivo.

15:00 – 15:45

### **Decifrando o Código: Perguntas e respostas ao vivo (ES)**

*Tammie van Buren, gerente, Conformidade, SQFI*

*Luis Cruz, representante da América Latina, SQFI*

Junte-se aos membros da equipe técnica do SQFI para uma sessão de Perguntas e Respostas sobre a 9ª edição. Envie suas perguntas através do chat ao vivo.

16:00 – 16:45

### **O caso de colaboração em um mundo com a COVID-19 (ES)**

A COVID-19 afetou todos os aspectos da indústria de alimentos e bens de consumo em todos os cantos do mundo e em todos os níveis da cadeia de abastecimento. A pandemia exemplifica, como nunca antes, a necessidade de compartilhamento de conhecimento da indústria e de colaboração em uma escala global para podermos manter a segurança do nosso fornecimento de alimentos e garantir a continuidade dos negócios. Junte-se aos nossos convidados globais para uma discussão oportuna sobre como a comunidade global de alimentos pode trabalhar em conjunto para enfrentar as implicações atuais e futuras da pandemia.

17:00 – 18:00

### **Sessões educativas simultânea com perguntas e respostas ao vivo (ES)**

#### **1. O remoto é a nova auditoria**

*Gary Smith, VP de segurança alimentar, Certificação FoodChain ID*

*Adeniyi Odugbemi, PhD, diretor global de segurança alimentar, ADM*

Com a aprovação do GFSI para o uso de tecnologia de comunicação da informação (Information Communication Technology, ICT) e atividades remotas no processo de auditoria, muitos sites e OCs estão procurando usar este novo método para criar eficiência dentro do processo de auditoria. Saiba como as atividades remotas tem sido aplicadas e os riscos e benefícios que surgem com esse novo processo. Saiba o que você pode fazer para ter uma experiência de sucesso e como incorporar atividades remota ao seu programa de auditoria.

#### **2. Visualização da cultura de segurança de alimentos**

*Bill McBride, representante da Ásia-Pacífico, SQFI,*

*Betty Murie, gerente de conformidade global, Wedderspoon Organic*

Embora a cultura de segurança de alimentos sempre tenha sido incorporada aos códigos de segurança de alimentos do SQF, a supervisão do seu programa de cultura de segurança de alimentos será uma nova exigência na 9ª edição. Tenha uma visão geral das novas práticas de cultura de segurança de alimentos exigidas pela 9ª edição, conheça os principais elementos que contribuem para uma cultura robusta de segurança de alimentos e comece o processo de mudança da cultura para o sucesso sustentado da segurança de alimentos.

18:45 – 19:30

### **Salas de colaboração global**

Junte-se aos seus colegas na comunidade global de segurança de alimentos para uma discussão animada sobre desafios e oportunidades que impactam a comunidade SQF e a indústria mundial de segurança de alimentos. Escolha entre uma variedade de tópicos e idiomas em um pequeno formato de grupo de discussão.

19:45 – 20:45

### **O futuro é agora: O impacto da tecnologia e da inovação na Segurança de Alimentos Global (ES, JP, MA)**

A comunidade global foi forçada a se adaptar a um novo normal nos últimos sete meses em um ritmo de tirar o fôlego. A velocidade da mudança acelerou os avanços tecnológicos para responder a novas maneiras de fazer as coisas. O que isso significa para a segurança de alimentos? Como serão as auditorias no futuro? Como a IA e o aprendizado de máquina ajudarão a prever problemas de segurança de alimentos e a evitar recalls? Junte-se ao nosso painel de especialistas enquanto eles compartilham suas perspectivas sobre os impactos atuais e futuros da IA, do aprendizado de máquina de outras ferramentas habilitadas por tecnologia na indústria global segurança de alimentos.

## Quarta-feira, 28 de outubro de 2020

10:00 – 13:00

### **Exposição de parceiros do SQF Global (horário exclusivo)**

(Apresentações ao vivo de patrocinadores e reuniões de negócios)

13:00 – 14:00

### **Sessões educativas simultânea com perguntas e respostas ao vivo (ES)**

1. **Trabalhando de forma mais inteligente, não mais difícil: usando dados para criar uma melhoria contínua**

*Tammie van Buren, gerente, Conformidade, SQFI*

Aprenda a transformar dados em algo que possa levar a decisões informadas para resolução de problemas e melhoria contínua. Observe uma demonstração prática sobre como os dados foram usados no passado e estão sendo usados atualmente, e entre no futuro da análise de dados do SQF. Ao compartilhar as principais não conformidades como exemplos, esta sessão ilustrará como o uso de ferramentas simples para ajudar você a entender melhor seus dados pode melhorar os seus sistemas de qualidade e segurança alimentar.

2. **Novos requisitos para Laboratório Interno da 9ª edição**

*Palova Marques, representante da América Latina, SQFI*

*John Kern, gerente de conformidade de auditoria, Mérieux NutriSciences Certification*

Se você utiliza um fornecedor terceirizado ou um laboratório interno, você precisará entender os novos requisitos para amostragem e testes de laboratório encontrados na 9ª edição. Embora a Edição 8.1 exija atualmente a certificação ISO 17025 ou equivalente para análise externa, a 9ª edição exige conformidade com a ISO 17025 de laboratórios internos. Ouça os nossos especialistas discutirem as novas expectativas de metodologias e programas de proficiência, além de um resumo da regra de proposta da FDA em relação aos testes de alimentos. Saiba mais sobre a certificação ISO 17025 e decida se ela é adequada para o seu local.

14:15 – 15:15

### **Nova era da segurança de alimentos mais inteligente do FDA (ES)**

*Frank Yiannas, vice-comissário de política e resposta alimentar do FDA*

Receba informações atualizadas sobre o projeto estratégico Nova era da segurança de alimentos mais inteligente do FDA. Saiba como os principais componentes dessa iniciativa prepararão sua organização para aproveitar a tecnologia e outras ferramentas que ajudam a criar um sistema de alimentos mais digital, rastreável e seguro. Inspire-se para colaborar de modo criativo em abordagens e processos mais simples, eficazes e modernos que mantêm nossa cadeia global de suprimento de alimentos resiliente e segura.

15:30 – 16:30

## **Sessões educativas simultânea com perguntas e respostas ao vivo (ES)**

### **1. Seu fornecedor, seu risco**

*Colin Christmas, diretor administrativo, EAGLE Certification Group*

*Anne Cooper, gerente técnica, EAGLE Certification Group*

Os riscos à segurança de alimentos - e aos seus resultados financeiros - são encontrados em todos os pontos da sua cadeia de abastecimento. Selecionar um fornecedor é mais do que identificar o fornecedor de menor custo. Trata-se de tomar decisões conscientes de fornecimento baseadas em risco que podem diminuir custos, diminuir o potencial de retiradas e recalls, e garantir melhor a segurança de seu produto. Usando ferramentas como matrizes de risco, dados históricos, sistemas de monitoramento e especificações, você aprenderá como identificar os seus parceiros de cadeia de abastecimento total, incluindo prestadores de serviços, logística, pessoal temporário e outros além de apenas matérias-primas, e reconhecer e mitigar os riscos que eles podem representar.

### **2. Confie, mas verifique. Verifique, mas valide**

*Paul Holden, diretor, Alique*

Imagine como uma auditoria seria tranquila se as unidades pudessem demonstrar facilmente que (1) um plano foi seguido, (2) o plano fez sentido e (3) o plano funcionou e continua a funcionar. Em poucas palavras, isso é verificação e validação e não precisa ser complicado demais. Com o suporte de exemplos internos, esta sessão esclarecerá os conceitos de verificação e validação, como eles diferem e por que são tão essenciais. Obtenha ideias práticas para coletar dados para demonstrar a implementação, a eficácia e a adequação dos sistemas de segurança de alimentos.

16:45 – 17:45

## **Alimentando o mundo com segurança, transparência e sustentabilidade (ES)**

18:00 – 18:45

## **Salas de colaboração global**

Junte-se aos seus colegas na comunidade global de segurança de alimentos para uma discussão animada sobre desafios e oportunidades que impactam a comunidade SQF e a indústria mundial de segurança alimentar. Escolha entre uma variedade de tópicos e idiomas em um pequeno formato de grupo de discussão.

19:00 – 20:30

## **Assembleia global ao vivo (ES, MA, JP)**

*LeAnn Chuboff, vice-presidente, Assuntos técnicos, SQFI*

*Bill McBride, representante da Ásia-Pacífico, SQFI*

LeAnn Chuboff, da SQFI, e Bill McBride, apresentam uma assembleia global interativa ao vivo, na qual convidados responderão às perguntas sobre segurança

de alimentos dos participantes do mundo todo. Envie suas perguntas com antecedência ou ao vivo durante o evento.

## Quinta-feira, 29 de outubro de 2020

10:00 – 13:00

### **Exposição de parceiros do SQF Global (horário exclusivo)**

(Apresentações ao vivo de patrocinadores e reuniões de negócios)

13:00 – 14:00

### **Sessões educativas simultânea com perguntas e respostas ao vivo (ES)**

#### **1. O segredo para aumentar sua pontuação na auditoria SQF**

*Tatiana Lorca, líder do Programa de qualidade e segurança de alimentos da PD&E, Ecolab, Inc.*

*Kris Middleton, gerente do Programa de alimentos da América do Norte, Bureau Veritas Certification América do Norte*

Psst. Quer saber o ingrediente secreto para aperfeiçoar a sua auditoria SQF? Cansado de cometer o mesmo erro ano após ano? Saiba como acertar a auditoria usando processos de verificação e ação corretiva corretamente para eliminar as causas raiz e garantir o sucesso contínuo de seu sistema SQF. Descubra o que o SQFI espera que as unidades façam como parte de seu sistema SQF implementado e como as não conformidades e ações corretivas das auditorias SQF serão tratadas na 9ª edição recém-lançada.

#### **2. O desafio da co-fabricação: produção ou processos terceirizados**

*Brian Perry, vice-presidente sênior, segurança e qualidade de alimentos, Treehouse*

*Tracie Sheehan, vice-presidente de serviços técnicos, Merieux NutriSciences*

Você terceiriza a produção ou os processos? Descubra uma nova reviravolta em um antigo requisito. A 9ª edição inclui uma linguagem revisada para lidar com os fabricantes contratados em seu negócio. Esta sessão analisará as perguntas mais frequentes que incluem a abordagem de avaliação de risco para monitorar sua conformidade de co-fabricação terceirizada.

14:15 – 15:00

### **“Horário de funcionamento” do SQFI**

Visite uma das três salas do “horário de funcionamento” e converse com nossos representantes globais do SQF.

**Inglês:** *Frank Schreurs, representante do Canadá*

**Espanhol e português:** *Luis Cruz, Julian Poveda, Palova Marques, representantes da América Latina*

**Atendimento ao cliente SQFI EUA:** *Daniel Akinmolayan, Seton Talty, Emilia Torres-Sanchez, Clara Martin*

15:15 – 16:15

## **Sessões educativas simultânea com perguntas e respostas ao vivo (ES)**

### **1. Alterações da 9ª edição para os códigos de embalagem primária, de armazenamento, distribuição de alimentos**

*Shanti Anant, diretor, qualidade do fornecedor, ProAmpac*

*Frank Schreurs, representante do Canadá, SQFI*

Enquanto os códigos de fabricação de alimentos tendem a dominar as primeiras páginas da 9ª edição, o SQF fez alterações nos outros códigos de segurança de alimentos, incluindo os códigos de produção primária, pecuária e frutos do mar, armazenamento e distribuição e a de fabricação de embalagens para alimentos. Aprofunde-se nos detalhes à medida que os membros dos grupos de trabalho identificam as principais mudanças que afetariam suas unidades e saiba como você ainda pode ser parte integrante do processo.

### **2. Visualização da cultura de segurança de alimentos**

*Bill McBride, representante da Ásia-Pacífico, SQFI,*

*Betty Murie, gerente de conformidade global, Wedderspoon Organic*

Embora a cultura de segurança de alimentos sempre tenha sido incorporada aos códigos de segurança de alimentos SQF, a supervisão do seu programa de cultura de segurança de alimentos será uma nova exigência na 9ª edição. Tenha uma visão geral das novas práticas de cultura de segurança de alimentos exigidas pela 9ª edição, conheça os principais elementos que contribuem para uma cultura robusta de segurança de alimentos e comece o processo de mudança da cultura para o sucesso sustentado da segurança de alimentos.

16:30 – 17:30

## **Observação: O Esquadrão veneno e a cruzada pela segurança dos alimentos na virada do século 20 (ES)**

*Deborah Blum, escritora vencedora do prêmio Pulitzer e autora de "The Poison Squad"*

No final do século XIX, os alimentos eram perigosos. Sem controle por regulamentação governamental, segurança básica ou mesmo exigências de rotulagem, os fabricantes colocavam o lucro na frente da saúde de seus clientes e estavam vendendo produtos nocivos conscientemente. Descubra a fascinante história do Dr. Harvey Washington Wiley, que, junto com uma equipe valente, lutou contra a ganância corporativa e a corrupção governamental no início do século XX, levando à aprovação da Lei de Alimentos e Medicamentos de 1906.

18:00 – 18:45

## **Salas de colaboração global**

Junte-se aos seus colegas na comunidade global de segurança de alimentos para uma discussão animada sobre desafios e oportunidades que impactam a comunidade SQF e a indústria mundial de segurança de alimentos. Escolha entre uma variedade de tópicos e idiomas em um pequeno formato de grupo de discussão.



19:00 – 20:00

**Perspectivas da pandemia, ontem, hoje e amanhã - Uma discussão do painel global (ES, MA, JP)**

- *Doug Baker, FMI (moderador)*
- *Lynn Buck, Mother Murphy's Laboratories*
- *Dyane Burke, diretora sênior, segurança de alimentos e qualidade, ConAgra Brands*
- *Jennifer Crawford, gerente de cadeia de abastecimento e conformidade, Coles Supermarkets Australia Pty Ltd.*
- *Jason Liu, vice-presidente de segurança de alimentos e do departamento de saúde de lojas de conveniência e cadeia de restaurantes da TH China*

A onda da pandemia de COVID-19 atingiu mais de 180 países em 6 continentes, impactando todos os aspectos das nossas vidas e inúmeras indústrias. Classificada como um serviço essencial, a indústria de alimentos tem enfrentado desafios em todos os pontos da cadeia de abastecimento, desde a escassez de mão de obra até a segurança do trabalhador e interrupções na cadeia de abastecimento. Participe de um painel global de fornecedores e varejistas de alimentos enquanto eles discutem sobre como a crise se desdobrou na região deles, lições aprendidas e o que o "novo normal" representa para o futuro da produção, do varejo e da segurança de alimentos.