

SQF Global 2020 - AGENDA

Los horarios que se muestran son los correspondientes a la hora estándar del centro (UTC-5) Ciudad de México
Traducido al español

Martes 27 de octubre de 2020

Los eventos tendrán traducción simultánea en español (SP) si hay suficiente demanda

De 9:00 a. m. a 9:15 a. m.

Bienvenido a SQF Global (SP)

Welcome, Bienvenido, Bem Vindos, G'day, Bonjour, Huān ying y Youkoso.

Únase a los representantes de SQF Global mientras le dan la bienvenida al SQF Global 2020.

De 9:15 a. m. a 10:15 a. m.

Conferencia Magistral: El Futuro es más Rápido de lo que Piensas (SP)

Steven Kotler, autor de éxitos en ventas del New York Times y periodista galardonado.

En esta perspicaz y optimista hoja de ruta hacia nuestro futuro cercano, el maestro narrador Steven Kotler arroja luz sobre cómo las tecnologías de aceleración exponencial que, ola tras ola, impactarán tanto en nuestra vida cotidiana como en la sociedad. ¿Qué sucede cuando la IA, la robótica, la realidad virtual, la biología digital y los sensores irrumpen en las redes de impresión en 3D, el blockchain y los gigabits globales? ¿Cómo transformarán estas convergencias la forma en que cultivamos y obtenemos nuestros alimentos y lo que comemos? ¿Y cómo podemos prepararnos y prosperar en el futuro tecnológico del mañana?

De 10:30 a. m. a 11:45 a. m.

Descifradores del Código: Su Guía Introductoria para los Cambios en la Edición 9 (SP)

LeAnn Chuboff, vicepresidenta de Asuntos Técnicos del Instituto SQF

Con más de 10,000 sitios certificados en todo el mundo, el Programa SQF sigue siendo un programa global de certificación de inocuidad y calidad alimentaria muy solicitado por su rigurosidad y credibilidad. Descubra más acerca de la implementación de la Edición 9 del Código y quédese después del receso para poder hacer preguntas al equipo técnico del Instituto SQF.

De 12:00 p. m. a 12:45 p. m.

Descifradores del Código (Preguntas y Respuestas en Vivo) (SP)

*LeAnn Chuboff, Vicepresidenta de Asuntos Técnicos del Instituto SQF
Palova Marques, Representante en Brasil del Instituto SQF*

Únase a los miembros del equipo técnico del Instituto SQF para una sesión de preguntas y respuestas sobre la edición 9. Envíe sus preguntas a través del chat en vivo.

De 12:00 p. m. a 12:45 p. m.

Descifradores del Código (Preguntas y Respuestas en Vivo) (SP)

Frank Schreurs, Representante en Canadá del Instituto SQF

Julian Poveda, Representante en Colombia del Instituto SQF

Únase a miembros del equipo técnico del Instituto SQF para una sesión de preguntas y respuestas sobre la edición 9. Envíe sus preguntas a través del chat en vivo.

De 12:00 p. m. a 12:45 p. m.

Descifradores del Código (Preguntas y Respuestas en Vivo)

Tammie van Buren, Gerente de Cumplimiento del Instituto SQF

Luis Cruz, Representante en México del Instituto SQF

Únase a los miembros del equipo técnico del Instituto SQF para una sesión de preguntas y respuestas sobre la edición 9. Envíe sus preguntas a través del chat en vivo.

De 1:00 p. m. a 1:45 p. m.

Un Caso de Colaboración en un Mundo con COVID-19 (SP)

El COVID-19 ha tenido un impacto en todos los aspectos de la industria de alimentos y bienes de consumo en todos los rincones del mundo y en todos los niveles de la cadena de suministro. La pandemia ha puesto de manifiesto, como nunca, la necesidad de compartir conocimientos de la industria y colaborar a escala global para mantener nuestro suministro de alimentos seguro y garantizar la continuidad del negocio. Únase a nuestros clientes globales para un debate oportuno sobre cómo la comunidad de alimentos global puede trabajar de manera conjunta para hacer frente a las implicaciones actuales y futuras de la pandemia.

De 2:00 p. m. a 3:00 p. m.

Sesiones Simultáneas de Educación con Preguntas y Respuestas en Vivo (SP)

1. **Remota es la Nueva Forma de Auditoría**

Gary Smith, Vicepresidente de Certificación de Inocuidad Alimentaria de FoodChain ID

Adeniyi Odugbemi, Phd, Director Global de Inocuidad Alimentaria de ADM

Con la Iniciativa Global de Inocuidad de Alimentos (GFSI) aprobando el uso de tecnologías de comunicación de la información (ICT) y actividades remotas dentro del proceso de auditoría, muchos sitios y organismos de certificación buscan usar este nuevo método para crear eficiencias dentro del proceso de auditoría. Aprenda cómo se han aplicado las actividades remotas y los riesgos y beneficios que vienen con este nuevo proceso. Escuche lo que puede hacer para tener una experiencia exitosa y cómo incorporar las actividades remotas en su programa de auditoría.

2. **Visualizando la Cultura de la Inocuidad Alimentaria**

Bill McBride, Representante en Asia-Pacífico del Instituto SQF,

Betty Murie, Gerente de Cumplimiento Global de Wedderspoon Organic

Si bien la cultura de inocuidad alimentaria siempre ha estado incorporada en los Códigos SQF sobre inocuidad de los alimentos, la revisión de su programa de cultura de inocuidad alimentaria será un nuevo requisito en la Edición 9. Obtenga una descripción general de las nuevas prácticas de cultura de inocuidad alimentaria requeridas por la Edición 9, aprenda sobre los elementos clave que contribuyen a una cultura sólida de inocuidad alimentaria y comience el proceso de cambio cultural para lograr un éxito sostenido en la inocuidad alimentaria.

De 3:45 p. m. a 4:30 p. m.

Salas de Colaboración Global

Únase a sus colegas de la comunidad mundial de inocuidad alimentaria para un animado debate sobre los desafíos y las oportunidades que afectan a la comunidad de SQF y a la industria de la inocuidad alimentaria alrededor del mundo. Elija entre una variedad de temas e idiomas en un formato de pequeños grupos de debate.

De 4:45 p. m. a 5:45 p. m.

El futuro es ahora: El impacto de la tecnología y la innovación en la inocuidad alimentaria global (Español [SP], Japonés [JP], Mandarín [MA])

En los últimos 7 meses la comunidad mundial se ha visto forzada a adaptarse a una nueva normalidad a un ritmo impresionante. La velocidad del cambio ha acelerado los avances tecnológicos para responder a nuevas formas de hacer las cosas. ¿Qué significa esto para la inocuidad alimentaria? ¿Cómo serán las auditorías en el futuro? ¿De qué manera la inteligencia artificial y el aprendizaje automatizado ayudarán a predecir los problemas de inocuidad alimentaria y prevendrán los retiros? Únase a los expertos de nuestro panel y comparta sus perspectivas sobre los impactos actuales y futuros de la IA, el aprendizaje automatizado y otras herramientas tecnológicas en la industria mundial de la inocuidad alimentaria.

Miércoles 28 de octubre de 2020

De 7:00 a. m a 10:00 a. m.

Exposición de socios globales de SQF (horas exclusivas)
(Presentaciones de patrocinadores en vivo y reuniones de negocios)

De 10:00 a. m a 11:00 a. m.

Sesiones Simultáneas de Educación con Preguntas y Respuestas en Vivo (SP)

1. **Trabaje más Inteligente, no Más Duro: Uso de Datos para Desarrollar Mejoras Continuas**

Tammie van Buren, Gerente de Cumplimiento del Instituto SQF

Aprenda a transformar los datos en algo que pueda impulsar decisiones informadas para la resolución de problemas y la mejora continua. Observe una demostración práctica sobre cómo se han utilizado los datos en el pasado y como se utilizan en la actualidad, y participe en el futuro del análisis de datos en SQF. Al compartir las principales No Conformidades como ejemplos, esta sesión ilustrará cómo el uso de herramientas sencillas podrá ayudarle a comprender mejor sus datos y pueda mejorar sus sistemas de inocuidad y calidad alimentarias.

2. **Nuevos Requisitos para Muestreos Internos en la Edición 9**

Palova Marques, Representante en Brasil del Instituto SQF

John Kern, Gerente de Cumplimiento de Auditoría de Mérieux NutriSciences Certification

Si utiliza un proveedor de terceros o un laboratorio en sitio, deberá comprender los nuevos requisitos para muestreo y las pruebas de laboratorio de la Edición 9. Si bien la Edición 8.1 requiere actualmente la acreditación de la norma ISO 17025 – o equivalente – para los análisis externos, la Edición 9 requerirá la conformidad con la norma ISO 17025 a los laboratorios internos. Escuche a nuestros expertos analizar las nuevas expectativas en cuanto a metodologías y programas de capacidades, así como un resumen de la regla propuesta de la FDA con respecto a análisis de alimentos. Obtenga información sobre la acreditación ISO 17025 y decida si es adecuada para su planta.

De 11:15 a. m. a 12:15 p. m.

Nueva Era de la Inocuidad Alimentaria más Inteligente (SP) de la FDA

Frank Yiannas, Comisionado Asociado de la FDA para Política de Alimentos y Respuesta

Obtenga una actualización sobre el plan estratégico de la Nueva Era de Inocuidad Alimentaria más Inteligente de la FDA. Aprenda cómo los componentes clave de esta iniciativa prepararán a su organización para aprovechar la tecnología y otras herramientas que ayudan a crear un sistema de alimentos más digital, rastreado e inocuo. Inspírese para colaborar creativamente en enfoques y procesos más simples, más efectivos y modernos que mantengan de forma resiliente y segura nuestra cadena global de suministro de alimentos.

De 12:30 p. m. a 1:30 p. m.

Sesiones Simultáneas de Educación con Preguntas y Respuestas en Vivo (SP)

1. Su Proveedor, Su Riesgo

Colin Christmas, Director General de EAGLE Certification Group
Anne Cooper, Gerente Técnico de EAGLE Certification Group

Los riesgos para la inocuidad alimentaria, y su balance final, se encuentran en todos los puntos de su cadena de suministro. Seleccionar un proveedor es más que identificar al proveedor de menor costo. Tiene que ver con tomar decisiones informadas basadas en riesgo para el abastecimiento, que puedan disminuir costos, reducir el potencial de retiros y recuperaciones, y garantizar mejor la inocuidad de su producto. Usando herramientas tales como matrices de riesgo, datos históricos, sistemas de monitoreo y especificaciones, aprenderá a identificar a sus socios de la cadena total de suministro, incluidos los proveedores de servicios, logística, personal temporal y mucho más de las materias primas, para reconocer y mitigar los riesgos que puedan presentar.

2. Confíe, Pero Verifique. Verifique, Pero Valide

Paul Holden, Director de Alique

Imaginen lo bien que iría una auditoría si las plantas pudieran demostrar fácilmente que (1) se siguió un plan, (2) el plan tuvo sentido y (3) el plan funcionó y continúa haciéndolo. Esto es verificación y validación en pocas palabras, y no tiene por qué ser demasiado complicado. Con el apoyo de ejemplos en planta, esta sesión aclarará los conceptos de verificación y validación, cómo difieren y por qué son tan esenciales. Lleve a cabo ideas prácticas para recopilar datos para demostrar la implementación, efectividad e idoneidad de los sistemas de inocuidad alimentaria.

De 1:45 p. m. a 2:45 p. m.

Cómo Alimentar al Mundo de Manera Segura, Transparente y Sustentable (SP)

De 3:00 p. m. a 3:45 p. m.

Salas de Colaboración Global

Únase a sus colegas de la comunidad mundial de inocuidad alimentaria para un animado debate sobre los desafíos y las oportunidades que afectan a la comunidad de SQF y a la industria de la inocuidad alimentaria alrededor del mundo. Elija entre una variedad de temas e idiomas en un formato de pequeños grupos de debate.

De 4:00 p. m. a 5:30 p. m.

Asamblea Global en Vivo (SP, MA, JP)

LeAnn Chuboff, Vicepresidente de Asuntos Técnicos del Instituto SQF
Bill McBride, Representante en Asia-Pacífico del Instituto SQF

LeAnn Chuboff y Bill McBride de SQFI organizan una asamblea global interactiva en vivo, donde los invitados responderán preguntas sobre inocuidad alimentaria

de los participantes de todo el mundo. Envíe sus preguntas con anticipación o en vivo durante el evento.

Jueves 29 de octubre de 2020

De 7:00 a. m. a 10:00 a. m.

Exposición de Socios Globales de SQF (horas exclusivas)

(Presentaciones de patrocinadores en vivo y reuniones de negocios)

De 10:00 a. m. a 11:00 a. m.

Sesiones Simultáneas de Educación con Preguntas y Respuestas en Vivo (SP)

1. El Secreto para Elevar su Puntaje en la Auditoría SQF

Tatiana Lorca, Líder del Programa de Calidad e Inocuidad Alimentaria para RD&E de Ecolab, Inc.

Kris Middleton, Gerente del Programa de Alimentos de Bureau Veritas Certification North America

¿Desea conocer cuál es el secreto para perfeccionar su auditoría SQF? ¿Está cansado de cometer el mismo error año tras año? Aprenda a realizar la auditoría utilizando correctamente los procesos de verificación y medidas correctivas para eliminar las causas desde la raíz y garantizar el éxito continuo de su sistema SQF. Descubra lo que el Instituto SQF espera que los sitios hagan como parte de su implementación de sistemas SQF y cómo se manejarán los incumplimientos y las medidas correctivas de las auditorías SQF en la Edición 9 recientemente publicada.

2. El Reto del Fabricante por Contrato: Subcontratación de Producción o de Procesos

Brian Perry, Vicepresidente sénior de Seguridad e Inocuidad Alimentaria de Treehouse

Tracie Sheehan, Vicepresidenta de Servicios Técnicos de Merieux NutriSciences

¿Usted subcontrata producción o procesos? Descubra un nuevo giro para un viejo requisito. La Edición 9 incluye lenguaje revisado para administrar a los fabricantes por contrato en su negocio. En esta sesión, se revisarán las preguntas frecuentes que incluyen el enfoque de evaluación de riesgos para controlar el cumplimiento del fabricante por contrato.

De 11:15 a. m. a 12:00 p. m.

“Horario de Oficina” de SQFI

Acérquese a una de las tres salas de “Horario de Oficina” y hable con nuestros Representantes Globales de SQF.

Inglés: *Frank Schreurs, Representante en Canadá del Instituto SQF*

Español y portugués: *Luis Cruz, Julian Poveda, Palova Marques, Representantes en LATAM del Instituto SQF*

Servicio al cliente de SQF en Estados Unidos: *Daniel Akinmolayan, Seton Talty, Emilia Torres-Sanchez, Clara Martin*

De 12:15 p. m. a 1:15 p. m.

Sesiones Simultáneas de Educación con Preguntas y Respuestas en Vivo (SP)

1. Cambios en la Edición 9 para los Códigos Primario, de Almacenamiento, Distribución y Material de Empaque de alimentos

Shanti Anant, Director de Calidad de Proveedores de ProAmpac

Frank Schreurs, Representante en Canadá del Instituto SQF

Si bien los Códigos de Manufactura de Alimentos tienden a dominar los titulares de la Edición 9, SQF realizó cambios en otros Códigos de Inocuidad Alimentaria, incluidos los Códigos de Frutas y Hortalizas, Ganado, Productos del Mar, Almacenamiento y Distribución, y Fabricación de Material de Empaque para Alimentos. Profundice en los detalles a medida que los miembros de los grupos de trabajo identifican los cambios clave que impactarían en sus plantas y escuche cómo usted puede seguir siendo parte integral del proceso.

2. Visualizando la Cultura de Inocuidad Alimentaria

Bill McBride, representante en Asia-Pacífico del Instituto SQF

Betty Murie, gerente de Cumplimiento Global de Wedderspoon Organic

Si bien la cultura de inocuidad alimentaria siempre ha estado incorporada en los Códigos SQF sobre inocuidad de los alimentos, la revisión de su programa de cultura de inocuidad alimentaria será un nuevo requisito en la Edición 9. Obtenga una descripción general de las nuevas prácticas de cultura de inocuidad alimentaria requeridas por la Edición 9, aprenda sobre los elementos clave que contribuyen a una cultura sólida de inocuidad alimentaria y comience el proceso de cambio cultural para lograr un éxito sostenido en la inocuidad alimentaria.

De 1:30 p. m. a 2:30 p. m.

Conferencia Magistral: El Escuadrón Veneno y la Cruzada por la Inocuidad Alimentaria a Principios del Siglo XX (SP)

Deborah Blum, escritora ganadora del premio Pulitzer y autora de "El Escuadrón Veneno"

Al final del siglo XIX, los alimentos eran peligrosos. Sin el control de la regulación gubernamental, la inocuidad básica o incluso los requisitos de etiquetado, los fabricantes anteponían las ganancias a los beneficios a la salud de sus clientes y, a sabiendas, vendían productos perjudiciales. Descubra la fascinante historia del Dr. Harvey Washington Wiley, quien junto con un valiente grupo, luchó contra la codicia corporativa y la corrupción gubernamental a principios del siglo XX, lo que llevó a la aprobación de la histórica Ley de Alimentos y Medicamentos de 1906.

De 3:00 p. m. a 3:45 p. m.

Salas de Colaboración Global

Únase a sus colegas de la comunidad mundial de inocuidad alimentaria para un animado debate sobre los desafíos y las oportunidades que afectan a la comunidad de SQF y a la industria de la inocuidad alimentaria alrededor del

mundo. Elija entre una variedad de temas e idiomas en un formato de pequeños grupos de debate.

De 4:00 p. m. a 5:00 p. m.

Perspectivas de la Pandemia, Ayer, Hoy y Mañana - Análisis por Parte de un Panel Global (SP, MA, JP)

- *Doug Baker, FMI (moderador)*
- *Lynn Buck – Mother Murphy's Laboratories*
- *Dyane Burke, Directora de Inocuidad y Calidad Alimentarias de ConAgra Brands*
- *Jennifer Crawford, Gerente de Cadena de Suministro y Cumplimiento de Coles Supermarkets Australia Pty Ltd.*
- *Jason Liu, Vicepresidente de la Oficina de Inocuidad Alimentaria y Farmacia de la Alianza de Negocios de Tiendas de Conveniencia y Cadenas de Restaurantes de TH China*

La ola pandémica del COVID-19 ha llegado más de 180 países en 6 continentes y ha impactado en todos los aspectos de nuestras vidas y en innumerables industrias. Clasificada como un servicio esencial, la industria alimentaria ha enfrentado desafíos en cada punto de la cadena de suministro, desde escasez de mano de obra hasta seguridad de los trabajadores e interrupciones de la cadena de suministro. Únase a un panel global de proveedores de alimentos y supermercados mientras analizan cómo se desarrolla la crisis en su región, las lecciones aprendidas y lo que significa la "nueva normalidad" para el futuro de la producción de alimentos, la venta al detalle y la inocuidad.