

## PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

08:30 às 17:30	13 de março 2018
	Café de Boas Vindas e recepção dos participantes
	Abertura da Conferência
BLOCO 1: Tendências de consumidor e visão estratégica dos Sistemas de Controle de Alimentos	Visão e estratégias para o fortalecimento dos sistemas nacionais de Segurança dos Alimentos Evolução e tendências dos mercados globais de alimentos: uma oportunidade para o Brasil Preparando-se para as tendências globais e locais de consumo de alimentos Debate: Tendências de consumidor e visão estratégica dos Sistemas de Controle de Alimentos a nível global
	Coffee Break
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 Entendendo as forças que impulsionam um ecossistema sustentável na produção de alimentos Identificação e análise de riscos ambientais e sociais na cadeia de suprimentos e os possíveis impactos – Gestão de Food Sustainability Embalagens sustentáveis para a prevenção de perdas de alimentos Debate: Estratégias para a implementação de programas sustentáveis na cadeia de alimentos.
	Almoço
BLOCO 3: A perspectiva da cultura de Segurança de Alimentos e a geração de confiança do mercado	Apoio dos protocolos GFSI gerando maior confiança na cadeia de suprimentos Entre os fornecedores e o consumidor final, um espaço para comunicação e controle de riscos Formando cultura de segurança de alimentos além da perspectiva das práticas de higiene Debate: A perspectiva da cultura de Segurança de Alimentos e a confiança que esta gera no mercado
	Coffee Break
BLOCO 4: Enfrentando novos desafios na cadeia de suprimentos	Enfoque de "One Health": saúde animal, das pessoas e do ambiente Resistência antimicrobiana: prevenindo desde a origem até o final da cadeia de produção Como prevenir as ameaças de Food Fraud e proteger o consumidor? Detecção de contaminantes em ingredientes, matérias primas e alimentos processados Debate: Enfrentando novos desafios na cadeia de suprimentos
08:30 às 13:00	14 de março 2018
BLOCO 5: GFSI: Os processos de melhoria contínua dos protocolos reconhecidos e homologados	FSMA: Abordando a nova regulamentação de inocuidade para alimentos importados pelos Estados Unidos Atualização dos protocolos GFSI para fortalecimento dos sistemas Segurança de Alimentos no mundo Atualização de SQF: Principais mudanças com a nova versão do código – V8 Atualização de BRC: Novas ênfase para proteção dos alimentos Atualização de IFS Debate: GFSI: Os processos de melhoria contínua dos protocolos homologados
	Coffee Break
BLOCO 6: Tecnologias a serviço da cadeia produtiva	A experiência global do varejo no desenvolvimento da cadeia de suprimentos Uso de "wearable" tecnologia nos processos de auditoria Plano de segurança de água na indústria de alimentos Non food compounds – Garantia de segurança relacionado aos insumos utilizados na cadeia produtiva Debate: Tecnologias a serviços nas cadeias produtivas
	Conclusões e encerramento

O programa está sujeito a alterações

[www.InternationalFoodSafetyConference.com](http://www.InternationalFoodSafetyConference.com)

+55-11 5096-1580

Rua Barão do Itaipua, 550 - Cj. 105/106  
Brooklin Pta - São Paulo  
SP - 04603-002 - Brasil

IFSC-Brazil@nsf.org

