

# PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

08:30 a 17:30	13 de março 2018
	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
	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
09:00 a 13:30	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