

PROGRAMA V JORNADAS DE INOCUIDAD
17 de mayo 2018
Hotel Enjoy Puerto Varas

Acreditación (08:00 – 09:00)	
Rolando Ibarra Jefe área de Salud e Inocuidad INTESAL	Bienvenida/ Inocuidad On line INTESAL
Turid Mørkøre Investigador Senior NOFIMA, Noruega	Factores que afectan la calidad del filete en salmón de cultivo
Claudio Nuñez División de asuntos internacionales SAG	El rol del CODEX en la definición de LMR de residuos de fármacos de uso en Acuicultura.
Mónica Rojas Subdirectora Comercio Exterior SERNAPESCA	Actualización del sistema de control de inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas de exportación.
Café (11:00 – 11:30)	
Rolando Ibarra INTESAL	Implicancias del FSMA (FDA) para la Industria del salmon de Chile
Turid Mørkøre Investigador Senior NOFIMA	Factores asociados a la aparición de Melanosis en salmon de cultivo.
Nuri Gras Secretaria Ejecutiva ACHIPIA	Chile, país de alimentos inocuos, estrategia al 2030
Por confirmar	Vigilancia de <i>Listeria monocitogenes</i> en Chile

Programa preliminar que puede sufrir modificaciones