

PROGRAMA2026



PROGRAMA EN DESARROLLO. SUJETO A CAMBIOS



infofood.cl



LUNES 26 DE OCTUBRE MAÑANA- Salón Baquedano - Lastarria Seminario de Apertura

ACREDITACIONES: Desde las 8:00 AM

8:45 - 9:30 APERTURA INOFOOD

08:45 Entrega información
08:45 – 09:30 INOFOOD PARA UNA INDUSTRIA EN MOVIMIENTO
Información - Saludos

9:30- 10:30 CHARLAS INAUGURALES

9:30 – 10:00 AUTORIDADES

10:00 – 10:30 ALIMENTOS SEGUROS Y CONFIABLES: EL DESAFÍO QUE MUEVE A LA INDUSTRIA

Una visión experta sobre los avances, herramientas y nuevas estrategias de apoyo

M.Sc. Pamela Wilger - Vice Presidenta de la International Association for Food Protection, IAFF.
Fellow Scientist de Post Consumer Brands, Estados Unidos.

Reconocida microbióloga alimentaria aplicada y experta en seguridad de los alimentos, con un enfoque basado en riesgos.

10:30 - 11:15 Se da por inaugurada INOFOOD 2026 – Apertura de EXPOINOFOOD y Exhibición de Pósteres – Recorrido Áreas Menta, Limón, Frambuesa y Melocotón

11:15- 13:00 PANEL: INDUSTRIA EN MOVIMIENTO: ¿QUÉ ESTÁ CAMBIANDO REALMENTE LA FORMA DE PRODUCIR ALIMENTOS SEGUROS?

Conducción: Leslie Salamanca – Periodista especializada

11:15 – 11:30 TESTIMONIO INTRODUCCIÓN: LA RESPONSABILIDAD DE LOS RIESGOS CORPORATIVOS INCLUYE LA INOCUIDAD Y CALIDAD COMO PARTE DE SU RUTINA

La visión de un emprendedor que toma la posta desde un directorio comprometido

Claudio Fernández Urcelay - Presidente del Directorio de Productos Fernández S.A.

Emprendedor, Director de Empresas Familiares, Administrador de Family Office, Consultor, Relator y Facilitador de técnicas participativas de cursos en áreas de Producción Agropecuaria, Procesos, Distribución y Comercialización en la Cadena Alimentaria.

11:30 – 13:00 ¿QUÉ MOVERÁ A LA INDUSTRIA? – MIRADA DESDE DISTINTAS PERSPECTIVAS

Una conversación estratégica para comprender qué transformaciones están generando un impacto real en la industria y cómo prepararse para los desafíos que vienen.

- **Industria Alimentos Procesados** - Enrique González Eymin - Gerente Corporativo Inocuidad Empresas Carozzi.
- **Cárnicos: múltiples desafíos de la granja a la mesa** – SAG en solicitud.
- **Sector Salmonero** - Alicia Gallardo Lagno – Pdte. de la Comisión de Estándares Sanitarios para Animales Acuáticos de la WOA, Asesora senior de Center for Antimicrobial Stewardship in Aquaculture. Consultora en Pesca FAO.
- **Los desafíos para integrar IA en alimentos** – en solicitud.
- **El soporte que verifica: los desafíos de integrar tecnologías, velocidad, precisión** - Marcela Torres Vergara – Gerente de Investigación y Desarrollo de Eurofins Testing Chile.
- **Compliance: la palabra que se tomó los corporativos en la industria de alimentos** – Dr. Osvaldo Artaza Varela - Abogado. Doc. Facultad de Administración y Economía y Facultad de Derecho UDP. Director de Compliance. Prelafit Compliance.

13:00 - 13:15 Premiación

13:15 - 14:15



ALMUERZO: Comedores Le Méridien by Marriott.

14:15-14:30

TIEMPO PARA VISITAR EXPO, PÓSTERES y COMPARTIR



LUNES 26 DE OCTUBRE- TARDE

SESIONES PARALELAS – PARTE 1

14:30 – 16:00: PARALELA 1 – Salón Baquedano-Lastarria. MICROBIOLOGÍA, CONTROL DE MEDIO AMBIENTE Moderadora: 14:30 – 14:55: Más allá del patógeno: el nuevo mapa microbiano de los alimentos <i>Metagenómica como herramienta para diferenciar patógenos versus bacterias alterantes de la calidad. Cómo extender los resultados para mejores decisiones en procesos, investigación de desviaciones y gestión de calidad en la industria alimentaria.</i> Mtr. Lia Carvalho – Director Técnico de Biología, Eurofins Brasil Profesional con más de 20 años de experiencia en laboratorios analíticos trabajando con grandes industrias alimentarias y de animales. Especialización en Microbiología y Biología Molecular. Enfoque en BPL. 14:55 – 15:15 Herramientas para la Producción sin demoras: Avances en técnicas de detección en el proceso <i>Acelerando la investigación en el monitoreo ambiental mediante detección por ARN en lugar de ADN.</i> M.Sc.Vanessa Tsuhako - Latam Microbiology Scientist, Neogen Latinoamérica, Brasil Mas de 15 años dedicados a la microbiología aplicada, 11 de ellos en 3M primero, posterior Neogen. Entre sus especialidades están las validaciones y aplicaciones de métodos, soporte técnico al área técnica de campo, desarrollo de herramientas de inteligencia competitiva y apoyo técnico comercial. 15:15 – 15:40 Tema 3 – Monitoreo ambiental Estrategias para prevenir la Salmonella y la Listeria en ambientes de procesamiento de alimentos secos o de baja humedad <i>Entender conexión entre los microorganismos y acciones cómo controlar la humedad, protocolos de limpieza en seco, diseño sanitario de los equipos y vigilancia ambiental</i> M.Sc. Pamela Wilger- Vice Presidenta de la International Association for Food Protection, IAFP. Fellow Scientist de Post Consumer Brands, Estados Unidos Cuenta con una extensa experiencia en la cadena de los alimentos ya que ha trabajado en posiciones en la industria, en la academia y también en el laboratorio. Ha participado en un grupo Codex relacionado a temas de HACCP. Es coautora de "Applying HACCP: Guidance and Avoiding Gaps" 15:40 – 16:00: Espacio para consultas y comentarios	14:30 – 16:00: PARALELA 2 – Salón Bellas Artes. PROCESOS: FORMULACIÓN DE PRODUCTOS, SELECCIÓN DE INGREDIENTES Moderadora: 14:30 – 14:50: Caracterización analítica avanzada en la formulación de polvos alimentarios <i>Seguimiento de cuatro etapas críticas del ciclo de vida de un polvo alimentario: formulación, almacenamiento, experiencia sensorial y seguridad para mantener calidad e inocuidad.</i> Dra. Isabel Pochet Pimentel. Representante técnico comercial en Anton Paar. En su carrera participó de diversos proyectos basados en microorganismos o plantas para desarrollo de productos, ha sido investigadora y académica en campos como bioquímica y biología molecular, microbiología alimentaria y ambiental. Doctora en Genética Molecular. 14:50 – 15:10 Proteína de fuente no convencional como ingrediente <i>Necesidad de alternativas de fuentes proteicas, su selección basada en calidad, trazabilidad, funcionalidad.</i> Ricardo Rodríguez Jefe de Laboratorio Desarrollo de Aplicaciones en Prinal 20 años de experiencia en la industria de ingredientes orientado a la formulación de productos conectados con sistemas de gestión de la inocuidad. Ingeniero en Alimentos U. de Chile y Máster en Educación UDD. 15:10 – 15:30 "Food Fraud" evitarlo en la práctica: gestionado por una empresa de alimentos <i>Cuidar los ingredientes es cuidar a la industria y al consumidor.</i> Conferencista por confirmar – Empresas Carozzi. Detalle en curso. 15:30 – 15:50: La respuesta a consumidores celíacos e intolerantes al gluten <i>Ley de etiquetado, tendencia en productos para celíacos, restricciones en su formulación, buenas prácticas de fabricación.</i> Araceli Olivares - Investigador en Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, CREAS Investigadora en reemplazos de ingredientes, efectos de condiciones en procesos alimentarios y otros, suma más de 40 publicaciones. En su condición celíaca ha declarado que <i>"las personas celíacas, alérgicas o intolerantes sabemos que esto no es una moda, sino una necesidad relacionada con nuestra salud y bienestar"</i>. 15:50 – 16:00: Espacio para consultas y comentarios
16:00 - 16:40  Invita a compartir en la zona EXPO y Pósteres	



LUNES 26 DE OCTUBRE- TARDE - SESIONES PARALELAS – PARTE 2

16:40 – 18:00: PARALELA 3 – Salón Baquedano-Lastarria INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 1: MÓDULO INDUSTRIA DE CÁRNICOS. Incluye pollo, cerdo, vacuno, salmón Modera: 16:40 – 17:00: Todo Comienza en la Granja <i>Una visión One Health sobre biopelículas, bacterias oportunistas y su impacto en la producción animal, la inocuidad de los productos cárnicos y la salud pública.</i> Susana Valdés Muñoz - Gerente y Fundadora de Citrex Chile Ha diseñado, promovido y co-creado en conjunto con sus equipos técnicos soluciones para la agroindustrias como las de aves y cerdos y salmones. 17:00 – 17:20 Seguridad en el procesamiento avícola y alineación con los esfuerzos globales de mejora de la seguridad alimentaria <i>Una visión amplia y más específica en el uso responsable y eficaz de sanitizantes en carcasa de pollos.</i> Fernando Sampedro, Ph.D., M.Sc. - Consultor Senior en ToxStrategies y Profesor Asociado en la Universidad de Minnesota. Invitado Austral Chem. Académico con 20 años de experiencia en inocuidad alimentaria, análisis de riesgos, HACCP y FSMA. Especialista en evaluación de riesgos microbiológicos y químicos, validación de procesos y programas de inspección basados en riesgo. Ha liderado proyectos de investigación y consultoría, y ha capacitado a profesionales en 18 países. 17:20 – 17:40 Zonificación Higiénica basada en análisis de riesgos <i>Como trabajar con el programa de zonificación, realizar el análisis de riesgos y cómo implementar los controles. Casos en industria salmonera.</i> Verónica Sánchez. Senior Food Safety Specialist - Lead Seafood North America / United States en Commercial Food Sanitation (CFS). Por 9 años, desde CFS ha brindado apoyo a procesadores de alimentos en las categorías de carne, aves, productos del mar, frutas y verduras. Imparte capacitaciones en saneamiento y diseño higiénico. Anteriormente ocupó cargos corporativos de gestión de calidad en Tyson Foods y Kraft Foods. 17:40 – 18:00: Espacio para consultas y comentarios	16:40 – 18:00: PARALELA 4 – Salón Bellas Artes INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 2: MÓDULO INDUSTRIA DE FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Modera: 16:40 – 17:00: “Compliance” de gestión de riesgo en una crisis. <i>Cómo llega y se gestiona una crisis, lineamientos de los Sistemas de Gestión y lecciones aprendidas de casos reales en hortofruticultura.</i> MSc. Melina Bianchi - Directora MB Food Safety & Compliance, Argentina. Consultora técnica, formadora y auditora calificada en BRCS, FSMA, FSSC 2200. Representante en el Global Leadership Forum (Programa Lead 360) del IFT en Chicago, miembro IAAP. 17:00 – 17:20 De los Códigos de Barras al Pasaporte Digital de Producto (DPP) en la Exportación Hortofrutícola Chilena. <i>Evolución de exigencias regulatorias y de mercado en la UE, EE.UU. y China y el rol del DPP para acreditar origen, sostenibilidad e inocuidad. Implicancias para exportaciones chilenas de frutas, hortalizas y frutos secos.</i> Juan Pablo Vial ITrace, Fundador y Consultor Principal de ITrace Partners Experiencia en apoyo a empresas, instituciones públicas y organizaciones en complejos retos operativos de trazabilidad, interoperabilidad, automatización, fundamentos de datos operativos. Sistemas de respuesta rápida a eventos de inocuidad alimentaria y a trazabilidad. 17:20 – 17:45 Principales riesgos de inocuidad en frutos secos: una puesta al día <i>Revisando actualización de requisitos en micotoxinas, residuos químicos y microbiológicos.</i> Estela Salinas – Especialista Técnico-Comercial Senior, Eurofins Testing Chile S.A. M.Sc. Gisela Reyes - Jefe de Ventas y Microbióloga especializada Eurofins Chile Dos profesionales expertas en sus respectivos campos. Estela en analítica de química avanzada especializada y Gisela Especialista en microbiología y biología molecular 17:45 – 18:00: Espacio para consultas y comentarios
18:05 – 18:30  Invita a compartir en la zona EXPO y Pósteres	

INOFOOD

Un encuentro
eurofins

2026 26-27 DE OCTUBRE
LE MERIDIEN - SANTIAGO DE CHILE

Organiza
ASVID

PROGRAMA2026

PROGRAMA EN DESARROLLO. SUJETO A CAMBIOS



infofood.cl
f t i n



MARTES 27 DE OCTUBRE MAÑANA - SESIONES PARALELAS

9:00 – 10:55: PARALELA 5 – Salón Baquedano-Lastarria.

UNA MUESTRA DE LO NUEVO EN ESTÁNDARES GFSI, DE ENVASES, ALÉRGENOS; IA APLICADA, CULTURA

Modera:

9:00– 9:20: Envases bajo nuevas exigencias: el desafío del Reglamento Europeo 2025/40

Nuevos límites para metales pesados y PFAS obligan a revisar los materiales y sistemas de envasado, especialmente aquellos destinados al contacto directo con alimentos.

Dra. María José Galotto López, Profesora Titular en la Universidad de Santiago de Chile y Directora de Co-Inventa.

La más reconocida especialista en Chile en innovación en Envases y Embalajes con foco en mantener las condiciones de inocuidad, vida útil, calidad de alimentos y avanzar hacia una economía circular.

11:35 – 11:55: Una mirada a lo nuevo en estándares de calidad GFSI

Resumen de los recientes cambios en los estándares

Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas- Consultora especialista en Industria Alimentaria.

Gestión avanzada en Sistemas de inocuidad GFSI, FSSC22000, BRCGS, IFS, Globalgap, GlobalMarket, entre otros. Auditorías a Sistemas Integrados de Gestión y Gestión de la Inocuidad. Auditor Líder Inocuidad

9:20 – 9:40: Desarrollo apoyado en IA para cautelar alimentos seguros y confiables en una cadena de alto movimiento e impacto.

Caso de Walmart y sus desarrollos basados en IA para cumplir estándares y normativas nacionales e internacionales, alertas y apoyo en revisión de rotulaciones en tiempo real.

Por definir

Detalle

10:00– 10:20: Barreras que deben superarse en la cultura de seguridad alimentaria

Evitando retiros y pérdidas por no calidad. Junto con los conceptos, se entregan casos de retiros de mercado en Chile y el mundo.

José Sepúlveda - Gerente Técnico en Sustentando Consultores &OTEC

Su experiencia suma en los últimos años servicios en calidad y medio ambientes, salud y seguridad ocupacional. Es Auditor Líder ISO 9001 - ISO 14001 - BRC – HACCP; fue Jefe de Sistemas Integrados de Gestión, Calidad y Sustentabilidad en Agrosuper.

10:20– 10:40: Se acabó el "puede contener"... por si acaso

Umbral, evidencia y criterio: cómo traducir los cambios del Codex en alérgenos a decisiones que la planta pueda sostener y la autoridad pueda validar.

Carolina Motto - Especialista en Gestión de Alérgenos Alimentarios, Argentina.

Creadora del enfoque M5E de Gestión de Alérgenos, implementado en Latinoamérica y Europa. Única capacitadora VITAL® autorizada en Latinoamérica y España, avalada por el Allergen Bureau desde 2023.

Más de 28 años liderando transformaciones en sistemas de inocuidad y calidad en la industria de alimentos y bebidas.

10:40– 10:55: Espacio para consultas y comentarios

10:55 – 11:35



Invita a compartir en la zona EXPO y Pósteres

9:00 – 10:55: PARALELA 6 – Salón Bellas Artes.

HIGIENE, AMBIENTE, CONTROL DE PLAGAS

Modera:

9:00– 9:20: La Higiene como Ventaja Competitiva

Como optimizar el proceso de higiene y cómo el diseño higiénico te lo impide o potencia (enable). Enfoque preventivo para la secuencia de higiene dificultades de limpieza CIP y bandas transportadoras.

Verónica Sánchez. Senior Food Safety Specialist – Global Lead Seafood, North America / United States en Commercial Food Sanitation (CFS).

Por 9 años, desde CFS ha brindado apoyo a procesadores de alimentos en las categorías de carne, aves, productos del mar, frutas y verduras. Imparte capacitaciones en saneamiento y diseño higiénico. Anteriormente ocupó cargos corporativos de gestión de calidad en Tyson Foods y Kraft Foods.

9:20 – 9:40: Biofilm: El enemigo invisible de la Industria de Alimentos

Problema/riesgo tanto en sistemas COP y CIP. El biofilm seco. Técnicas aplicadas de detección, control y eliminación.

Pedro Puz Bondi - Jefe de Asistencia Técnica Bionova.

Más de 27 años de carrera. Su experiencia ha estado en la asesoría técnica y atención de post-venta, atención de clientes de alta exigencia técnica, contacto con proveedores internacionales (Europa y Sudamérica).

9:40– 10:00: Biofilms y virus: la importancia de verificar la eficacia de la limpieza

Según EFSA, los virus son la tercera causa más frecuente de brotes de ETAS, formando parte de los biofilms.

M.Sc. Viviana Fino – Technical Support Specialist III - Latin América and Caribbean, Hygiene, Arquimed

Responsable del soporte técnico para toda Centroamérica y Sudamérica. Asesora y da capacitación teórica - práctica sobre el uso adecuado y la resolución de problemas de las bases tecnológicas y productos.

10:00– 10:20: Manejo profesional en el control de plagas: no solo qué usar sino como controlar el funcionamiento

Puesta al día en nuevas tecnologías, sensores inalámbricos, permiten un control permanente y cumplir con los POES

Jaime Márquez - Gerente General Green Pest control Spa.

Experiencia en empresas de aplicaciones y servicios en tecnologías asociadas al control de plagas, lidera Green Pest control Spa, representada de origen estadounidense con más de 100 años en el rubro y áreas de desarrollo. Desde allí ha impulsado innovaciones.

10:20– 10:40: El diseño y la correcta aplicación de los sistemas y estaciones de higiene reducen nichos microbiológicos y superficies de riesgo

Espuma, presión, tiempo de contacto, selección de boquillas, accesorios, cobertura son variables que cuidar. Criterios y errores frecuentes.

Mag. Claudia Espinosa -Gerente Khmika Solutions en colaboración con YaliTech.

Agrónoma con experiencia en calidad, inocuidad e higiene agroindustrial.

10:40– 10:55: Espacio para consultas y comentarios



MARTES 27 DE OCTUBRE TARDE - SESIONES PARALELAS – PARTE 1

11:35 – 13:05: PARALELA 7 – Salón Baquedano-Lastarria. AVANCES EN TÉCNICAS DE DETECCIÓN EN LABORATORIOS Y EN PLANTAS DE PROCESO.	11:35 – 13:05: PARALELA 8 – Salón Bellas Artes. INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 3: EL AVANCE EN LA INDUSTRIA “PETFOODS”
Modera:	Modera:
11:35 – 11:55 Por definir <i>Por definir</i> Por confirmar. En desarrollo 11:55 – 12:15: Metodologías rápidas, precisas, digitales y sustentables para controlar calidad e inocuidad en la industria alimentaria. <i>Qué es un método rápido, cómo se valida qué parámetros deben evaluarse (precisión, exactitud, repetibilidad, rapidez, etc.). Cuando es necesario comparar estos métodos con las metodologías oficiales.</i> Mag. Edgardo Esteban Soto Rubilar - Gerente Latinoamérica de BIOLAN Microbiosensores. Con intereses técnicos y comerciales, ha participado de proyectos de desarrollo como el de TVBN que mide la frescura del pescado. Los métodos abarcan pesquera, acuícola, láctea, frutícola, cárnica y vitivinícola. 12:15 – 12:35: De la acreditación a la confianza: claves para seleccionar un laboratorio de análisis para la inocuidad alimentaria confiable <i>La acreditación, aunque esencial, no garantiza por sí sola la confiabilidad de los resultados. Experiencias reales.</i> Mtr. Jesse Lamas Calvillo - Lead/Technical Assessor International Accreditation Service, Alemania Especialista encargado de realizar evaluaciones de conformidad bajo las normativas ISO/IEC 17025 y de la FDA para fortalecer la competencia y el cumplimiento de organismos acreditados en Europa, Medio Oriente y Asia. Asimismo, colabora en comités técnicos y en el desarrollo de políticas y directrices, desempeñándose además como capacitador y expositor experto de la organización en temas técnicos, regulatorios y normativos. 12:35 – 12:55 Metales Pesados en la Industria Alimentaria: Cómo Enfrentar las Exigencias Regulatorias Actuales mediante ICP-MS <i>Límites, alimentos más vulnerables, técnicas de detección.</i> Marcela Torres – Gerente de Investigación y Desarrollo de Eurofins Testing Chile. Amplia experiencia práctica en desarrollo, implementación y operación de servicios de análisis para los sectores agroindustrial, pecuario, ambiental y control de alimentos para consumo humano y animal. 12:40 – 13:05: Ronda de comentarios y consultas	11:35 – 11:55: Revisando riesgos y estándares en la fabricación de Alimentos para Perros y Gatos <i>Cómo actuar para prevenir, basado en los estándares internacionales de la European Pet Food Industry Federation. Respuesta a una población creciente de más de 70% hogares con mascotas.</i> Dr. Michel Leporati – Director CERES BCA. Con amplia experiencia y reconocidos aportes en el campo de la inocuidad alimentaria y el desarrollo de estrategias, ha apoyado también la sanidad animal. Participa en asesorías para empresas y organizaciones 11:55 – 12:15 Más allá de la microbiología: una visión integral de la calidad y seguridad en Pet Food <i>Se abordará una visión integral de la calidad y seguridad en Pet Food, explorando herramientas analíticas que incluyen análisis nutricional, detección de micotoxinas y soluciones innovadoras para la gestión de riesgos y el aseguramiento de la calidad</i> Flavio Mello – Business Scientist Inmunodiagnosics, Neogen, Brasil. Más de 15 años de experiencia en gestión industrial y desarrollo de negocios en el sector de alimentos. Lidera iniciativas relacionadas con análisis nutricional, micotoxinas, inmunodiagnóstico y nuevas tecnologías para la industria de alimentos y Pet Food. 12:15 – 12:35: Estándares y auditorías en plantas de elaboración de alimentos para mascotas <i>Lo que incluyen normas como la FSSC22000 y BRCGS en su alcance PET Food y como enfocar una auditoría.</i> Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas- Consultora especialista en Industria Alimentaria. Gestion avanzada en Sistemas de inocuidad GFSI, FSSC22000, BRCGS, IFS, Globalgap, GlobalMarket, entre otros. Auditorías a Sistemas Integrados de Gestión y Gestión de la Inocuidad. Auditor Líder Inocuidad. 12:35 – 12:55 Micotoxinas en alimentos para mascotas <i>Lo que pueden significar y una forma de detectarlas tempranamente.</i> Felipe Carreño - Product Manager Austral Food Safety Profesional que combina la veterinaria con la informática. Su enfoque es que la tecnología que llega a una planta “sea tecnología que la gente de planta de verdad pueda usar”. 12:40 – 13:05: Ronda de comentarios y consultas
13:05 - 14:05 ALMUERZO: Comedores Le Méridien by Marriott.	
14:05 - 14:35 TIEMPO PARA VISITAR EXPO, PÓSTERES y COMPARTIR	



MARTES 27 DE OCTUBRE TARDE - SESIONES PARALELAS – PARTE 2

14:35 – 16:25: PARALELA 9 – Salón Baquedano-Lastarria. INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 4: MÓDULO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y DELIVERY. Moderador: 14:35 – 14: 55: Los riesgos microbiológicos en sistemas de alimentación <i>Estos sistemas alimentan millones de personas diariamente, se analiza la cadena, riesgos microbiológicos y aplicación de buenas prácticas.</i> M.Sc. Gisela Reyes – Jefe de Ventas y Microbióloga especializada Eurofins Chile Especialista en microbiología y biología molecular, con experiencia en el seguimiento y apoyo de prácticas en la industria alimentaria. Ha implementado sistemas de gestión para laboratorios y cuenta con experiencia analítica y de implementación de técnicas. 14:55 – 15:15: Avances en el control de los despachos de alimentos: la temperatura como un indicador de Compliance <i>Cómo trazar la ruta térmica de nuestros despachos, casos aplicados para servicios de alimentación. Desafíos y tecnologías</i> Natalia Mayas - Líder de Marketing & Comunicaciones UNK Ha participado en el desarrollo de soluciones y desde este año en el frente con los clientes en una perspectiva técnico - económica. 15:15 – 15:35: Cultura de inocuidad en equipos de alta rotación <i>Capacitación, supervisión, construcción de hábitos. Un ejemplo de la industria aplicable para proyectar en servicios de alimentación.</i> Por definir - Agrosuper Detalle 15:35 – 15:55: Un modelo trabajado desde la educación <i>Un piloto realizado para entender las necesidades desde la formación de estudiantes y profesiones que lideran la manipulación de alimentos.</i> Por definir - ACHIPIA Detalle 15:55 – 16:15: Calidad Total en los servicios de alimentación, control y gestión de los procesos Por definir - Finis Terrae Por confirmar. 16:15 – 16:25: Espacio para consultas y comentarios	14:35 – 16:25: PARALELA 10 – Salón Bellas Artes INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 5: MÓDULO INDUSTRIAS LÁCTEOS, HUEVOS, CÁRNICOS. Moderador: 14:35 – 14: 55: Tema por definir <i>Procesando.</i> Por definir Detalle 14:55 – 15:15: Contaminación microbiológica en la industria láctea: diagnóstico y soluciones <i>Revisión de los puntos más habituales, enfoque en salmonella y listeria, procedimiento para seguir, casos.</i> M.Sc. Hugo Teixeira – Key account Manager & Export Manager - Christeyns, Portugal. En su rol actual aplica su amplia experiencia en alimentos y bebidas en Portugal y Latinoamérica. Ha sido gerente de producción y responsable de calidad en Latogal un líder en lácteos y jugos en Portugal y en Lacticinios do Paiva. También fue Gerente de Higiene del Group Lusiaves, líder en el sector agroalimentario en la Península Ibérica. 15:15 – 15:35: Control de residuos y contaminantes en leche y huevos: Garantizando la Inocuidad Alimentaria y el Cumplimiento Regulatorio para la Producción, Importación y Exportación <i>La identificación y conocimiento de los límites regulatorios aplicables a los residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes.</i> Estela Salinas - Especialista Técnico-Comercial Senior, Eurofins Testing Chile S.A. Especialista analítica de química avanzada en contaminantes, residuos de plaguicidas, micotoxinas, medicamentos veterinarios, aditivos, vitaminas, preservantes y parámetros de composición nutricional. 15:35 – 15:55: La industria productora de huevos evolucionó: los avances y los nuevos riesgos <i>Importancia de igualar estándares de huevos y sus productos producción para la inocuidad y calidad, tanto nacionales como importaciones.</i> José Luis Moure - Presidente de la Asociación de Productores de Huevos (Chilehuevos) Especialista en producción avícola, con experiencia de más de 15 años ligada a Huevos Santa Marta y con formación en gestión de negocios y avicultura. 15:55 – 16:15: Tema por definir <i>Procesando.</i> Por definir Detalle 16:15 – 16:25: Espacio para consultas y comentarios
16:25 – 17:00  Invita a compartir en la zona EXPO y PÓSTERES	

17:00 – 17:25: SESIÓN DE CIERRE 11 – Salón Baquedano-Lastarria

INDUSTRIA EN MOVIMIENTO – UNA REFLEXIÓN FINAL SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO Y AGUA

Como los protagonistas de la industria es una mirada ineludible que afecta calidad, inocuidad y las posibles acciones

Por definir

17:25 – 17:40– Nuestros sorteos – un rato de alegría al despedirnos de las conferencias

17:45 – 18:30 – Visita a EXPO y PÓSTERES.

NOTA: Programa en desarrollo, todavía puede sufrir cambios y ajustes en temas y sesiones. Puede existir una sala repetidora según el aforo.