



PROGRAMA 2026

EL PROGRAMA PUEDE SUFRIR CAMBIOS. PUEDE EXISTIR UNA SALA REPETIDORA SEGÚN EL AFORO.

inofood.cl
f t i inPROGRAMA
EN UNA MIRADA

AUSPICIADORES DIAMANTE



CENTRO ASOCIADO



MEDIA PARTNERS



PATROCINIO



COLABORA



ORGANIZA



LUNES 26 DE OCTUBRE - MAÑANA

Salón Baquedano y Lastarria
Charlas Seminario y Panel, 08:45 - 13:00ALIMENTOS 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 - VP IAFP, Post Consumer Brands, Estados Unidos.

LA RESPONSABILIDAD DE LOS RIESGOS
CORPORATIVOS INCLUYE LA INOCUIDAD Y
CALIDAD COMO PARTE DE SU RUTINAClaudio Fernández Urcelay - Presidente del Directorio de Productos
Fernández S.A.PANEL: ¿QUÉ MOVERÁ A LA INDUSTRIA? -
MIRADA DESDE DISTINTAS PERSPECTIVAS

- **Industria Alimentos y Bebidas.** Enrique González Eymin. Gerente Corporativo Inocuidad Empresas Carozzi.
- **Cárnicos: múltiples desafíos de la granja a la mesa.** En solicitud.
- **Sector Salmonero.** Alicia Gallardo Lagno. Pdte. Comisión de Estándares Sanitarios para Animales Acuáticos de la WOA. Consultora internacional.
- **Los desafíos para integrar IA en alimentos, CTCI en acción integración Academia - Privados - Público.** Pedro Bouchón, PhD. Director del consorcio NOVA-IA. Profesor Titular PUC.
- **El soporte que verifica: los desafíos de integrar tecnologías, velocidad, precisión.** Marcela Torres Vergara. Gerente de Calidad y Desarrollo de Eurofins Testing Chile.
- **Compliance: la palabra que se tomó los corporativos en la industria de alimentos.** Dr. Osvaldo Artaza Varela. Director de Compliance, Prelafit Compliance. Docente UDP.

Industria en movimiento
Alimentos seguros



Salón Bellas Artes

PARALELA 2 14:30-16:00
PROCESOS: FORMULACIÓN DE PRODUCTOS,
SELECCIÓN DE INGREDIENTES

- **Caracterización analítica avanzada en la formulación de polvos alimentarios – Dra. Isabel Pochet Pimentel (Anton Paar)**
- **Proteína de fuente no convencional como ingrediente: selección basada en calidad y trazabilidad – M.Ed. Ricardo Rodríguez (Prinal)**
- **“Food Fraud”: cómo evitarlo en la práctica desde una empresa de alimentos – Mtr. Paola González Parra (Carozzi)**
- **Respuesta a consumidores celíacos e intolerantes al gluten: ley de etiquetado y buenas prácticas – Dra. Araceli Olivares (CREAS)**

Salón Bellas Artes

PARALELA 4 16:40-18:00
INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 2: MÓDULO
INDUSTRIA DE FRUTAS, HORTALIZAS,
FRUTOS SECOS

- **“Compliance” de gestión de riesgo en una crisis: lecciones aprendidas en hortofruticultura – MSc. Melina Bianchi (MB Food Safety & Compliance)**
- **De los Códigos de Barras al Pasaporte Digital de Producto (DPP) en la Exportación Hortofrutícola Chilena – Fernando Sampedro, Ph.D. (ToxStrategies / U. Minnesota) & Juan Pablo Vial (ITrace Partners)**
- **Principales riesgos de inocuidad en frutos secos: micotoxinas, residuos químicos y microbiológicos – Estela Salinas & M.Sc. Gisela Reyes (Eurofins Chile)**

MARTES 27 DE OCTUBRE SESIONES PARALELAS

Salón Bellas Artes

PARALELA 6 09:00-10:55
HIGIENE, AMBIENTE, CONTROL DE PLAGAS

- **La Higiene como Ventaja Competitiva: diseño higiénico, limpieza CIP y bandas transportadoras – Verónica Sánchez (Commercial Food Sanitation)**
- **Biofilm: el enemigo invisible, detección, control y eliminación – Pedro Puz Bondi (Bionova)**
- **Biofilms y virus: verificación de eficacia de limpieza según EFSA – M.Sc.Viviana Fino (Higienda)**
- **Manejo profesional en control de plagas: nuevas tecnologías y sensores inalámbricos – Jaime Márquez (Green Pest Control)**
- **Diseño y aplicación de sistemas de higiene: espuma, presión, boquillas – Maq. Claudia Espinosa (Khmika Solutions / YaliTech)**



MARTES 27 DE OCTUBRE SESIONES PARALELAS

Salón Baquedano - Lastarria

PARALELA 7 11:35-13:10 **AVANCES EN TÉCNICAS DE DETECCIÓN EN** **LABORATORIOS Y EN PLANTAS DE PROCESO**

- Metodologías rápidas, precisas, digitales y sustentables para controlar calidad e inocuidad – M.Sc. Edgardo Esteban Soto Rubilar (BIOLAN)
- De la acreditación a la confianza: claves para seleccionar un laboratorio de análisis confiable – Mag. Jesse Lamas Calvillo (International Accreditation Service)
- Metales Pesados en la Industria Alimentaria: cómo enfrentar exigencias regulatorias con ICP-MS – (por definir)

Salón Bellas Artes

PARALELA 8 11:35-13:10 **INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 3: EL AVANCE EN** **LA INDUSTRIA “PETFOODS”**

- Revisando riesgos y estándares en la fabricación de Alimentos para Perros y Gatos – Dr. Michel Leporati (CERES BCA)
- Más allá de la microbiología: visión integral de calidad y seguridad en Pet Food – Flavio Mello (Neogen)
- Estándares y auditorías en plantas de elaboración de alimentos para mascotas (FSSC22000, BRCGS) – Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas (Consultora)
- Micotoxinas en alimentos para mascotas: detección temprana – Marcela Torres (Eurofins) & Felipe Carreño (Austral Food Safety)

Salón Baquedano - Lastarria

PARALELA 9 14:35 - 16:25 **INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 4: MÓDULO** **INDUSTRIAS LÁCTEOS, HUEVOS, CÁRNICOS**

- Cultura de inocuidad en equipos de alta rotación: capacitación, supervisión, hábitos – Karin Brintrup (Agrosuper)
- Contaminación microbiológica en la industria láctea: diagnóstico y soluciones – M.Sc. Hugo Teixeira (Christeys)
- Control de residuos y contaminantes en leche y huevos para producción, importación y exportación – Estela Salinas (Eurofins)
- La industria productora de huevos: avances y nuevos riesgos – José Luis Moure (Chilehuevos)

Salón Bellas Artes

PARALELA 10 14:35 - 16:25 **INDUSTRIA EN MOVIMIENTO 5: MÓDULO** **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y DELIVERY**

- Los riesgos microbiológicos en sistemas de alimentación que alimentan millones diariamente – M.Sc. Gisela Reyes (Eurofins)
- Avances en el control de despachos de alimentos: temperatura como indicador de Compliance – Natalia Mayas (UNK)
- Promoviendo la cultura de la inocuidad en la sociedad desde la educación – M.Sc. Manuel Miranda, Karen Barcatt, Tomás Vio (ACHIPIA)
- Calidad Total en los servicios de alimentación: control y gestión de procesos – M.Sc. Ana María Cortés (U. Finis Terrae)

MARTES 27 DE OCTUBRE SESIÓN DE CIERRE

Salón Baquedano - Lastarria

17:00-17:40 **INDUSTRIA EN MOVIMIENTO - REFLEXIÓN** **FINAL SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO, AGUA. LOS** **EFFECTOS SOBRE LA CALIDAD E INOCUIDAD**

Cierre: Nuestros sorteos.
Compartiendo al despedirnos de las conferencias



PROGRAMA
2026



PLANO EXPO
LISTADO EMPRESAS

INOFOOD

Un encuentro
 **eurofins**

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

Organiza
ASVID 