

PROGRAMA

21 y 22 de noviembre - Metropolitan Santiago Convention & Event Center, Santiago, Chile

Seminario / Sesiones Paralelas

LUNES 21 DE NOVIEMBRE MAÑANA- SEMINARIO DE APERTURA – Salón Cordillera

TRAZABILIDAD, DIGITALIZACIÓN E INTEGRACIÓN DE SOSTENIBILIDAD COMO TENDENCIAS

ACREDITACIONES: Desde las 8:00 AM

9:00- 9:30 APERTURA INOFOOD

09:00 – 09:30

Reencontrándonos en INOFOOD.

Introducción

Apertura y bienvenida a INOFOOD 2022.

M.B.A. Alvaro Marzullo Bonnefont - Group Senior Vice President, Latin America Eurofins

Saludo International Association for Food Protection.

David Tharp - Executive Director, International Association for Food Protection, IAFP, Estados Unidos
Anuncios de la Organización.

9:30- 11:00 PARTE 1- SEMINARIO: TRAZABILIDAD, DIGITALIZACIÓN E INTEGRACIÓN DE SOSTENIBILIDAD COMO TENDENCIAS

Conducción: M.A. Lidia Vidal – Directora de la Organización INOFOOD. Especialista Gestión de la Innovación- ASVID. Miembro IAFP

9:30- 9:45 Frank Yiannas. Deputy Commissioner, Food Policy & Response - U.S. Food and Drug Administration, FDA, EE.UU. (online)

Profesional líder y autoridad en el sector alimentario en los temas de protección de los alimentos y los consumidores. A través de su carrera ha sido pionero y visionario de tendencias.

Ponencia magistral: Visualizando el futuro.

"Los desafíos dan luz a las oportunidades. Dan forma a una visión de lo que podría ser el futuro, mirando más allá de lo que sabemos actualmente a lo que sabremos". Frank Yiannas

9:45- 10:10 Masami Takeuchi, PhD. Food Safety Officer, FAO, Roma.

Profesional de mirada y experiencia versátil en diversos temas de la inocuidad alimentaria y de la industria, como biotecnologías, nutrición, análisis estadístico, relaciones internacionales, sostenibilidad y ciencia innovadora. Con gran comprensión de los asuntos en el contexto internacional, dado su origen y educación inicial en Japón y residencia en EE. UU, Italia y Tailandia.

Llevando la seguridad alimentaria a todos los rincones del mundo en un mercado global, desafíos de nuevas fuentes y nuevos sistemas de producción de alimentos.

Una introducción al estado del arte y comentarios sobre iniciativas y actividades en evaluación y gestión de riesgos de nuevas tecnologías y nuevos alimentos. Implicaciones para riesgos, regulaciones, nutrición.

10:10 – 10:30 Mg. Jasmine Cabello. Gerente de Asuntos Corporativos & Sostenibilidad, Tresmontes Lucchetti, una empresa de Grupo Nutresa, Latinoamérica.

Le ha correspondido impulsar la aplicación del enfoque de sostenibilidad desde su experiencia de más de 15 años en grandes empresas en el área de Asuntos Corporativos y Sostenibilidad.

Sostenibilidad: un aporte a la competitividad de las empresas.

Caso Nutresa reconocida como la Compañía de alimentos más sostenible del mundo según el Índice de Sostenibilidad Global de Dow Jones 2021.

10:30 – 10:50 M.P.A. Esther Díaz – Global Food Safety Initiative (GFSI) Consultant, LatAm y Erica Sheward (online), Directora Global Food Safety Initiative, GFSI, México y UK.

Esther es especialista en regulación e inocuidad alimentaria. Ha participado y dirigido áreas de gestión de riesgos en México y en colaboración con Europa y Estados Unidos. Docente de universidades públicas y privadas de México. Erica es profesional con más de 20 años de experiencia en la industria de inocuidad alimentaria, tanto en el sector público como en el privado, en el ámbito académico y empresarial.

Actualizaciones del GFSI, enfoques a futuro y la incorporación de Desarrollo Sostenible.

¿Qué es lo nuevo, el futuro próximo? y resultados de la consulta mundial sobre elecciones de los ODS de Naciones Unidas para su integración.

10:50 – 11:00 Preguntas y comentarios.

11:00 - 11:45



INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2022 – Recorrido y café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral Las Esculturas EXPO y Posters.

11:45- 13:15 PARTE 2: SEMINARIO: TRAZABILIDAD, DIGITALIZACIÓN E INTEGRACIÓN DE SOSTENIBILIDAD COMO TENDENCIAS

Conducción: Alejandro Osses Gerente del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables – CREAS.

11:45- 12:05 Premiación a la trayectoria y entrega galvanos Cultura de Inocuidad.

Entrega de galvanos presenciales a los premiados Cultura de Inocuidad 2020.

Premio INOFOOD 2022 a la trayectoria: Dora Romo Casanueva.

12:05 – 12:45 Panel: Mi consejo favorito para una Industria de Alimentos más segura y sostenible.

Recomendaciones o experiencias por parte de destacados profesionales que han elegido un consejo a compartir con la audiencia.

Michelle D. Danyluk, Ph.D.– President of the International Association for Food Protection, IAFP. Profesora Asociada del Food Microbiology and Safety Department of Food Science and Human Nutrition de la Universidad de Florida, Estados Unidos.

Especialista en microbiología e inocuidad alimentaria, con énfasis en microbiología de jugos de frutas, frutas frescas, vegetales y nueces. Recibió el Premio al Joven Investigador Larry Beuchat en 2010 y el Premio al Reconocimiento del Presidente en 2011, 2013 y 2017.

Enrique Gonzalez Eymin - Gerente Corporativo Inocuidad Empresas Carozzi S.A.

Ha sido parte de importantes empresas productivas con presencia nacional e internacional en el gerenciamiento de áreas de calidad, inocuidad, análisis de riesgos y desarrollo e implementación de Sistemas Integrados de Gestión. Comprobados logros en la certificación de empresas ante autoridades nacionales e internacionales.

Jaime Labbé Recabarren - Premio Cultura de Inocuidad, y Gerente de Innovación, Calidad y Riesgos de PF Alimentos.

Profesional con una trayectoria con más de 20 años ligado a la empresa PF Alimentos, donde llegó luego de trabajar en Fundación Chile y realizar una especialización en Nueva Zelanda. Ha contribuido y liderado el diseño e implementación de sistemas de gestión, de programas de fortalecimiento de la cultura de inocuidad y ha asumido roles para impulsar la innovación y fortalecer la prevención de riesgos.

Erich Jaeger- Premio Cultura de Inocuidad y, Food Safety - Product Safety - Health & Wellness, Gerencia Compliance Walmart.

Microbiólogo e ingeniero de alimentos, especialista en inocuidad alimentaria. Experto en normas Internacionales GFSI, normas ISO, OSHAS 18.000. Auditor acreditado de normas BRC e IFS y examinador para Latinoamérica para auditores de la Norma IFS. Impulsor de programa de desarrollo de proveedores e innovaciones tecnológicas de apoyo a la gestión de inocuidad y calidad.

Dra. María José Galotto - Premio Cultura de Inocuidad, y Vicerrectora De Investigación, Desarrollo e Innovación USACH. Directora de Coinventa

Esta reconocida experta española, vecindada en Chile, ha desarrollado su carrera en envases y embalajes, llevando a cabo proyectos de investigación, con foco en mantener las condiciones de inocuidad, vida útil y calidad de alimentos, así como avanzar hacia una economía circular, valorizando los residuos de envases y embalajes y promocionando el uso de envases reciclables.

12:45 – 13:15 Ronda de comentarios.

13:15 - 14:15



ALMUERZO: Terraza Manquehue, Segundo Piso.

14:15 - 14:45

TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR

NOTA: El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización y se podría requerir instalar sala repetidora ante condiciones de aforo especiales.

LUNES 21 DE NOVIEMBRE- TARDE

SESIONES PARALELAS

<p>14:45 – 16:00: PARALELA 1 – Salón Cordillera. HUELLAS DE LOS ALIMENTOS: COMPROMISOS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN MAS ALLÁ DE LA INOCUIDAD Modera: Rodrigo Acevedo Vergara - Director en Sostenibilidad & Negocios - ASG – ESG. Especialista en identificación e implementación de soluciones de gestión para la sostenibilidad y economía circular en empresas públicas y privadas. Participó en “Huella Hídrica para todos los Sectores Económicos de Chile para Escenarios Hídricos 2030-2050”, FCh, BID 14:45 – 14:50: Introducción al tema.</p>	<p>14:45 – 16:00: PARALELA 2 – Salón Manquehue. CAUTELANDO LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: AVANCES EN DETECCIÓN Y ENFOQUES EN LABORATORIOS Modera: Marcela Torres – Gerente de Calidad y Desarrollo, Eurofins Testing Chile. Profesional con amplia experiencia en aplicación e implementación de análisis en los sectores agroindustrial, pecuario, ambiental y control de alimentos para consumo humano y animal; así como en el aseguramiento de calidad de servicios de laboratorio.</p>
<p>14:50 – 15: 15: Producción agrícola responsable y gestión de envases y embalajes de cara a la Ley REP. <i>La experiencia Carozzi: para una relación de largo plazo con sus proveedores agrícolas, vía asesorías técnicas, insumos y herramientas que impulsan una agricultura más sostenible. También tiene metas, gestión envases y embalajes para avanzar hacia una economía circular.</i> M.A. Juan Carlos Gómez- Subgerente de Sostenibilidad y Relacionamento Corporativo, Carozzi. Posee una significativa experiencia laboral en sustentabilidad, que ha aplicado en destacadas empresas comprometidas con este enfoque. y Ximena Ledezma, Jefa de sostenibilidad y Ecodiseño, Carozzi. Desde la ingeniería de los alimentos ha profundizado en el ecodiseño de envases.</p>	<p>14:45 – 15:05: Laboratorios en alimentos, precisos y oportunos: Ahora también sustentables. <i>Actualizando el enfoque de detección microbiológica en alimentos y también la integración de la sustentabilidad.</i> Dr. Gustavo González – Professional Service LATAM - Pathogen Specialist in Neogen Corporation – 3M, México. Experto en microbiología aplicada a procesos industriales, con amplia experiencia en el campo de alimentos, apoyando la implementación de nuevas tecnologías a procesos establecidos.</p>
<p>15:15 – 15:35: Cómo la tecnología puede mejorar tiempos y ahorros de agua. <i>Estrategias de aplicaciones de detergentes y/o desinfectantes; uso de microencapsulados; aplicaciones según distintas temperaturas.</i> Mariajosé Casas-Cordero – Jefa de Calidad, CitrexChile Además de estar a cargo del sistema de aseguramiento de la calidad, lidera desarrollos y asesorías técnicas del Área food de Citrex Chile, orientadas a soluciones de control microbiano en plantas de alimentos. y Dr. César Burgos Díaz. Investigador encargado de la Unidad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola, CGNA. Destacado investigador se ha dedicado a temas de microencapsulación de compuestos bioactivos, proteínas vegetales y desarrollo de nuevos prototipos para la industria de los alimentos con propiedades mejoradas.</p>	<p>15:05 – 15:25: Acreditación de laboratorios <i>Razones y oportunidades en la mirada de un acreditador internacional, casos. Sustentabilidad ingresando como criterio.</i> MSc. Dimitrios Katsieris - International Accreditation Service-IAS International Manager Europe/Middle East – FDA/FSMA Program Manager United States. Con amplia experiencia en estándares y entrenamiento asociado. Especializado en Tecnología de los alimentos. Asesor técnico de laboratorios de pruebas (ISO / IEC 17025) relacionados con pruebas ambientales y pruebas de alimentos (microbiología y pruebas químicas).</p>
<p>15:35 – 15:50: Es hora de Pitch (2 presentaciones) Pitch 1: Truchas y huevos circulares: Productos cotidianos producidos de forma regenerativa. <i>Y también bajo estándares de calidad. Proteínas desde deshechos, tecnología y pasión por soluciones sostenibles</i> L. Felipe Mayol R. Chief Commercial Officer (CCO) en Food For The Future, F4F. Trayectoria vinculada a diversas empresas de alimentos y bebidas combinando gestión comercial, planificación estratégica y sostenibilidad empresarial, experiencia que ha canalizado en este emprendimiento. Pitch 2: Estreno de un estándar oficial en sostenibilidad <i>IFS nos muestra este nuevo componente de su estándar en línea con las tendencias.</i> Daniela Poblete - Director, IFS Americas – IFS Extensa experiencia aplicada en proveedores, empresas de alimentos y materiales de envase. Entrenador oficial de auditores de certificación en IFS Food, IFS PACsecure, IFS Broker y Logistic.</p>	<p>15:25 – 15:45: Diagnostico Predictivo. <i>El enfoque diagnóstico en microbiología evoluciona y es importante conocer nuevos enfoques, dónde se pueden aplicar y sus bases científicas.</i> M.A. Julien Defferrard - Associate Director, Predictive Diagnostics - Americas Industry bioMérieux, Estados Unidos. Con formación en microbiología aplicada, biotecnología y gestión de la inocuidad, las ha aplicado con un enfoque industrial que complementa con su especialización en negocios, bajo esas perspectivas como apoyo a la industria de los alimentos.</p>
<p>15:50 – 16:00: Espacio para consultas y comentarios.</p>	<p>15:45 – 16:00: Espacio para consultas y comentarios.</p>



SESIONES PARALELAS

<p>16:30 – 17:55: PARALELA 3 – Salón Cordillera DISEÑO HIGIÉNICO Y SOSTENIBLE DE INSTALACIONES Y APLICACIÓN DE MÉTODOS DE LIMPIEZA Moderadora: Barbara Parada Technical & Sales Manager en Austral Chemicals Chile, Línea Food Safety. Experiencia en áreas de control y gestión de calidad e inocuidad, productos químicos y bioseguridad en la industria alimentaria y agropecuaria, para el sector de alimentos.</p>	<p>16:30 – 17:55: PARALELA 4 – Salón Manquehue INNOVACIÓN EN ALIMENTOS: LAS REGIONES SE TOMAN LA AGENDA. Moderadora: M.A. Giovanna Muñoz Villablanca - Directora Ejecutiva, Centro de Estudios en Alimentos Procesados - CEAP. Más de 12 años de experiencia en la dirección de áreas de I+D en España y Chile, especializada en Servicios e Investigación, Desarrollo e Innovación.</p>
<p>16:30 – 16:50: Uso de vapor de agua en higiene de plantas. <i>Combatiendo patógenos rebeldes y sanitizando espacios ocultos.</i> M.A. Patricio Contreras – Gerente de Top Clean. Desde el sur de Chile con experiencia en las industrias de arándanos y salmónera, reúne su formación en alimentos, logística y operaciones, enfocada a los servicios de apoyo a inocuidad en plantas.</p>	<p>16:30 – 16:50: Desafíos para entrar al retail: experiencias de pymes de Alimentos con Valor Agregado Los Ríos. <i>Desarrollo y gestión de la calidad, una muestra de las 20 mipes de Alimentos, abordando cervezas, sopas, snacks y más.</i> Mg. Eugenia Sepúlveda - Gerente del Programa Territorial Integrado Alimentos con Valor agregado, AVA Los Ríos y representantes de los desarrollos. Desde Valdivia, Eugenia ha estado con este Programa desde su origen, ahora en una etapa de posicionar una base de 20 empresas de diversos rubros.</p>
<p>16:50 – 17: 10: PDHA: herramienta para el diseño de productos incluido riesgos. <i>El análisis de riesgos de diseño de productos (PDHA), se enfoca en cómo los proveedores de materias primas mitigan o eliminan los peligros significativos asociados con los productos elaborados. Basado en controles preventivos en el sitio de suministro.</i> Balasubrahmanyam (Bala) Kottapalli, Ph. D, CQE - Director of Global Food Safety Science in Ethics and Compliance Division at Walmart-Walmart, Estados Unidos. Lidera y dirige el equipo de expertos del Centro de Excelencia en Ciencias de la Seguridad Alimentaria de los mercados operativos de Walmart, Da orientación estratégica sobre herramientas y aplicación de desarrollo de riesgos basados en ciencia integrada con las necesidades comerciales.</p>	<p>16:50 – 17:10: AgroConCiencia: formando agricultores para el futuro con reducción de plaguicidas. <i>Programa de Manejo Integrado de Plagas, logra una reducción impactante de uso de plaguicidas e insecticidas en pequeños productores, cumple LMR y protege a consumidores. Son acreedores de una marca distintiva.</i> Dr. Claudio Antonio Salas Figueroa - Director Regional de INIA Intihuasi, Macrozona Norte. Activo investigador del INIA desde 2005. Reconocido especialista en el ámbito de Manejo Integrado de Plagas con énfasis en control biológico por conservación.</p>
<p>17:10 – 17:20: Momento de Pitch (1). Pitch: Calentadores de agua de contacto directo <i>Una solución para ganar eficiencia energética con suministro constante de agua caliente para procesos de limpieza y fabricación de productos</i> Nicolás Urrutia Ortiz - Líder Área Soluciones Térmicas, MásLoop SpA Responsable de asesorar a diversas compañías con propuestas de eficiencia energética, apoyo en el funcionamiento de quemadores de calderas y mejoras de sistemas de seguridad de llama</p>	<p>17:10 – 17:20: Momento de Pitch (1). Pitch: Innovación y Patrimonio Alimentario de la Región del Maule <i>Especies y productos con características diferenciadas.</i> Dra. Lorena Marchant, socia fundadora de Botania SpA. Con experiencia en gestión de proyectos e investigación en el sector Agroalimentario. Ha trabajado en acuicultura y en los últimos años en especies agrícolas con potencial funcional.</p>
<p>17:20 – 17:40: Gestión de riesgos de Factores Humanos identificados en su programa de inocuidad. <i>Evaluación de riesgos de un proceso de producción en cuanto a posibles factores humanos que podrían afectar la seguridad del producto y los posibles controles.</i> Gale Prince - Presidente y Fundador de SAGE Food Safety Consultants, LLC. Miembro IAFF, Estados Unidos. Experto en actividades regulatorias y de la industria. Aporta 50 años de experiencia en la industria alimentaria, donde llegó a ser el Director de Asuntos Regulatorios Corporativos de The Kroger con más de 2.000 de tiendas minoristas de abarrotes).</p>	<p>17:20 – 17: 40: Los Porotos de Chile <i>Una oportunidad para el desarrollo de proteínas e ingredientes funcionales y sus efectos en la salud humana</i> Dr. Basilio Carrasco – Director Científico del Centro de Estudios en Alimentos Procesados, CEAP, Región del Maule. Investigación aplicada biotecnológica para desarrollo de alimentos y valorización de subproductos de la agroindustria. Especialmente en ingredientes funcionales, aditivos especializados, materias primas con valor agregado y nuevos productos.</p>
<p>17:40 – 17:55: Espacio para consultas y comentarios. 17:55 – 18:45  Invita a compartir en la zona EXPO y Posters</p>	

NOTA: El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización

MARTES 22 DE NOVIEMBRE MAÑANA - SESIONES PARALELAS

9:00 – 10:55: PARALELA 5 – Salón Cordillera.

ESTABILIZACIÓN DE PRODUCTOS, VIDA ÚTIL, INGREDIENTES, REGULACIÓN.

Modera: Mg. María José Tapia – Ejecutiva de Desarrollo de Negocios Formación y Consultoría en Eurofins Training Chile.
Experiencia en áreas técnicas y comerciales que le permite el análisis de estrategias de servicio para formación y soluciones en alimentos.

9:00– 9:20: Microbioma: Tendencia de aplicación de probióticos en diferentes matrices Alimentarias.

La vuelta a lo natural versus desafíos de calidad, sabores, vida útil.

Lucia Ortiz- Market segment director Latam- health and wellness de ADM- Alfa group, Colombia.

Líder comercial con gran experiencia en el área farmacéutica, alimenticia y de suplementos dietéticos en Sudamérica, Centroamérica y el Caribe.

9:20– 9:40: Estrategias Tecnológicas para la mitigación y/o eliminación de sorbato de potasio en ciruelas deshidratadas de exportación.

Búsqueda de estrategias de procesamiento de ciruela deshidratada y tiernizada estándar, que permita generar un producto con niveles reducidos (o nulos) de sorbato de potasio.

Dra. Araceli Olivares - Investigadora - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, CREAS

Ingeniera Civil Bioquímica, especialista en procesos alimentarios, biotecnología, tecnología de los alimentos e innovación.

9:40 – 10:00 Evaluación Industrial de la Vida Útil de un Fiambre de Jamón con aplicación de conservantes naturales, químicos y sus mezclas.

La vuelta a lo natural versus desafíos de calidad, sabores y vida útil.

Ricardo Rodríguez Pino - Jefe de Área de Desarrollo de Prinal Ltda.

Con más de 20 años de experiencia, se ha especializado en el uso de ingredientes y desarrollo de productos, que abarca temas como el aseguramiento de la calidad, estudios de almacenamiento y vida útil, entre otros

10:00– 10:20: La Nueva Norma Técnica de Aditivos Alimentarios.

Análisis de la Propuesta Regulatoria del Título III de los Aditivos Alimentarios del DS. 977/96 del Ministerio de Salud y su Norma Técnica.

Pamela García – TMLUC S.A.

Profesional con más de 28 años de experiencia en el Área de innovación y Desarrollo. Integrante del Sub comité de Codex (aditivos) como representante de la Industria e integrante del grupo asesor de trabajo en materia de aditivos alimentarios.(DTO 08 del 03/02/21)

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

9:00 – 10:55: PARALELA 6 – Salón Manquehue.

TÉCNICAS DE DETECCIÓN EN LABORATORIOS.

Modera: Mg. Lorena Lorca Ubilla – Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos, ACHIPIA.

Ha trabajado desde laboratorio, en área de muestreo y últimamente fortaleciendo la red de laboratorios.

9:00 – 9:20: Desafíos analíticos e implicancias de la modificación de nutriente crítico- azúcar en productos alimenticios.

El uso de edulcorantes ha requerido mayor sofisticación y precisión.

Lic. Estela Salinas B.- Gerente de Unidad Contaminantes y Drogas Veterinarias, Eurofins Testing Chile.

Especialista de larga trayectoria en implementación y aplicación de técnicas, especialmente control de residuos, micotoxinas, aditivos, vitaminas y preservantes en alimentos.

9:20 – 9:40: Por qué los métodos alternativos moleculares son nuevos actores clave en las pruebas de patógenos alimentarios.

Fundamentos de estos nuevos métodos, validaciones y usos.

M.A. Sandra Fréville- Gerente de Táctica Regional en la división de Microbiología Industrial de Thermo Fisher- Pvequip, Francia.

Con más de 20 años de experiencia en el diagnóstico de alimentos con enfoque en métodos de cultivo y moleculares de patógenos alimentarios.

9:40– 10:00: Avances en Métodos de Confirmación para E.coli productoras de Toxina Shiga (STEC) en muestras de rutina de la industria cárnica.

¿Es posible el desarrollo de métodos de confirmación independientes al método de referencia?

M.A. Guadalupe Mondragón Herrera - Gerente de Cuentas Estratégicas Globales - Región Americas para la División de Food Science.- Bio – Rad, Canadá

Su experiencia profesional se ha orientado en temas de inocuidad de alimentos, microbiología y métodos de prueba alternativos para la Industria de Alimentos. Maestría en Ciencias de los Alimentos,

10:00– 10:20: Análisis de pesticidas y detección de contaminantes alimentarios, dirigido con Targetscreener.

Escaneando pesticidas

Dra. Begoña Lopez- Especialista de Aplicaciones de la Región Sur de América- Bruker, (SAX) Brasil.

Como farmacéutica y doctora en ciencias, en su experiencia da soporte en análisis de diversos tipos de muestras que van desde el screening y cuantificación de compuestos conocidos hasta identificación de moléculas desconocidas.

10:20 – 10:40: Mejora en la recuperación de analitos y remoción de matrices con alto contenido lipídico.

Aplicado a diferentes tipos de muestras.

IQI Jorge Alberto Avalo Gutiérrez - Especialista de producto de consumibles para la región LAR-IDO, Agilent, ARQUIMED, México.

Dedicado al área Analítica de Cromatografía de gases, implementa y mejora nuevos métodos de acuerdo con diferentes normativas nacionales e internacionales.

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

10:55 – 11:25



Receso, café y galletas en la zona EXPO

NOTA: El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización

<p>11:25 – 13:05: PARALELA 7 – Salón Cordillera. OMNICANALIDAD DE ALIMENTOS AL CONSUMIDOR: UN SECTOR CRECIENTE, SUS DESAFÍOS Y TECNOLOGÍAS. Modera: Erich Jaeger Food Safety - Product Safety - Health & Wellness, Gerencia Compliance Walmart. 11:25 – 11:35: Introducción al tema.</p>	<p>11:25 – 13:05: PARALELA 8 – Salón Manquehue. AUTENTICIDAD, FRAUDE, RECALL Y SUS IMPLICANCIAS: avances para mejor precisión y velocidad. Modera: Nuri Gras - Científico Invitado Oficial de CCHEN para el Proyecto de Food Fraud. Ex Secretaria Ejecutiva ACHIPIA.</p>
<p>11:35 – 12:00: El e-commerce irrumpió como canal de ventas <i>La oferta omnicanal reinventa el futuro de las compras donde los desafíos son también para la comercialización y distribución segura de alimentos</i> M.B.A. Eli Senerman - VP Walmart Tech / Socio Fundador School of Tech. Lidera la transformación más grande de la historia de Walmart con la digitalización del comercio y apertura de distintos canales que además requieren estructuras y operaciones diferentes.</p> <p>12:00 – 12:20: Soluciones para la distribución: resolviendo la última milla y cautelando la calidad. <i>Esta solución se basa en la tecnología, flota colaborativa y un equipo de operaciones de alto desempeño. Una respuesta a los cambios en los canales de productos que también debe cuidar la calidad.</i> M.B.A. Rodrigo Hirschberg - Gerente General Boosmap Más de 15 años de experiencia en empresas de consumo masivo, retail y logística.</p> <p>12:20 – 12:45: Comentarios y reflexiones sobre los riesgos para mantener la seguridad alimentaria en canales de distribución nuevos y emergentes. <i>Cuáles serían los nuevos riesgos, visualizando la última milla del delivery.</i> Gale Prince - Presidente y Fundador de SAGE Food Safety Consultants, LLC. Miembro de la IAFF, Estados Unidos. Ampliamente conocido por su participación en actividades regulatorias y de la industria y por abordar problemas de seguridad alimentaria a nivel mundial. Ha sido llamado 'El Decano' de retiros de productos.</p> <p>12:45 – 13:05: Ronda de comentarios y consultas.</p>	<p>11:25 – 11:50: Nuevos tipos de "Food Fraud"- nuevas respuestas analíticas y de detección. <i>Cómo los fabricantes de alimentos pueden hacer difícil la vida de los estafadores.</i> Dr. Bert Popping- Chief Executive Officer of FOCOS GmbH, Alemania. Actualmente se desempeña como copresidente del grupo de trabajo de ILSI sobre fraude alimentario, y colabora como asesor científico del proyecto para la Comisión Chilena de Energía Nuclear, CCHEN.</p> <p>11:50 – 12:10: El poder de tecnologías en la lucha contra el fraude alimentario y el daño en la reputación. <i>La secuenciación de nueva generación (Next Generation Sequencing (NGS) como una respuesta.</i> M.A. Sandra Fréville- Gerente de Táctica Regional en la división de Microbiología Industrial de Thermo Fisher- Pvequip, Francia. Con más de 20 años de experiencia en el diagnóstico de alimentos con enfoque en métodos de cultivo y moleculares de patógenos alimentarios.</p> <p>12:10 – 12:30: Momento de Pitch (2). Pitch 1: Cómo estar alerta al fraude y reaccionar para un recall <i>Usando un sistema de alerta disponible a usuarios y tener guías para llevar un recall.</i> Daniela Poblete - Director, IFS Americas – IFS Extensa experiencia aplicada en proveedores, empresas de alimentos y materiales de envase. Entrenador oficial de auditores de certificación en IFS Food, IFS PACsecure, IFS Broker y Logistic.</p> <p>Pitch 2: Importancia de calibrar equipos en un Laboratorio Acreditado NCh-ISO 17025 <i>Conozca las ventajas de elegir un Laboratorio acreditado para asegurar resultados confiables.</i> Cristina Reyes Román – Jefe de Ventas de Calibraciones- DTS SpA. Metróloga, Especialista en comercialización de servicios de Calibración para la Industria</p> <p>12:30 – 12:50: Fraude Alimentario en Chile: ¿Qué tan preparados estamos? <i>Desafíos y avances. Incluyendo proyecto apoyado por la Organismo Internacional de Energía Atómica, IAEA.</i> Karla Carmona Araya - Profesional del Área de Asuntos Internacionales y Regulatorios de ACHIPIA. Especializada en reglamentación alimentaria nacional e internacional (particularmente Codex, Estados Unidos y Europa). Participa, con CCHEN y la U de Antofagasta en el proyecto "Sistema Nacional de Verificación de Autenticidad y Origen de los Alimentos" (IAEA).</p> <p>12:50 – 13:05: Espacio para consultas y comentarios.</p>
<p>13:05 - 14:05 14:05 - 14:35</p>	<p>ALMUERZO: Terraza Manquehue, Segundo Piso. TIEMPO PARA VISITAR EXPO Y COMPARTIR</p>

NOTA: El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización

MARTES 22 DE NOVIEMBRE - SESIONES TARDE

<p>14:35 – 16:10: PARALELA 9 – Salón Cordillera. TRAZABILIDAD, AUDITORÍAS, DIGITALIZACIÓN Y DATOS PARA UNA INDUSTRIA MÁS CONFIABLE. Modera: Enrique Gonzalez Eymin - Gerente Corporativo Inocuidad Empresas Carozzi S.A. Ha participado en importantes empresas productivas en el gerenciamiento de áreas de calidad, inocuidad, análisis de riesgos y desarrollo e implementación de Sistemas Integrados de Gestión.</p>	<p>14:35 – 16:10: PARALELA 10 – Salón Manquehue RIESGOS EN ALIMENTOS: IDENTIFICACIÓN Y MITIGACIÓN. Modera: Susana Valdés – Gerente y Fundadora de CitrexChile Veterinaria especializada en soluciones de control microbiano en plantas de alimentos; innovando en aplicaciones que hacen más sostenibles los procesos.</p>
<p>14:35 – 14: 55: Trazabilidad. <i>La importancia de la evidencia.</i> Dr. Michel Leporati Neron - Director CERES BCA. Experto en riesgo y seguridad de los alimentos, con amplia trayectoria nacional e internacional. Ha sido secretario ejecutivo de ACHIPIA, miembro de comités internacionales, investigador y académico.</p>	<p>14:35 – 14:55: Apoyo a los gestores de riesgo en inocuidad alimentaria desde la política pública. <i>Herramientas que apoyan y mejoran la toma de decisiones en inocuidad alimentaria en el sistema de control de alimentos, el sector productivo y la sociedad (consumidores).</i> MSc. Manuel Miranda Hernández - Coordinador de Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I+D, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA. Más de 20 años dedicados al diseño, implementación y supervisión de políticas públicas, proyectos y servicios específicos para el sector agroalimentario relacionados al fomento y la innovación en comercialización, asociatividad, extensión, inocuidad y calidad alimentaria.</p>
<p>14:55 – 15:15: La auditoría como herramienta integral. <i>Interna o externa, siguiendo estándares, verificando trazabilidad y sistemas de gestión.</i> Cecilia Leixelard - Jefe Técnico Consultoría & Formación de Eurofins Training. Con extensa experiencia como facilitador de capacitación en sistemas de gestión y temáticas de seguridad de los alimentos. Entrenadora oficial IFS Food y ATP-AVP de BRCGS. Realización de auditorías internas y de segunda parte.</p>	<p>14:55 – 15:15: Contaminación cruzada: un desafío permanente en plantas de proceso. <i>Profundizando en las prácticas para evitar contaminación microbiológica. Manos, superficies, agua y más.</i> Dr. Michelle D. Danyluk – Profesor Asociado del Food Microbiology and Safety Department of Food Science and Human Nutrition de la Universidad de Florida. EE.UU. Presidenta de la IAFP. Especialista en calidad y seguridad microbiológica de los alimentos, con énfasis en microbiología de jugos de frutas, frutas frescas, vegetales y nueces. Hace extensión relacionada con FSMA, HACCP, GAPS y otros sistemas para procesadores de alimentos y bebidas.</p>
<p>15:15 – 15:35: Cómo las tecnologías pueden apoyar para hacer la Seguridad de los Alimentos más inteligente y eficiente. <i>La información es una de las bases principales en inocuidad y calidad. Compartiendo el enfoque de soluciones digitales aplicadas por un especialista en "Food safety".</i> M. Sc. Prasant Prusty. Fundador y CEO de Smart Food Safe, Canadá e India. Emprendedor especializado en "Food Safety". Trabajando con tecnologías para hacer la Seguridad de los Alimentos más Inteligente.</p> <p>15:35 – 15:55: Cómo se pueden usar los datos del retiro de productos (recall) en sus programas proactivos de capacitación en inocuidad. <i>Esta presentación muestra cómo la epidemiología ha impulsado el retiro de alimentos y la protección de la salud pública.</i> Gale Prince - Presidente y Fundador de SAGE Food Safety Consultants, LLC. Miembro IAFP, Estados Unidos. Es ampliamente conocido por su participación en actividades regulatorias y de la industria y por abordar problemas globales de seguridad alimentaria. Ha sido llamado 'El decano' de los retiros de productos,</p>	<p>15:15 – 15:35: Biofilms. <i>Cómo identificar las áreas de problemas, cada problema y cómo actuar según sus características.</i> Dr. Juan Martín Oteiza – Investigador adjunto del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Líder de opinión Neogen 3M, Argentina. Investigador del CONICET en el centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria (CIATI), su tema actual de investigación son los "Contaminantes químicos y biológicos de importancia para la industria de los alimentos. Viejos y nuevos desafíos" en el cual se encuentra trabajando desde el 2009.</p>
<p>15:55 – 16:10: Espacio para consultas y comentarios.</p>	<p>15:35 – 15:55: Metodologías para tratar contaminación ambiental en plantas de alimentos y como realizar diagnósticos adecuados para prevención. <i>Abordando la cadena con un diagnóstico preciso para elegir soluciones.</i> M.B.A.Jerome Molinier- Regional P&P Business Development Manager Latin America Kersia - Austral Chem, Colombia. Formación en Comercio Internacional en Latinoamérica y Francia y especializado en industrias alimenticias.</p> <p>15:55 – 16:10: Espacio para consultas y comentarios.</p>
<p>16:10 – 16:40 –  Receso, café y galletas en la zona EXPO</p>	

NOTA: El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización

16:40 – 17:45: SESIÓN DE CIERRE 11 – Salón Cordillera

CODEX DESDE ROMA Y TENDENCIAS EN REGULACIONES Y TECNOLOGIAS.

Modera: M.A. Lidia Vidal – Directora de la Organización INOFOOD. Especialista Gestión de la Innovación- ASVID. Miembro IAFP

16:40 – 17:00: Despacho desde Reunión CODEX Alimentario.

Las tendencias y novedades en regulaciones. Enfoque a nuevos alimentos y conceptos.

Diego Varela- Secretario Ejecutivo de ACHIPIA y Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius.

Con una trayectoria muy ligada a los temas de inocuidad alimentaria y calidad en el contexto internacional, durante INOFOOD estará en la reunión anual de CODEX. Desde Roma se unirá a las conferencias para compartir el enfoque y prioridades de la Agencia y del contexto internacional.

17:00 – 17:25: Las regulaciones para alimentos emergentes.

Tipo “Novel Foods”, los alimentos Non”, “sintetizados biológicamente”.

Masami Takeuchi, PhD. Food Safety Officer, FAO, Roma.

Profesional de mirada y experiencia versátil en diversos temas de la inocuidad alimentaria y de la industria, como biotecnologías, nutrición, análisis estadístico, relaciones internacionales, sostenibilidad y ciencia innovadora. Con gran comprensión de los asuntos en el contexto internacional, dado su origen y educación inicial en Japón y residencia en EE. UU, Italia y Tailandia.

17:25 – 17:35: Espacio para consultas y comentarios.

17:35 – 17:45: Cierre

17:45 – 18:30 - Cierre en zona EXPO

NOTA: El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización