

SEMINARIO ESPECIALIZADO

RIESGOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

SEMINARIO ESPECIALIZADO

by INOFOOD

2025

Un encuentro

eurofins



PROGRAMA

JUEVES 21 DE AGOSTO

SESIÓN 1

ANTES DE CORRER HAY QUE REVISAR LAS BASES QUE SUSTENTAN LOS SISTEMAS

ACREDITACIONES: Desde las 08:15 AM.

- 08:45 - 09:00
- Bienvenida - Eurofins Training
- 09:00 - 10:15
- El rol de los responsables de sistemas de gestión para la seguridad y calidad de los alimentos
 - Como encargado de procesos.
 - Como encargado calidad y sistemas de gestión.
 - Como auditor interno.
 - Como encargado de personal.
 - Frente a nuevas exigencias de la ley de delito económico.

Cecilia Leixelard Solá - Jefe Técnico Consultoría de Eurofins Chile.
- 10:15 - 11:00
- Dinámica “Compartiendo experiencias sobre roles”
 - Un caso de estudio, visualizar como analiza y actúa ante un incidente, cada uno de los roles.
- 11:00 - 11:40
- CAFÉ Y VISITA A SHOWROOM
- 11:40 - 12:40
- La importancia que tiene el enfoque de riesgos en los sistemas de gestión de inocuidad y calidad
 - Una mirada a los sistemas de gestión de inocuidad y calidad más adoptados por la industria. Se tratará sobre los sistemas GFSI más usados como IFS, BRCGS, FSSC22000, GLOBALGAP.
 - Dinámica peligros versus riesgos
 - Cómo se enfocan las matrices de riesgo en los sistemas de gestión.
 - Ejemplos por tipo de industria: cárnicos, frutas y verduras, pescados, lácteos, horneados, proveedores.

Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

SESIÓN 2

PANEL SOBRE EXPERIENCIAS APLICADAS

Conducción: Lidia Vidal - Consultora ASVID y directora INOFOOD by EUROFINS.

- 12:40 - 13:30
- Ronda de conversación de la industria sobre los principales riesgos

Los riesgos más temidos o estratégicos y los riesgos con incidencias más frecuentes.

Medidas de control, seguimiento y enfoque para su seguimiento. Recomendaciones y lecciones aprendidas.

Por confirmar - Por confirmar.
- 13:00 - 13:30
- Ronda de comentarios y preguntas.
- 13:30 - 14:45
- ALMUERZO Y VISITA A SHOWROOM

SESIÓN

PITCH DE SOLUCIONES

Conducción: Lidia Vidal - Consultora ASVID y directora INOFOOD by EUROFINS.

- 14:45 - 15:15
- Uso de tecnología para apoyar las tareas permanentes en la elaboración de alimentos – 3 soluciones

Se presentan 3 soluciones y se da espacio a que se consulte aplicaciones específicas del interés de los participantes.

SESIÓN

ENFRENTANDO LOS RIESGOS

15:15 - 16:15

Análisis de causa raíz de incidentes relacionados con la pérdida de inocuidad alimentaria y Casos

Referencias recientes indican una preocupación porque las bases de los sistemas no dedican suficiente análisis a esta etapa y ello es consecuencia de incidencias.

- Marco teórico: Este tipo de análisis se usa en distintos campos como base de enfrentar incidencias. Veremos que una buena ejecución desde los peligros es una tremenda herramienta. Preventiva-correctiva-metodologías.
- Incidentes relacionados con peligros microbiológicos.
- Incidentes relacionados con peligros físicos.
- Incidentes relacionados con peligros químicos.
- Revisando casos prácticos de distintos rubros como, por ejemplo, cárnicos, verduras y frutas, lácteos.

Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

Consultas y comentarios durante la sesión de casos donde se discute la forma de mejorar los análisis.

16:15 - 16:35

CAFÉ Y VISITA A SHOWROOM

- 16:35 - 17:15
- Medición de la Efectividad de los planes de acción

Efectividad de los planes: situación, planes, ejemplos de medición.

Dinámica - Como estamos midiendo los planes de acción – casos prácticos – como mejorar.

Nils Andaur - Profesional de Seguridad Alimentaria. Auditor de Certificación / Consultor / Facilitador.

* El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización.

AUSPICIADORES



SEMINARIO ESPECIALIZADO RIESCOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

SEMINARIO ESPECIALIZADO by **INOFOOD**
2025 Un encuentro **eurofins**



PROGRAMA VIERNES 22 DE AGOSTO

SESIÓN

ENFRENTANDO LOS RIESGOS

09:30 - 11:00

Diseño, operatividad, validación y verificación de puntos de Control: permite vivir más tranquilos

- Refrescando con ejemplos prácticos los conceptos de validación, monitoreo y verificación de medidas de control.
- Ejemplos de herramientas de validación.
- La importancia de tener buenos controles; chequeo, los preventivos sobre la detección de un problema versus post etapa de proceso. Medidas de control. Para visualizar impactos, por ejemplo: El efecto de hacer un buen plan de cocción de un producto versus detectar problemas post cocción. ¿Quién informa que una partida debe reprocesarse?
- La operatividad de los controles.
- Periódicos versus permanentes. registros, trazabilidad.
- Quiénes, cómo y cuándo.
- Incidencias más comunes y complejas en las operaciones.

Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria.

11:00 - 11:20

Ronda de comentarios y preguntas.

11:20 - 12:00

CAFÉ Y VISITA A SHOWROOM

SESIÓN

ALGUNAS OPERACIONES FUNDAMENTALES

12:00 - 12:10

Introducción: Principales no conformidades detectadas en los planes de limpieza

Cecilia Leixelard Solá - Jefe Técnico Consultoría de Eurofins Chile.

Los riesgos más temidos o estratégicos y los riesgos con incidencias más frecuentes. Medidas de control, seguimiento y enfoque para su seguimiento. Recomendaciones y lecciones aprendidas.

12:10 - 12:45

Soluciones y aplicaciones de planes de limpieza, validación, controles de su aplicación y eficacia. Ponencias de empresas de apoyo a limpieza

Uso de soluciones para higiene y sanitización en puntos complejos en plantas y personal apoyando las tareas en la elaboración de alimentos – 3 ponencias Se presentan 3 soluciones y se da espacio a que se consulte aplicaciones específicas del interés de los participantes.

Por confirmar - Por confirmar.

12:45 - 13:00

Ronda de comentarios y preguntas.

13:30 - 14:30

ALMUERZO Y VISITA A SHOWROOM

14:30 - 15:15

“FOOD DEFENSE Y FOOD FRAUD” - PROBLEMAS DE TIEMPOS ACTUALES

Food Defense y Food Fraud

- Casos que han vulnerado la defensa y el fraude.
- Impactos.
- Aspectos ante la Ley antidelito en Chile.
- Herramientas de apoyo para planes de defensa y fraude.
- Algunas soluciones tecnológicas de prevención. (autenticación – métodos de laboratorio)

Por confirmar - Por confirmar.

SESIÓN

PANEL DE AUDITORÍAS: LA HORA DE LA VERDAD DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN Y DE SU APLICACIÓN

15:15 - 16:30

Auditorías: los distintos tipos y cómo se enfrentan – compartiendo los conceptos, las prácticas y aplicaciones

- Los diferentes tipos de auditorías.
- Punto de vista del auditor interno.
- La auditoría externa.
 - Cómo prepararlas.
 - Cómo conducirse.
 - Atribuciones del auditado.
- No conformidades más frecuentes.

Se ilustran los enfoques y conceptos con casos simulados sobre experiencias reales.

Cecilia Leixelard Solá - Jefe Técnico Consultoría de Eurofins Chile.

Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

Nils Andaur - Profesional de Seguridad Alimentaria. Auditor de Certificación / Consultor / Facilitador.

16:30

Cierre



* El programa puede sufrir cambios por razones ajenas a la organización.

AUSPICIADORES



SmartFoodSafe
— Digitalize Food Safety —



Citrex

