

Seminario Especializado en Sostenibilidad Aplicada a la Industria de Alimentos



Actualizar o integrar conocimientos ampliando el enfoque de los sistemas de gestión.

PROGRAMA

31 de agosto - 01 de septiembre – Seminario presencial
Hotel Kennedy, Avenida Kennedy, 4570, Santiago, Chile

JUEVES 31 DE AGOSTO MAÑANA

SESIÓN 1: VISIÓN Y APLICACIÓN DE ECONOMÍA CIRCULAR – SOSTENIBILIDAD e INTRODUCCIÓN A HUELLAS ORIENTADO AL SECTOR ALIMENTOS

8:15: Apertura acreditaciones.

08:45- 11:00 PARTE 1: CONCEPTOS, BASES

Conduce: Lidia Vidal – Consultora ASVID y directora INOFOOD by EUROFINS.

08:45 – 09:00 Bienvenida - Eurofins Training

09:00 – 9:20 Sostenibilidad integrada a una versión moderna de los Sistemas de Gestión en Alimentos

La Sostenibilidad como una visión de la Economía Circular se ha integrado a los Sistemas de Gestión. Desde las Gerencias a las Áreas de calidad, de Producción y "Compliance" se deben incorporar los conceptos y las prácticas.

09:20 – 11:00 Revisando Conceptos y Bases de la economía circular y sostenibilidad con enfoque en alimentos

- Economía circular: un enfoque construido a partir de diferentes disciplinas y escuelas de pensamiento.
- Concepto de ciclo de vida, pensamiento y análisis enfocado al sector alimentos.
- Economía circular, un modelo para la sostenibilidad.
- La relación con las 9 R (¡sí! Mucho más que de las 3R)
- Objetivos de desarrollo sostenible en el enfoque de economía circular y sinergias con otros ODS.
- Ejemplos y actividades aplicados a la industria alimentaria.

Maly Johanna Puerto López

Mas de 12 años de experiencia como asesora en sostenibilidad. Consultor asociado a Eurofins Training. Ingeniera Ambiental e Ingeniera Química de la Universidad de los Andes en Colombia. Maestría en Proyectos Energéticos y Energías Renovables Centro Europeo de Postgrados Ceupe. Diseñadora de Curso de Diplomado de Economía Circular para ICONTEC¹.



• 11:00 - 11:40 PAUSA para compartir

11:40 – 12:00 Las Huellas- una introducción para adentrarse en el mundo de sus mediciones

Las huellas: enfoque ACV y límites del planeta. Que son y como se usan las huellas ecológicas, de energía, carbono, agua. El futuro de las huellas como herramienta de gestión.

Maly Johanna Puerto López

Ingeniera Ambiental e Ingeniera Química de la Universidad de los Andes en Colombia. Maestría en Proyectos Energéticos y Energías Renovables Centro Europeo de Postgrados Ceupe. Capacitada por ISO e ICONTEC en huellas ambientales. Especialista en huella de agua según norma ISO 14046, con experiencia en evaluación y revisión crítica de estudios en el sector de alimentos y agricultura en empresas multinacionales y pymes y asesoría en gestión y eficiencia hídrica.

¹ ICONTEC, formación de auditores

Seminario Especializado en Sostenibilidad Aplicada a la Industria de Alimentos



Actualizar o integrar conocimientos ampliando el enfoque de los sistemas de gestión.

12:00- 13:30 PARTE 2: COMPARTIENDO ENFOQUES Y SOLUCIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y SU CONEXIÓN CON LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

Conduce: Lidia Vidal – Consultora ASVID y directora INOFOOD by EUROFINS.

12:00 – 13:00 Panel de casos aplicados

1. Como se llega a un GRANSIC en Envases y Embalajes

El Sistema de Gestión Colectivo de Envases y Embalajes- Corporación formada por empresas productoras afectas a la ley REP. Génesis, operación y logros.

Nathalia Silva Donoso – Gerente Economía Circular ReSimple
Especialista internacional en Economía Circular.

2. La experiencia de integración de eficiencia energética en la gestión que mejora calidad y sostenibilidad

El camino a certificación ISO 50.001 y la conexión con producción, operación y calidad.

Fernando Ayala Burgemeister – Gerente de Operaciones – Orizon S.A.

Ha conducido la experiencia de integrar gestión energética en esta operación del sector alimentos. Conoce en la práctica la incorporación de los distintos componentes de un Sistema de Gestión Integrado.

3. Un estándar para avanzar en sostenibilidad en pequeñas y medianas empresas

El desarrollo de un estándar para Alimentos de Valor Agregado de la Región de los Ríos. Trabajo con una veintena de empresas productoras en un desarrollo que conversa con los estándares de calidad.

Cecilia Leixelard - Jefe Técnico Consultoría & Formación de Eurofins Training

Experiencia de más de 20 años en temas como desarrollo de proyectos, implementación de normas de calidad y seguridad alimentaria, capacitaciones, relatorías y auditorías, donde ha interactuado con alimentos procesados, retail, servicios de alimentación, agroindustria, entre otros. Entrenadora oficial IFS Food y ATP-AVP de BRCS, auditora.

13:00 – 13:30 Ronda de comentarios y preguntas.

13:30 - 14:45



ALMUERZO

JUEVES 31 DE AGOSTO TARDE

SESIÓN 2: ECODISEÑO SU ROL EN LA LEY REP – HUELLA DE CARBONO

14:45- 16:00 PARTE 1: ECODISEÑO UNA MIRADA APLICADA

Conduce: Lidia Vidal – Consultora ASVID y directora INOFOOD by EUROFINS.

14:45 – 15:15 El Rol del Ecodiseño en el entorno regulatorio y de sostenibilidad para la Industria Alimentaria

- Qué es el ecodiseño y cuál es su relación con la sostenibilidad.
- Ecodiseño apoyando la cadena de valor alimentaria
- Norma Chilena 14006, directrices para incorporar Ecodiseño
- Relación con Ley REP

15:15 – 15:45 Ecodiseño y Ley REP

- Ley REP, contexto país y r/c envases y embalajes
- Ecodiseño y Ley REP: Rediseño de envases desde la mirada Ley REP, Materiales gestionables en Chile, Sellos en envases de alimentos.

Carolina Duboy – Asesor en materias de Economía Circular y temas relacionados. Consultor asociado a Eurofins Training.

Diseñadora Industrial, Diplomada en Tecnologías de Envases y Embalajes, Magister en Diseño Avanzado y Dipl.

Economía Circular. Más de 17 años de experiencia y consultora soluciones a través de su empresa Circularpack.

Fue Jefe de Desarrollo de Packaging de AGROSUPER donde lideró la creación de una nueva área dentro de la gerencia de innovación y desarrollo de productos, con Foco en el Desarrollo de packaging sostenible

15:45 – 16:00 Ronda de comentarios y preguntas.



• 16:00 - 16:20 PAUSA para compartir

Seminario Especializado en Sostenibilidad Aplicada a la Industria de Alimentos



Actualizar o integrar conocimientos ampliando el enfoque de los sistemas de gestión.

16:20- 18:00 PARTE 2: HUELLA DE CARBONO EN INDUSTRIA ALIMENTOS

Conduce: Lidia Vidal – Consultora ASVID y directora INOFOOD.

16:20 – 17:00 Huella de Carbono aplicada al Sector Alimentos

Como se está posicionando la huella de carbono en el sector alimentos. Conceptos y medición

- Concepto Huella corporativa, huella de producto
- Medición
- Ejemplos

17:00 – 17:30 Ejercicio.

17:30 – 18:00 Compartiendo resultados

Valentina Renee Abello Passteni – Profesora adjunto de la Facultad de Ciencias de la Vida, UNAB. Consultor asociado a Eurofins Training.

Investigadora del proyecto "Plataforma de Promoción de Simbiosis Industrial para la Economía Circular en la RM, Universidad de Valparaíso. Con experiencia docente en formación en conceptos de Sostenibilidad, ha sido coordinadora de Diplomados en ACV, Economía Circular, Gestión Ambiental. Ingeniera Ambiental y Magister en Gestión Ambiental de la Universidad Andrés Bello.

FIN DE LA SESIÓN 2

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

Seminario Especializado en Sostenibilidad Aplicada a la Industria de Alimentos



Actualizar o integrar conocimientos ampliando el enfoque de los sistemas de gestión.

VIERNES 01 DE SEPTIEMBRE MAÑANA

09:00- 11:20 SESIÓN 3: HUELLA DE AGUA , GESTIÓN ENERGÉTICA Conduce: Lidia Vidal – Consultora ASVID y directora INOFOOD by EUROFINS.

09:00 – 10:00 Huella de Agua aplicada al Sector Alimentos – Parte 1

La visión será mejorar la gestión hídrica hacia una visión integral que considere la cadena de valor y nos entregue herramientas para actuar en los sistemas de gestión integrados.

- Introducción al concepto
- Estándares
- Definición de objetivo y alcance
- Inventario de Huella de Agua
- Análisis de resultados de huella de agua y acciones para la gestión.

10:00– 10:35 Huella de Agua aplicada al Sector Alimentos – Parte 2

- Huella de agua puesta en práctica
- Futuro de la herramienta huella de agua y Bibliografía sugerida

Maly Johanna Puerto López - Asesora en sostenibilidad. Consultor asociado a Eurofins Training.

Ingeniera Ambiental e Ingeniera Química de la Universidad de los Andes en Colombia. Maestría en Proyectos Energéticos y Energías Renovables Centro Europeo de Postgrados Ceupe. Capacitada por ISO e ICONTEC en huellas ambientales. Especialista en huella de agua según norma ISO 14046, con experiencia en evaluación y revisión crítica de estudios en el sector de alimentos y agricultura en empresas multinacionales y pymes y asesoría en gestión y eficiencia hídrica.

10:35 – 11:00 Gestión energética – el otro elemento que se integra a la sostenibilidad.

- Que es y la importancia de la Gestión energética.
- Norma ISO 50001
- Sistemas de Gestión de energía (SGE), su implementación e integración en la organización.
- Herramientas tecnológicas que apoyan los SGE

Romina Grancelli Monsalves - Líder de Gestión de Energía y Sostenibilidad en Negawatt.

Ha sido gestor energético e hídrico en plantas productivas de alimentos, implementando y gestionando sistemas de gestión energética bajo norma ISO 50001. Auditor Líder IRCA 50001 y fue Jefe de Proyectos- Energy Manager de Alimentos y Frutos S.A.

Ing. en Alimentos y Mg. en Cs. de la Ing. Química, U. Técnica Federico Santa María, Certified Energy Manager (CEM), Industrial Energy Manager (IEM), Dipl. Sustentabilidad Corporativa e Innovación (PUC).

11:00 – 11:20 Preguntas.



• 11:20 - 12:00 PAUSA

12:00 - 13:30: SESIÓN 4: PANEL MANEJO DE DESCARTES EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS – CONTRIBUCIÓN A LA CIRCULARIDAD

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

12:00- 12:20 Economía Circular y Agroindustria: Impulsando la innovación y la sostenibilidad en el ciclo de vida

Bases para avanzar desde una visión global

María Eugenia Martinez Valenzuela

Líder de Economía Circular en Sustrend. Su experiencia se nutre de distintas disciplinas; con experiencia en industria alimentaria ha desplegado una amplia gama de herramientas como por ejemplo la simulación en procesos para revalorización de residuos, bioprocesos, técnicas cromatográficas, análisis estratégico. Es Ingeniera Civil Bioquímica y Magíster en Ciencias de la Ingeniería Bioquímica con mención en Ingeniería Bioquímica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. PhD en Proyectos, Ciencias medioambientales con mención en Desarrollo Sostenible y Energías Renovables de la Universidad Internacional Iberoamericana de México (UNINI México). Además de diversos estudios en Innovación Social y Ambiental, Ciclos de Vida, Big Data.

Seminario Especializado en Sostenibilidad Aplicada a la Industria de Alimentos



Actualizar o integrar conocimientos ampliando el enfoque de los sistemas de gestión.

12:20 – 12:40 Descartes silvoagropecuarios: mucho más que potenciales subproductos

Aprender a visualizar los descartes como oportunidades, cuidando circularidad, calidad, sistemas de gestión.

Julissa Santis

Gerente del Programa TT Green Foods, donde participan CREAS y un grupo de empresas para incorporar tecnología y transformación productiva en la industria alimentaria para enfrentar desafíos de sostenibilidad. Se desempeñó como gestor de proyectos de CREAS. Ingeniera Civil Bioquímica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

12:40 – 13:00 Valorización de descartes agroindustriales: generación de productos para el rubro agroalimentario

Descartes para salud animal y vegetal. Desarrollo e integración de conceptos para sostenibilidad, cuidado de la calidad.

Sebastián Decap

Category Manager Plantae Labs. Médico Veterinario de la Universidad de Chile, Master of Science (MSc), Animal Sciences, Especialista en Nutrición Animal y en sustentabilidad en sistemas de producción animal de la Wageningen University & Research.

13:00 – 13:20 Preguntas.



13:20- 14:40

ALMUERZO

14:45 - 15:30 SESIÓN 5: SOLUCIONES APLICADAS

Conduce: Por definir

14:40 – 15:00 Desinfección en Seco mediante ultradifusión.

Potenciando la disminución de la huella de agua.

Sebastian Kestler

Asesor técnico comercial – Kersia Group Argentina. Ingeniero Químico de la Universidad Nacional de Córdoba; postgrado en especialidad de Ciencia y Tecnología de la leche y Productos lácteos de la Universidad Nacional del Litoral. Más de 19 años de experiencia en el rubro de la industria alimentaria en áreas de Desarrollo, Producción, Calidad, Optimización de Procesos y gestión comercial.

15:00 – 15:20 La creciente conexión entre seguridad alimentaria, inocuidad y sostenibilidad.

La necesidad de conectar sistemas e integrar tecnologías IA, TI, y otras.

Prasant Prusty

Emprendedor especialista en calidad, food safety y regulaciones, con una vasta experiencia internacional en la cadena de suministro de alimentos. Fundador y CEO de Smart Food Safe. Ha sido Director y líder de calidad corporativa en distintas empresas del rubro alimentario. Actualmente trabajando con tecnologías de punta en IT, IOT, IA, blockchain y otras, para hacer la Seguridad de los Alimentos más Inteligente. Auditor certificado en HACCP, SQF, BRC, Food Safety Manager.

15:20 – 15:30 Preguntas.

15:30 - 16:15 SESIÓN DE CIERRE

15:30- 16:15 Sesión de cierre: Un resumen de esquema de los Sistemas de Gestión y la importancia de la comunicación.

Durante el Seminario se ha visto distintos conceptos, herramientas y mediciones. En esta ponencia se entregará una visión global de cómo los estándares de gestión, desde los de calidad en adelante (de ISO 9000 en adelante), se conectan, se integran y acogen mediciones ayudando a nuestra gestión en alimentos.

Además, se revisa elementos de la comunicación interna y externa.

Maly Johanna Puerto López

Mas de 10 años de experiencia como asesora en sostenibilidad. Consultor asociado a Eurofins Training.

Ingeniera Ambiental e Ingeniera Química. Diplomado de Comunicación Ambiental, ciencia puesta en práctica de The International Environmental Communication Association. Capacitada por ISO e ICONTEC en huellas ambientales. Experiencia en uso de información de huellas ambientales en mensajes de comunicación empresarial y comunicación para el desarrollo, actualmente investigadora parte del proyecto de educación ambiental "Frailejón Ernesto Pérez" del canal Señal Colombia y la productora Piragna.

Cierre

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