

PROGRAMA 2022



inofood.cl    

LUNES 21 MAÑANA TRAZABILIDAD, DIGITALIZACIÓN E INTEGRACIÓN DE SOSTENIBILIDAD COMO TENDENCIAS

ACREDITACIONES: Desde las 08:00 AM.

- | | | | |
|---------------|--|---------------|--|
| 09:00 - 09:30 | <p>APERTURA INOFOOD, reencontrándonos.
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.</p> | 10:10 - 10:30 | <p>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.</p> <p>Sostenibilidad: un aporte a la competitividad de las empresas.
<i>Caso Nutresa reconocida como la Compañía de alimentos más sostenible del mundo según el Índice de Sostenibilidad Global de Dow Jones 2021.</i></p> |
| 09:30 - 11:00 | <p>PARTE 1 - SEMINARIO - Salón Cordillera. 1er PISO</p> <p>TRAZABILIDAD, DIGITALIZACIÓN E INTEGRACIÓN DE SOSTENIBILIDAD COMO TENDENCIAS</p> <p>Conducción: M.A. Lidia Vidal - Directora de la Organización INOFOOD. Especialista Gestión de la Innovación - ASVID. Miembro IAFP.</p> | 10:30 - 10:50 | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| 09:30 - 09:45 | <p>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.</p> <p>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</p> | 10:50 - 11:00 | <p>Preguntas y comentarios.</p> |
| 09:45 - 10:10 | <p>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.</p> <p>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.</p> | 11:00 - 11:45 | <p>INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2022.
Recorrido y café en Plaza Central EXPO y Plaza Lateral Las Esculturas EXPO y Posters.</p> |



AUSPICIADORES DIAMANTE



CENTROS ASOCIADOS



ORGANIZA



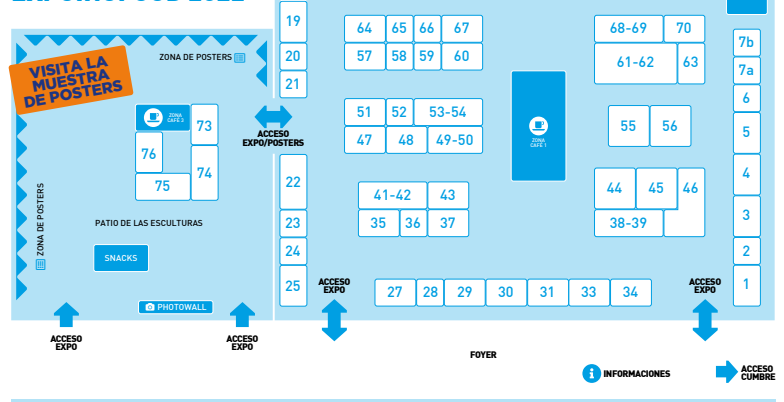
PATROCINIO



MEDIA PARTNERS



PLANO EXPOINOFOD 2022



EXPOINOFOD 2022 STANDS POR NÚMERO DE STAND

1	ORKIN
2	REAP - CHILE
3	CAROZZI
4	BETELGEUX CHRISTEYNS
5	REVISTA INDUALIMENTOS
6	LABEN / CO-INVENTA / USACH
7A	UNIV. BDO. O´HIGGINS
7B	FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS LO VALLEDOR
8 - 9	INGEPACK
10	KURA BIOTECH
11	UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
12 - 13	SPARTAN
14	IAFP - USA
15 - 16	MERCK MILLIPORE
17	HES LTDA
18	Zona Café 2
19	ACHIPIA
20	MORPHO
21	LECO
22	SOLUCIONES ANALITICAS
23	SMARTFOODSAFE
24	SOTEQ
25	GENEXPRESS
27	BIOTECOM
28	MASLOOP
29	ARQUIMED
30	COMISIÓN CHILENA DE ENERGÍA NUCLEAR
31	CREAS
33	FLUYE
34	AINTECH
35	ALFA Group
36	INCITEC
37	DILACO
38 - 39	LAINK
41 - 42	bioMérieux
43	WALMART CHILE
44	RILAB
45	INTERNATIONAL ACCREDITATION SERVICE
46	EUROFINS
47	ARTIKA INDUSTRIAL
48	BIO RAD - Galénica
49 - 50	AUSTRAL FOOD SAFETY
51	MEDICA-TEC DE CHILE
52	RUBIO Y GRAS
53 - 54	NEOGEN - 3M
55	CITREX CHILE
56	DTS
57	LIPLATA
58	TOSTADURÍA GALÚ
59	BLANCA MARTI
60	PRINAL
61 - 62	PF ALIMENTOS
63	CEAP
64	PERKIN ELMER
65	IFS - INTERNATIONAL FEATURED STANDARD
66	IncubatecUFRO
67	VECTOR - AIROMA
68 - 69	PVEQUIP
70	TECNOPOLO
71 - 72	Zona Café 1
73	FARMALATINA
74	AVA LOS RIOS
75	TAGLER FOOD
76	RENTOKIL INITIAL
77	Zona Café 3

LUNES 21 MAÑANA TRAZABILIDAD, DIGITALIZACIÓN E INTEGRACIÓN DE SOSTENIBILIDAD COMO TENDENCIAS

11:45 - 13:15 **PARTE 2 - SEMINARIO - Salón Cordillera. 1º PISO**

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 **Preguntas y comentarios.**

13:15 - 14:15 **ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.**

14:15 - 14:45 **TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR**

LUNES 21 TARDE SESIONES PARALELAS

- 14:45 - 16:00** **PARALELA 1 - Salón Cordillera. 1er PISO**
- 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.**
- 14:50 - 15:15 **Producción agrícola responsable y gestión de envases y embalajes de cara a la Ley REP.** *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, gestiona envases y embalajes para avanzar hacia una economía circular.*
- 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.
- Ximena Ledezma, Jefa de sostenibilidad y Ecodiseño, Carozzi.** Desde la ingeniería de los alimentos ha profundizado en el ecodiseño de envases.
- 15:15 - 15:35 **Cómo la tecnología puede mejorar tiempos y ahorros de agua.** *Integración de micro encapsulados en la industria; dos ejemplos de éxito.*
- 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.
- 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.
- 15:35 - 15:50 **ES HORA DE PITCH**
- Pitch 1: Truchas y huevos circulares: Productos cotidianos producidos de forma regenerativa.** *Y también bajo estándares de calidad. Proteínas desde deshechos, tecnología y pasión por soluciones sostenibles.*
- 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.** *IFS nos muestra este nuevo componente de su estándar en línea con las tendencias.*
- 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.
- 15:50 - 16:00 **Espacio para consultas y comentarios.**
16:00 - 16:30 **Receso, café y galletas en la zona EXPO.**

- 14:45 - 16:00** **PARALELA 2 - Salón Manquehue. 2do PISO**
- 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.
- 14:45 - 15:05 **Laboratorios en alimentos, precisos y oportunos: Ahora también sustentables.** *Actualizando el enfoque de detección microbiológica en alimentos y también la integración de la sustentabilidad.*
- Dr. Gustavo González - Professional Service LATAM - Pathogen Specialist en 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.
- 15:05 - 15:25 **Accreditación de laboratorios.** *Razones y oportunidades en la mirada de un acreditador internacional, casos. Sustentabilidad ingresando como criterio.*
- MSc. Dimitrios Katsieris - International Accreditation Service-IAS International Manager Europe/Middle East - FDA/FSMA Program Manager United States, Grecia.** 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).
- 15:25 - 15:45 **Diagnostico Predictivo.** *El enfoque diagnóstico en microbiología evoluciona y es importante conocer nuevos enfoques, dónde se pueden aplicar y sus bases científicas.*
- 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.
- 15:45 - 16:00 **Espacio para consultas y comentarios.**
16:00 - 16:30 **Receso, café y galletas en la zona EXPO.**

NOVIEMBRE 21-22

INOFOOD

Un encuentro
2022 

“Actualizando a la industria de los alimentos”

LUNES 21 TARDE SESIONES PARALELAS

16:30 - 17:55 **PARALELA 3 - Salón Cordillera. 1er PISO**

DISEÑO HIGIÉNICO Y SOSTENIBLE DE INSTALACIONES Y APLICACIÓN DE MÉTODOS DE LIMPIEZA

Moderador: 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.

16:30 - 16:50 **Uso de vapor de agua en higiene de plantas.** *Combatiendo patógenos rebeldes y sanitizando espacios ocultos.*

M.A. Patricio Contreras - Gerente de Top Clean. Desde el sur de Chile con experiencia en las industrias de arándanos y salmonera, reúne su formación en alimentos, logística y operaciones, enfocada a los servicios de apoyo a inocuidad en plantas.

16:50 - 17:10 **PDHA: herramienta para el diseño de productos incluido riesgos.** *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.*

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.

17:10 - 17:20 **ES HORA DE PITCH**

Pitch: Calentadores de agua de contacto directo. *Una solución para ganar eficiencia energética con suministro constante de agua caliente para procesos de limpieza y fabricación de productos.*

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

17:20 - 17:40 **Gestión de riesgos de Factores Humanos identificados en su programa de inocuidad.** *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.*

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.

17:40 - 17:55 **Espacio para consultas y comentarios.**
17:55 - 18:45 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

16:30 - 17:55 **PARALELA 4 - Salón Manquehue. 2do PISO**

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS: LAS REGIONES SE TOMAN LA AGENDA

Moderador: 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.

16:30 - 16:50 **Desafíos para entrar al retail: experiencias de pymes de Alimentos con Valor Agregado Los Ríos.** *Desarrollo y gestión de la calidad, una muestra de las 20 mipes de Alimentos, abordando cervezas, sopas, snacks y más.*

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.

16:50 - 17:10 **AgroConCiencia: formando agricultores para el futuro con reducción de plaguicidas.** *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.*

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.

17:10 - 17:20 **ES HORA DE PITCH**

Pitch: Innovación y Patrimonio Alimentario de la Región del Maule. *Especies y productos con características diferenciadas.*

Dra. Lorena Marchant, socia fundadora de Botanía 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.

17:20 - 17:40 **Los Porotos de Chile.** *Una oportunidad para el desarrollo de proteínas e ingredientes funcionales y sus efectos en la salud humana.*

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.

17:40 - 17:55 **Espacio para consultas y comentarios.**
17:55 - 18:45 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

Vive la experiencia INOFOOD
Visita la EXPO · Mira los Posters · Busca tu café
¡Actualicémonos!

Comparte con el #inofood tomándote un foto en el Patio de la Esculturas.

MARTES 22 MAÑANA SESIONES PARALELAS

09:00 - 10:55 **PARALELA 5 - Salón Cordillera. 1er PISO**

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.

09:00 - 09:20 **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.

09:20 - 09:40 **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.

09:40 - 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.**
10:55 - 11:25 **Receso, café y galletas en la zona EXPO.**

09:00 - 10:55 **PARALELA 6 - Salón Manquehue. 2do PISO**

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.

09:00 - 09:20 **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.

09:20 - 09:40 **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.

09:40 - 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.**

AUSPICIADORES DIAMANTE



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura



Citrex



CENTROS ASOCIADOS



ORGANIZA



PATROCINIO



MEDIA PARTNERS



MARTES 22 MAÑANA SESIONES PARALELAS

11:25 - 13:05 **PARALELA 7 - Salón Cordillera. 1er PISO**

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.**

11:35 - 12:00 **El e-commerce irrumpió como canal de ventas.** *La oferta omnicanal reinventa el futuro de las compras donde los desafíos son también para la comercialización y distribución segura de alimentos.*

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.

12:00 - 12:20 **Soluciones para la distribución: resolviendo la última milla y cautelando la calidad.** *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.*

M.B.A. Rodrigo Hirschberg - Gerente General Boosmap. Más de 15 años de experiencia en empresas de consumo masivo, retail y logística.

12:20 - 12:45 **Comentarios y reflexiones sobre los riesgos para mantener la seguridad alimentaria en canales de distribución nuevos y emergentes.** *Cuáles serían los nuevos riesgos, visualizando la última milla del delivery.*

Gale Prince - Presidente y Fundador de SAGE Food Safety Consultants, LLC. Miembro de la IAFP, 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.

12:45 - 13:05 **Preguntas y comentarios.**

13:05 - 14:05 **ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.**

14:05 - 14:35 **TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR**

11:25 - 13:05 **PARALELA 8 - Salón Manquehue. 2do PISO**

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.

11:25 - 11:50 **Nuevos tipos de "Food Fraud" - nuevas respuestas analíticas y de detección.** *Cómo los fabricantes de alimentos pueden hacer difícil la vida de los estafadores.*

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.

11:50 - 12:10 **El poder de tecnologías en la lucha contra el fraude alimentario y el daño en la reputación.** *La secuenciación de nueva generación (Next Generation Sequencing (NGS) como una respuesta.*

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.

12:10 - 12:30 **ES HORA DE PITCH**

Pitch 1: Cómo estar alerta al fraude y reaccionar para un recall. *Usando un sistema de alerta disponible a usuarios y tener guías para llevar un recall.*

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.

Pitch 2: Importancia de calibrar equipos en un Laboratorio Acreditado NCh-ISO 17025. *Conozca las ventajas de elegir un Laboratorio acreditado para asegurar resultados confiables.*

Cristina Reyes Román - Jefe de Ventas de Calibraciones - DTS SpA. Metróloga, Especialista en comercialización de servicios de Calibración para la Industria

12:30 - 12:50 **Fraude Alimentario en Chile: ¿Qué tan preparados estamos?** *Desafíos y avances. Incluyendo proyecto apoyado por la Organismo Internacional de Energía Atómica, IAEA.*

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).

12:50 - 13:05 **Preguntas y comentarios.**

13:05 - 14:05 **ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.**

14:05 - 14:35 **TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR**



MARTES 22 TARDE SESIONES PARALELAS

14:35 - 16:10	PARALELA 9 - Salón Cordillera. 1er PISO 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.
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.
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.
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.
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 IAFF, 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,
15:55 - 16:10	Preguntas y comentarios.
16:10 - 16:40	Receso, café y galletas en la zona EXPO.

14:35 - 16:10	PARALELA 10 - Salón Manquehue. 2do PISO 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.
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>
14:55 - 15:15	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.
15:15 - 15:35:	Contaminación cruzada: un desafío permanente en plantas de proceso. <i>Profundizando en las prácticas para evitar contaminación microbiana. 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 IAFF. 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.
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.
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.
15:55 - 16:10	Preguntas y comentarios.
16:10 - 16:40	Receso, café y galletas en la zona EXPO.

16:40 - 17:45	SESIÓN DE CIERRE 11 - Salón Cordillera. 1er PISO CODEX DESDE ROMA Y TENDENCIAS EN REGULACIONES Y TECNOLOGIAS Moderador: M.A. Lidia Vidal - Directora de la Organización INOFOOD. Especialista Gestión de la Innovación - ASVID. Miembro IAFF.
16:40 - 17:00	Despacho desde Reunión CODEX Alimentario. <i>Las tendencias y novedades en regulaciones. Enfoque a nuevos alimentos y conceptos.</i> 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. <i>Tipo "Novel Foods", los alimentos Non", "sintetizados biológicamente".</i> 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	Preguntas y comentarios.
17:35 - 17:45	Cierre.
17:45 - 18:30	Cierre en zona EXPO.

MARTES 22 MAÑANA PROGRAMA DE PRESENTACIÓN ORAL DE POSTERS

09:00 - 10:45 SESIÓN PARALELA POSTERS - PARTE 1 Salón Farellones. 1^{er} PISO

09:00 - 09:15 **P49. FORMULACIÓN DE BIGELES COMO SUSTITUTOS GRASOS EN BASE A MICROCÁPSULAS DE ALGINATO/SHELLAC Y OLEOGELES DE ACEITE DE LINAZA - 1, 2 - Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de la Frontera y Departamento de Ingeniería Química, Universidad de la Frontera, Temuco, Chile.**

Mónica Rubilar^{1,2}, Nicole Iturra², Eduardo Morales¹.

09:15 - 09:30 **P19. UN NUEVO ENFOQUE PARA EL MUESTREO DE BIOPELÍCULAS UTILIZANDO EL 3M SCRUB SAMPLER DE MONITOREO AMBIENTAL CON NEUTRALIZANTE DE AMPLIO ESPECTRO (ESSWSN) - Neogen Food Safety, St. Paul, MN, USA.**

Rocio Fonca, Sailaja Chandrapati.

09:30 - 09:45 **P51. PROBIÓTICO LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM UCO-979C PARA PREVENIR LA INFECCIÓN POR HELICOBACTER PYLORI - 1 Laboratorio de Patogenicidad bacteriana, Departamento de Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad de Concepción. Chile. 2 Liva Company, Santiago, Chile.**

Cristian Parra-Sepúlveda¹, Carlos Gonzáles¹, Cristian Gutiérrez-Zamorano¹, Enrique Sanhueza¹, Claudio Rojas¹, Romina Carvajal¹, Fabiola Silva¹, Apolinaria García Cancino¹, Catalina Garrido Rojas².

09:45 - 10:00 **P44. GROWTH BEHAVIOR OF SHIGATOXIGENIC ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA, AND GENERIC E. COLI IN RAW PORK CONSIDERING BACKGROUND MICROFLORA AT 10, 25, AND 40 °C - Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln. USA.**

Byron D. Chaves, Manirul Haque, Bing Wang.

10:00 - 10:15 **P28. EFECTO DEL PLASMA FRÍO ATMOSFÉRICO (PFA) SOBRE LA CINÉTICA DE CRECIMIENTO/INACTIVACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES RESISTENTE A ANTIBIÓTICOS, EN CONDICIONES IN VITRO. 1, 2 - Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICYTAL) de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Instituto de Ciencias Químicas de la Facultad de Ciencias. Universidad Austral de Chile, Valdivia.**

José Luis Obando¹, Anibal Concha¹, Alexandra Gonzáles¹, Diego Loaiza¹, Eduardo Suazo¹, Ociel Muñoz¹, Mario Flores².

10:15 - 10:30 **P34. PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE BIOPRODUCTOS A PARTIR DE BOLDO - Centro de Estudios en Alimentos Procesados (CEAP), Talca, Chile.**

Basilio Carrasco, Ricardo Pérez, Bárbara Arévalo.

10:30 - 10:45 **P39-38. ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES (COVs) GENERADOS POR BACTERIA ANTÁRTICA SOBRE B. CINEREA DURANTE POSTCOSECHA Y ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE ENCAPSULADO ACTIVO PERMITIENDO INCREMENTAR LA VIDA DE POSTCOSECHA EN ARÁNDANO - Laboratorio de Postcosecha, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional La Platina, Santiago, Chile.**

Pablo Ulloa, Daniela Olivares, Ana Valencia, Cristina Vergara, Evelyn Silva, Rafael Melo, Bruno G. Defilippi.

10:45 - 11:25 **Receso, café y galletas en la zona EXPO.**

11:30 - 13:00 SESIÓN PARALELA POSTERS - PARTE 2 Salón Farellones. 1^{er} PISO

11:30 - 11:45 **P16. OCURRENCIA Y CONCENTRACIÓN DE MICOTOXINAS EN AVENAS INSTANTÁNEAS EN CHILE - 1, 2 - Escuela de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ECA3), Universidad de O'Higgins e Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3), Universidad de O'Higgins, San Fernando, Chile.**

Bárbara Ramírez¹, Liliam Monsalve², Claudia Foerster².

11:45 - 12:00 **P33. NUTRACÉUTICOS NATURALES PARA LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER - Centro de Estudios en Alimentos Procesados, CEAP, Talca, Chile.**

Bárbara Arévalo, Katherine Márquez, Camila Calfio, Camila Fuentes, Valentina Lüttges, Ricardo Maccioni.

12:00 - 12:15 **P05. MODELACIÓN MATEMÁTICA PARA LA ESTIMACIÓN DE FURANO EN LA ESTERILIZACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS: UN ANÁLISIS PRELIMINAR USANDO ZANAHORIA Y ZAPALLO COMO ALIMENTOS MODELO - Departamento de Ingeniería Química y Ambiental, Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile.**

Matias Fardella, Cristian Ramírez.

12:15 - 12:30 **P52. ESTUDIO LONGITUDINAL DE LA PREVALENCIA DE SALMONELLA EN MUESTRAS DE AGUA DE CANALES DE RIEGO PROVENIENTES DEL RÍO MAIPO - Laboratorio de Inocuidad Alimentaria, Escuela de Medicina Veterinaria, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.**

Francisca Álvarez, Romina Ramos, Diego Fredes, Constanza Díaz, Aiko Adell, Magaly Toro, Angélica Reyes-Jara, Jianghong Meng, Andrea Moreno-Switt.

12:30 - 12:45 **P11. CALIDAD MICROBIOLÓGICA, PRESENCIA DE PATÓGENOS EN ALIMENTO CRUDO Y EXTRUIDO PARA PERROS Y DETECCIÓN DE PATÓGENOS EN MUESTRAS FECALES - Laboratorio de Microbiología y Probióticos, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Santiago, Chile.**

Doina Solís, Magaly Toro, Paola Navarrete, Angélica Reyes-Jara.

13:05 - 14:05 **ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.**
14:05 - 14:35 **TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR**

P seguido del número indica la posición del poster en la zona de exhibición.

Visita la muestra de posters en el Patio de Las Esculturas zona Expo.

La actividad de posters fue apoyada por becas de PF Alimentos y Eurofins

AUSPICIADORES DIAMANTE



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura



Citrex

NEOGEN

3M Food Safety



AROQUIMED
INNOVACION



CENTROS ASOCIADOS



ORGANIZA



PATROCINIO



MEDIA PARTNERS

