

SEMINARIO ESPECIALIZADO 2025

RIESGOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



21-22 DE AGO

WYNDHAM GARDEN
SANTIAGO KENNEDY

Un encuentro imperdible para responsables y encargados de Calidad, Producción y Desarrollo en la Industria Alimentaria. Reforzarán conocimientos clave, compartirán experiencias reales y podrán contrastar sus desafíos con las exigencias actuales y la visión de expertos. Incluye certificado de asistencia EUROFINS

SEMINARIO *by* INOFOOD
Un encuentro
 eurofins

AUSPICIADORES



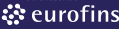
Organiza



SEMINARIO ESPECIALIZADO 2025

RIESGOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

SEMINARIO ESPECIALIZADO *by* INOFOOD

Un encuentro 



21-22 DE AGO WYNDHAM GARDEN SANTIAGO KENNEDY

PROGRAMA JUEVES 21 DE AGOSTO

SESIÓN

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

08:45 - 09:00

ACREDITACIONES: Desde las 08:10 AM.
Bienvenida - Eurofins Chile

09:00 - 10:00

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

10:00 - 10:35

Dinámica “Compartiendo experiencias sobre roles”
Un caso de estudio, visualizar como analiza y actúa ante un incidente, cada uno de los roles.

Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

10:35 - 11:00

Gestión de seguridad y calidad de los alimentos bajo la nueva Ley de Delitos Económicos.
Un resumen de las implicancias de la nueva normativa en la responsabilidad de sus encargados.

Mag. Macarena Naranjo - Directora Estudio Jara del Favero.

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.

Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

SESIÓN

PANEL SOBRE EXPERIENCIAS APLICADAS

Conducción: Lidia Vidal - Consultora ASVID y directora INOFOOD.

12:40 - 13:10

Ronda de conversación: Observación de los principales riesgos de la industria.
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.

Karen Baracatt Lobos - Médico Veterinario Asesor ACHIPIA.
Nils Andaur Núñez - Auditor, Consultor y Facilitador en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
MSc. Melina Bianchi - Directora MB Food Safety & Compliance.

13:10 - 13:30

Ronda de comentarios y preguntas.

13:30 - 14:45

ALMUERZO Y VISITA A SHOWROOM

SESIÓN

PITCH DE SOLUCIONES

Conducción: Karen Baracatt Lobos - Médico Veterinario Asesor ACHIPIA.

14:45 - 15:15

Uso de tecnología para apoyar las tareas permanentes en la elaboración de alimentos.
Se presentan 3 soluciones y aplicaciones específicas del interés de los participantes

14:45 - 14:55

QUANTUX - Innovando el futuro. Quim. Silvia Araya Kawazoe - Gerente General.

14:55 - 15:05

Health Equipment Supply - Soluciones individuales. Ayrton Ferreira Almarza - Asesor Analítico.

15:05 - 15:15

Labsoft Confience - Solución para gestión de laboratorios. Carolina Aránguiz N. - Sales Representative.

SESIÓN

ENFRENTANDO LOS RIESGOS

Conducción: Lidia Vidal - Consultora ASVID y directora INOFOOD.

15:15 - 15:30

Planes de inocuidad: de la reacción a la modernización (online).
Una mirada con énfasis microbiológico.

Mtr. Gustavo González - Professional Service Manager Latam Neogen.

15:30 - 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.

Mtr. 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 - 16:40

CAFÉ Y VISITA A SHOWROOM

16:40 - 17:20

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.

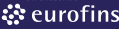
Nils Andaur Núñez - Auditor, Consultor y Facilitador en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

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

SEMINARIO ESPECIALIZADO

RIESGOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

SEMINARIO ESPECIALIZADO *by* INOFOOD

Un encuentro 



21-22 DE AGO WYNDHAM GARDEN SANTIAGO KENNEDY

PROGRAMA VIERNES 22 DE AGOSTO

SESIÓN

09:00 - 11:00

ENFRENTANDO LOS RIESGOS

Diseño, operatividad, validación y verificación de medidas 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.

Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

11:00 - 11:15 Ronda de comentarios y preguntas.

11:15 - 12:00 CAFÉ Y VISITA A SHOWROOM

SESIÓN

12:00 - 12:10

ALGUNAS OPERACIONES FUNDAMENTALES

Introducción: Principales no conformidades detectadas en los planes de limpieza.

Lidia Vidal - Consultora ASVID y directora INOFOOD.

12:10 - 13:00 **Soluciones y aplicaciones de planes de limpieza, validación, controles de su aplicación y eficacia.**

Se muestran soluciones para higiene y sanitización en puntos complejos en plantas y personal apoyando las tareas en la elaboración de alimentos.

12:10 - 12:20 **Citrex Chile** - Limpieza en ambientes bajo cero: desafíos y oportunidades. Sebastián Padilla Ahumada - Jefe de Desarrollo. Preguntas, 5 min.

12:25 - 12:35 **Biotec** - 30 años de experiencia. Ivan Fouquet - Jefe Técnico Microbiológico Preguntas, 5 min.

12:40 - 12:50 **Austral Food Safety** - Piensa global - Actúa local. Alejandra Silva - Gerente Comercial. Preguntas, 5 min.

13:00 - 14:30 ALMUERZO Y VISITA A SHOWROOM

SESIÓN

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.
- Herramientas de apoyo para planes de defensa y fraude.
- Aspectos ante la Ley antidelito en Chile.

Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

Nils Andaur Núñez - Auditor, Consultor y Facilitador en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Mag. Macarena Naranjo - Directora Estudio Jara del Favero.

SESIÓN

15:15 - 16:30

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

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.

Mtr. Paola Alejandra Torrejón Salinas - Consultora especialista en Industria Alimentaria.

Nils Andaur Núñez - Auditor, Consultor y Facilitador en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

16:30 **Cierre**

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

DESCARGA PROGRAMA COMPLETO



Un encuentro  eurofins

NOS VEMOS EN INOFOOD 2026

NOVIEMBRE

AUSPICIADORES



SEMINARIO ESPECIALIZADO 2025

RIESGOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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



RELATORES



Cecilia Leixelard Solá
Jefe Técnico Consultoría
de Eurofins Chile.
Preparación de Contenidos.



Mtr. Paola A. Torrejón Salinas
Consultora especialista en Industria
Alimentaria.



Nils Andaur Núñez
Auditor, Consultor y Facilitador en
Sistemas de Gestión de Calidad e
Inocuidad Alimentaria.

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. Experiencia de más de 20 años en temas como desarrollo de proyectos, implementación de normas de calidad y seguridad alimentaria, capacitaciones, relatorías y auditorías. Su trayectoria la ha relacionado con las diversas aristas del sector alimentario, como procesados, retail, servicios de alimentación, agroindustria, entre otros. Tiene conocimientos en temáticas con HACCP, FSSC, BRCGS, IFS, relacionado a la industria alimentaria. Ha auditado más de 200 empresas de rubros tales como: cecinas, lácteos, frutas deshidratadas, pulpa de frutas, frigoríficos, servicios de alimentación, Cook and Chill, chocolatería, refinadoras de azúcar, snacks, entre otras. Ingeniera en alimentos de la Universidad Católica de Valparaíso.

Profesional del área de alimentos, con más de 25 años de experiencia en optimización en la gestión de procesos productivos para la obtención de alimentos seguros y liderando áreas de calidad en la industria de alimentos y vitivinícola. Al inicio de su carrera, por 10 años, estuvo a cargo de sistemas de gestión en la industria de cárnicos y vitivinícola, para continuar posteriormente con su carrera de consultora especialista. Auditor Líder y Experto Técnico para Estándares HACCP, FSSC22000, BRCGS, IFS Food y Globalgap. Como Auditor Líder, Experto Técnico y Perito Revisor, cuenta con más de 1.000 auditorías de inocuidad realizadas para estándares GFSI. Como Especialista en la gestión y optimización de sistemas de inocuidad, realiza asesorías a empresas de alimentos y packaging, en Chile, Perú y Colombia. Máster e Ingeniera en Calidad de la Universidad de Santiago y Diplomada en Planificación y Control de Gestión.

Más de 18 años de experiencia en diseño, implementación y evaluación de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Combina una sólida base técnica con un enfoque práctico para enfrentar desafíos reales relacionados con el cumplimiento, la mejora continua y la cultura de inocuidad. Ha asesorado a importantes empresas del sector alimentario en procesos de certificación de estándares como BRCGS, IFS, FSSC 22000 y HACCP, y posee conocimientos en estándares para envases y normativas de almacenamiento y distribución. Auditor de certificación BRCGS e IFS, actuando en distintos países y contextos productivos; también realiza auditorías de segunda parte. Es facilitador de programas de capacitación técnica para fortalecer competencias en inocuidad, calidad y cumplimiento normativo, siempre buscando promover una cultura de inocuidad alimentaria en cada actividad realizada. Ingeniero de Alimentos de la Universidad Católica de Valparaíso.

AUSPICIADORES



SEMINARIO ESPECIALIZADO 2025

RIESGOS Y GESTIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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



RELATORES



Karen Baracatt Lobos
édico Veterinario Asesor ACHIPIA.



Mtr. Gustavo González
Professional Service Manager Latam
Neogen.



MSc. Melina Bianchi
Directora MB Food Safety
& Compliance.

Con más de 10 años de experiencia en Inocuidad Alimentaria, actualmente en la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) del Ministerio de Agricultura está encargada de Formación, Capacitación y Cultura de Inocuidad Alimentaria, es Coordinadora del Subcomité de Especies y Hierbas Culinarias del Codex Alimentarios en Chile. Además, es docente adjunto en la carrera Medicina Veterinaria de la Universidad Mayor, y Docente en la Universidad de las Américas. Médico Veterinario de la Universidad Mayor, candidata del Magister One Health de la Universidad de Las Américas.

Profesional con casi 20 años de trayectoria relacionada con la seguridad de los alimentos, experto en microbiología aplicada a procesos industriales. Integra el uso de la ciencia para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, promueve redes con científicos y profesionales de la alimentación para mejorar la inocuidad de los alimentos y los programas de calidad de los alimentos, colaborando con las empresas para mejorar la inocuidad y los sistemas de calidad de los alimentos. Licenciado en Química Farmacobiólogo y Máster en Microbiología e Inocuidad de Alimentos por la Universidad de Guadalajara en México.

Formador y profesor de los cursos de Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Consultor técnico en el área de Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, y Auditor de Seguridad Alimentaria (BRCGS, FSMA, FSSC 2200). Miembro de la Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA), de la Región de Santa Fe, de la que fue miembro fundadora. Miembro del Programa Lead 360: 'Global Leadership Forum', organizado por el Institute of Food Technologist (IFT) en Chicago, en representación de la Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos. Ingeniera en Tecnología de Alimentos, Tecnología y Procesamiento de los Alimentos de la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano (UCEL) y Master of Science en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Litoral.



Mg. Macarena Naranjo
Directora Estudio Jara del Favero.

Tiene más de 10 años de experiencia en asesorías relacionadas con temas de libre competencia, mercado de capitales, derecho administrativo sancionatorio y programas de cumplimiento en derecho regulatorio. También, ha prestado servicios a empresas de diversos rubros en procesos de implementación de modelos de prevención, actualización de estos, normativa UAF, y aplicación de estándares internacionales a procesos internos de empresas. Es Abogada de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile, Magíster en Derecho (LL.M.) de la Columbia University, N.Y., U.S.A) y Diplomada en Derecho Penal Económico, Pontificia Universidad Católica de Chile.

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

