

## PROGRAMA SEMINARIO Y SESIONES PARALELAS

*NOTA: Programa en desarrollo, todavía puede sufrir cambios*

25 y 26 de noviembre - Metropolitan Santiago Convention & Event Center, Santiago, Chile

LUNES 25 DE NOVIEMBRE MAÑANA- SEMINARIO DE APERTURA – Salón Cordillera  
**TECNOLOGÍAS, RIESGOS Y LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA**

ACREDITACIONES: Desde las 8:00 AM

### 9:00- 9:30 APERTURA INOFOOD

09:00 – 09:30

#### 15 AÑOS DE INOFOOD.

Introducción

Apertura y bienvenida a INOFOOD 2024.

Eurofins

Saludo International Association for Food Protection.

Timothy Jackson, Presidente International Association for Food Protection, IAFP, Estados Unidos

Anuncios de la Organización.

### 9:30- 11:00 PARTE 1- SEMINARIO: MIRANDO EL FUTURO – REVISANDO LA EXPERIENCIA

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

**9:30- 10:50 Panel: Inteligencia Artificial (IA) aplicada para una Industria de Alimentos más segura y sostenible.**

*¿Cómo estamos aplicando IA a favor de nuestras operaciones y consumidores? Conceptos y experiencias de incorporación de herramientas en la industria de los alimentos desde el diseño a la operación diaria en procesos, inspecciones o manipulación de alimentos.*

**9:30- 9:50 Un maletín de conceptos para actuar y proyectar la aplicación de la IA en alimentos.**

*Introduciendo conceptos y explorando sus usos en alimentos.*

**Cristian Buc, PhD – Head of Research - Centro Nacional de Inteligencia Artificial, CENIA.**

Ha sido investigador postdoctoral en la Ghent University de Bélgica y en Brown University de Rhode Island de EE.UU. Especializado en Neurociencia Computacional y en Inteligencia Artificial.

**9:50- 10:15 Integrando herramientas de IA en los procesos de la industria de los alimentos.**

*Desarrollo y pruebas de aplicaciones de IA para perímetros de seguridad, seguimiento de procesos. Apoyo para cautelar alimentos más seguros y confiables.*

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

Profesional con experiencia en el gerenciamiento de áreas de calidad, inocuidad, análisis de riesgos y desarrollo e implementación de Sistemas Integrados de Gestión y Certificaciones en importantes empresas productivas con presencia en nacional e internacional.

**Por definir – Empresa de Apoyo al desarrollo piloto de Empresas Carozzi.**

Por definir.

**10:15 – 10:30 Ronda de preguntas y comentarios.**

**10:30 - 11:15**

**INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2024 – Recorrido Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral Las Esculturas EXPO y Posters.**

LUNES 25 DE NOVIEMBRE MAÑANA- SEMINARIO DE APERTURA – Salón Cordillera

**11:15- 13:15 PARTE 2: SEMINARIO: MIRANDO EL FUTURO – REVISANDO LA EXPERIENCIA**

**Conducción: Por definir**

**11:15 – 13:00 Panel: Experiencias y futuro hacia el consumo confiable y seguro en la industria alimentaria.**

*Un grupo de actores del sector comparten casos, vivencias y conocimiento aplicado.*

**11:15- 11:45 La prevención para un consumo seguro de los alimentos.**

*Regulaciones como marco, trazabilidad en productos frescos y procesados*

**Timothy Jackson, PhD. U.S. Food and Drug Administration, CFSAN, Office of Food Safety, Santa Cruz, CA - Executive Director, International Association for Food Protection, IAFP, Estados Unidos.**

Participó de grandes compañías como Driscoll's y Nestlé reuniendo valiosa experiencia en seguridad de los alimentos, cumplimiento normativo, social y manejo de laboratorios, la que actualmente aplica como asesor senior en el CFSA.

**11:45– 12:10 Por definir**

En confirmación

**12:10- 12:30 Riesgo de inocuidad: una mirada desde el Gobierno Corporativo de Empresa de Alimentos.**

*Se muestra cómo el "asunto de calidad e inocuidad" se ha instalado como uno de los riesgos de mayor ponderación en el interés de las empresas de alimentos de todos los rubros.*

**Jaime Labbé Recabarren - Gerente de Calidad, Innovación Y Riesgos PF Alimentos**

En su carrera ha acompañado la historia de la evolución y modernización de PF Alimentos por 23 años, con grandes desafíos tecnológicos, de calidad e inocuidad. Es Premio Cultura de Inocuidad INOFOOD 2022.

**12:30- 12:50 Estándares de "Compliance" y buenas prácticas a considerar en la industria alimentaria.**

*Los riesgos de inocuidad, calidad o fraude involuntario tienen un nuevo marco de cumplimiento más allá de los estándares y normas en la nueva legislación chilena. Se presenta cómo su incumplimiento puede llegar a significar pérdida reputacional y cuáles pueden ser las responsabilidades penales de los encargados.*

**Richard Peña Burgos, PhD. - Académico de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Universidad Adolfo Ibáñez y Socio Director AJ Consulting.**

PhD. in Management, UAI. MSc. in Specialized Economic Analysis, UPF. Abogado. Consultor con más de 15 años de experiencia en Business Strategy, Análisis Económico, Compliance y Libre Competencia.

**12:50 – 13:00 Ronda de consultas y comentarios.**

13:00- 14:00



**ALMUERZO: Terraza Manquehue, Segundo Piso.**

14:00 - 14:45

**TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR**

## LUNES 25 DE NOVIEMBRE- TARDE SESIONES PARALELAS

<p><b>14:45 – 16:00: PARALELA 1 –</b> Salón Cordillera. <b>MICROBIOLOGÍA APLICADA Y TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN.</b> <b>Modera: Por definir</b></p>	<p><b>14:45 – 16:00: PARALELA 2 –</b> Salón Manquehue. <b>PROCESOS: SOSTENIBILIDAD, ETIQUETAS LIMPIAS, ETIQUETADO, INGREDIENTES.</b> <b>Modera: Por definir</b></p>
<p><b>14:45 – 15: 05: Por definir</b> <i>Por definir.</i></p> <p><b>Por definir.</b> Por definir</p> <p><b>15:05 – 15:25: Control de listeria vía plasma en frío en las industrias de salmón y queso.</b> <i>Tecnología de procesos para el control de contaminantes aplicable en distintas superficies.</i> <b>Dr. Anibal Concha Meyer</b> Prodecano Facultad Ciencias Agrarias y Alimentarias y Académico del Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos UACH. Director Ejecutivo Centro para la Ciencia y Sustentabilidad Global.</p> <p><b>15:25 – 15:45: Identificación de levaduras en vinos y de Salmonella Infantí en aves.</b> <i>Acercando la biología molecular a las aplicaciones prácticas</i></p> <p><b>M.A. Tábata Quiroz A. Scientist Field Application Specialist Microbiology en Thermo Fisher Scientific, Perú</b> Ha desarrollado una carrera en la microbiología de los alimentos, participó en el sector público como especialista de SENASA y en su posición actual se ocupa de las aplicaciones en la industria.</p> <p><b>15:45 – 16:00: Espacio para consultas y comentarios.</b></p>	<p><b>14:45 – 15:05: Moviéndose a “clean labels” ¿Qué pasa con el comportamiento microbiano al cambiar preservantes?</b> <i>El mundo va hacia etiquetas más limpias, pero los cambios en la formulación producen efectos sensoriales y microbiano. Sobre estos últimos tratará casos de cerezas en polvo, apio y otros productos.</i> <b>Byron D. Chaves, PhD. Associate Professor &amp; Food Safety Extension Specialist Dept. of Food Science and Technology University of Nebraska-Lincoln, Estados Unidos.</b> Reconocido profesional en seguridad de los alimentos tanto en estrategias como en metodologías para una mejor detección de la contaminación microbiana en los productos.</p> <p><b>15:05 – 15:25: Énfasis en la formulación de productos a partir de residuos y cómo mantener estabilidad, inocuidad.</b> <i>La valorización de residuos hecha realidad en los desarrollos del Centro ponen desafíos para su estabilidad e inocuidad.</i> <b>Julissa Santis - Gerente del Programa TT Green Foods.</b> Ha sido gestora de proyectos del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, CREAS que ha dado lugar a una plataforma de impulso a empresas innovadoras.</p> <p><b>15:25 – 15:45: Mejoramiento de la coherencia regulatoria en aditivos alimentarios y su etiquetado</b> <i>Avances en categorización de alimentos y asignación de límites en aditivos</i> <b>Rodolfo Rivers - Profesional Asesor de Inocuidad de los Alimentos, Dpto. Nutrición y Alimentos Division de Políticas Publicas Saludables (DIPOL) del Ministerio de Salud de Chile</b> Ha sido responsable de la gestión y regulación de peligros químicos ambientales y alimentarios. Bioquímico de la U. de Concepción y Analista de Políticas Públicas del London School of Economics and Political Science (LSE),</p> <p><b>15:45 – 16:00: Espacio para consultas y comentarios.</b></p>
<p><b>16:00 - 16:30</b>  <b>Receso, café y galletas en la zona EXPO</b></p>	

**16:30 – 17:55: PARALELA 3 – Salón Cordillera**  
**HIGIENE, AMBIENTE, CONTROL DE PLAGAS.**

**16:30 – 17:55: PARALELA 4 – Salón Manquehue**  
**EL LABORATORIO: UN ALIADO PARA RESULTADOS CONFIABLES Y DEFINIR ACCIONES.**

**16:30 – 16:50: Evolución de la higiene ambiental: cómo los desafíos del pasado condujeron a una mejor solución para la seguridad alimentaria.**

*Eventos adversos microbianos recurrentes del pasado, biofilms naturaleza y control y recuperación de la higiene.*

**Dr. Scott Burnett - Vice President of Research and Development for Sterilex, MD, Estados Unidos**

*Con su experiencia de microbiólogo senior responsable de la higiene ambiental de varias plantas de Post Consumer Brand, actualmente lidera un equipo desarrollan soluciones innovadoras para el control microbiano de alto nivel en entornos de procesamiento de alimentos y cría de animales.*

**16:50 – 17: 10: El monitoreo ambiental como herramienta en operaciones de producción o elaboración de alimentos.**

*La importancia de una búsqueda eficiente y dirigida en el monitoreo ambiental para garantizar la seguridad en los establecimientos de alimentos.*

**PhD. Rocio Foncea - Global Application Scientist Leader, Neogen Corporation, Estados Unidos.**

*Más de 20 años de experiencia en las industrias de seguridad alimentaria, investigación biomédica, educación y atención médica. Sólida experiencia en biología molecular, pruebas microbianas, análisis químicos y cumplimiento normativo.*

**17:10 – 17:30: Nuevas tecnologías para el control de plagas**

*Por definir*

**Andrés Pizarro – Orkin, Costa Rica**

*Por definir*

**17:30 – 17:45: Espacio para consultas y comentarios.**

**16:30 – 16:50: La importancia del laboratorio y de la interpretación de resultados.**

*Los estándares para la operación y una vez que recibiste el informe de análisis cómo interpretarlos, tomar acciones, ver tendencias.*

**M.Sc. Michele Fontanot - LATAM Technical Education Manager, Neogen Latinoamérica, Perú.**

*Más de 25 años de experiencia en la industria de alimentos en diversos campos como el desarrollo de nuevos productos de consumo masivo, instructor líder de PCQI. Experta en estándares internacionales de inocuidad, manejo de alérgenos, temas de gestión de la inocuidad y desarrollo de programas de educación.*

**16:50 – 17: 10: Determinación de micotoxinas emergentes**

*Métodos para determinar micotoxinas tipo fusarium, alternaria en alimentos..*

**Mareike Reichel - Business Unit Manager at Eurofins WEJ Contaminants, Hamburgo, Alemania. – En confirmación**

*A cargo del Centro de Competencia para micotoxinas, medicamentos veterinarios, contaminantes orgánicos, metales pesados y elementos. Experiencia en análisis de alimentos y soporte técnico internacional de los laboratorios de contaminantes Eurofins.*

**17:10 – 17:30: La detección de pesticidas según tipo de productos**

*Los límites máximos permitidos y tipo de pesticidas*

**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.*

**17:30 – 17:45: Espacio para consultas y comentarios.**

17:45 – 18:15



Invita a compartir en la zona EXPO

**NOTA: Programa en desarrollo, todavía puede sufrir cambios y se podría requerir instalar sala repetidora ante condiciones de aforo especiales.**

## MARTES 26 DE NOVIEMBRE MAÑANA - SESIONES PARALELAS

<p><b>9:00 – 10:55: PARALELA 5 – Salón Cordillera.</b> <b>DESAFÍOS AL DESCUBIERTO: RIESGOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.</b></p>	<p><b>9:00 – 10:55: PARALELA 6 – Salón Manquehue.</b> <b>AVANCES EN TÉCNICAS DE DETECCIÓN EN LABORATORIOS.</b></p>
<p><b>9:00– 9:20: Por definir</b> <i>Por definir</i> <b>Por definir.- ACHIPIA</b> Por definir</p> <p><b>9:20 – 9:40: El trascendental eslabón agrícola para la producción segura de los alimentos y acciones</b> <i>El levantamiento de riesgos en 1.500 productores de granos y tomates conectados a la industria de los alimentos, ha permitido generar un programa de acciones y cultura para avanzar a alimentos más seguros.</i> <b>Por definir- Carozzi y asociados al programa</b> Por definir</p> <p><b>9:40– 10:00: Cambio climático como factor de riesgo no solo para la seguridad alimentaria.</b> <i>Relación con los patrones de comportamiento y transmisión de peligros químicos y microbiológicos.</i> <b>Dr. Michel Leporati – Director CERES BCA.</b> Con reconocidos aportes en el campo de la inocuidad alimentaria y el desarrollo de estrategias, ha apoyado también la sanidad animal. Participa en asesorías para empresas y organizaciones en Latinoamérica, lo que le brinda una visión integral gracias a su amplia experiencia.</p> <p><b>10:00– 10:20: Estrategias de control para alérgenos en la industria de los alimentos</b> <i>Alérgenos riesgos abordados con estrategia y conocimiento .</i> <b>Flor Muñoz Cares – Gerente de Ventas Chile Romer Labs Diagnostic GmbH/ ARQUIMED.</b> Más de 10 años de experiencia en gestión de laboratorios de servicios, con experiencia en inocuidad alimentaria y legislaciones.</p> <p><b>10:20– 10:40: Desde la aplicación hasta la detección: Evolución y perspectivas de la vigilancia de fármacos.</b> <i>Se presentan los resultados de un Programa Oficial de Inocuidad Alimentaria en Chile para la Acuicultura y conceptos generales para otros productos.</i> <b>Dra Javiera Cornejo, Directora FARMAVET-INOCUIVET, Universidad de Chile</b> Ha dirigido diversos proyectos de investigación nacionales e internacionales enfocados en residuos y contaminantes en alimentos, en matrices de origen animal y subproductos. Directora ejecutiva del Center for Antimicrobial Stewardship in Aquaculture (CASA), representante de la Academia ante el Comité del Codex Alimentarius.</p> <p><b>10:40– 10:55: Espacio para consultas y comentarios.</b></p>	<p><b>9:00– 9:20: Desarrollo de nuevos estándares de métodos AOAC e ISO EN de carbohidratos.</b> <i>Una actualización reciente y una descripción general de los desafíos encontrados.</i> <b>Dr. Jeroen van Soest - Business Innovation Manager (CCC), The Expertise Centre for Complex Carbohydrates and Chemistry, Eurofins Food, Feed &amp; Water Testing Netherlands</b> Experiencia en apoyo a desarrollo de nuevos productos y mercados, con conocimientos técnicos en carbohidratos, polisacáridos (almidón, gomas), proteínas, biopolímeros, entre otros. doctorado en Química (bioplásticos de almidón). <b>9:20– 9:40: Por definir</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir</b> Por definir</p> <p><b>9:40– 10:00: Innovación en la Detección de Patógenos y Alérgenos Alimentos Capacitación Eficiencia Laboratorios.</b> <i>Una mirada a la innovación en laboratorios, especialmente en patógenos y alérgenos, y, la necesidad de la capacitación continua.</i> <b>Dr. Kamila Fernández Céspedes - Gerente de capacitaciones, Lab-Diagnostic Training.</b> Más de una década de experiencia en proyectos de investigación en soluciones eco-amigables para control de fitopatógenos para la agronomía. Participa en implementación y capacitación en técnicas de PCR en tiempo real.</p> <p><b>10:00– 10:20: Metodologías de medición rápidas, precisas, digitales y sostenibles para productos alimentarios</b> <i>Control de alérgenos y conservantes, mediante métodos digitalizados, que permiten la trazabilidad del proceso.</i> <b>Edgardo Esteban Soto Rubilar- Gerente Latinoamérica de BIOLAN Microbiosensores</b> Experiencia en desarrollo de proyectos con tecnologías de medición enzimática para aplicaciones en la industria.</p> <p><b>10:20– 10:40: Infrarrojo cercano (NIR) con software de predicción.</b> <i>Apoyo para resolver la liberación producto y toma de decisiones en tiempo real en la industria pesquera.</i> <b>Por confirmar.</b> Por definir</p> <p><b>10:40– 10:55: Espacio para consultas y comentarios.</b></p>
<p><b>10:55 – 11:25</b>  <b>Receso, café en la zona EXPO</b></p>	

<p><b>11:25 – 13:05: PARALELA 7 – Salón Cordillera.</b> <b>ENVASES, TINTAS, EMBALAJES – DESAFÍOS PARA LA SOSTENIBILIDAD, LEY EXTENDIDA DEL PRODUCTOR, DE PLÁSTICOS.</b></p>	<p><b>11:25 – 13:05: PARALELA 8 – Salón Manquehue.</b> <b>INGREDIENTES Y MEDICIONES</b></p>
<p><b>11:35 – 12:00: Por definir</b> <i>Por definir</i> <b>Dra. María José Galotto.</b> Por definir.</p> <p><b>12:00 – 12:20: Por definir</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir</b> Por definir</p> <p><b>12:20 – 12:45: Por definir</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir.</b> Por definir.</p>	<p><b>11:35 – 12:00: Preservantes Naturales para Bakery</b> <i>Evitando el deterioro en panadería.</i> <b>Ricardo Mori - R&amp;D   Application Manager Bakery Prozyn Biosolutions (partner de Alfa Group), Brasil</b> Sólidos conocimientos en formulaciones panaderas con enzimas, emulsionantes, hidrocoloides, saborizantes, almidones, granos, harinas y semillas, entre otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes.</p> <p><b>12:00 – 12:20: Afrontar los desafíos en el desarrollo, las pruebas y los requisitos de “novel foods” (EFSA Gras) para nuevas fibras prebióticas.</b> <i>Incluye las fibras de oligosacáridos de leche humana (hMO), hemicelulosa (AXOS) y pectina (POS)..</i> <b>Dr. Jeroen van Soest - Business Innovation Manager (CCC), The Expertise Centre for Complex Carbohydrates and Chemistry, Eurofins Food, Feed &amp; Water Testing Netherlands</b> Experiencia en apoyo a desarrollo de nuevos productos y mercados, con conocimientos técnicos en carbohidratos, polisacáridos (almidón, gomas), proteínas, biopolímeros, entre otros. doctorado en Química (bioplásticos de almidón).</p> <p><b>12:20 – 12:45: Sabores naturales</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir - Prinal.</b> Por definir.</p>
<p><b>12:45 – 13:05: Ronda de comentarios y consultas.</b></p>	<p><b>12:45 – 13:05: Ronda de comentarios y consultas.</b></p>
<p><b>13:05 - 14:05      ALMUERZO: Terraza Manquehue, Segundo Piso.</b> <b>14:05 - 14:35      TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR</b></p>	

## MARTES 26 DE NOVIEMBRE TARDE - SESIONES PARALELAS

<p><b>14:35 – 16:25: PARALELA 9 –</b> Salón Cordillera. <b>REGULACIONES Y ESTÁNDARES –HACCP COMO BASE Y LA INTEGRACIÓN DE LA CALIDAD EN ESTÁNDARES- APLICACIONES Y CASOS.</b></p>	<p><b>14:35 – 16:25: PARALELA 10 –</b> Salón Manquehue <b>HIGIENE Y SUMINISTROS INOCUOS: BÁSICOS PARA LA PRODUCCIÓN.</b></p>
<p><b>14:35 – 14: 55: HACCP: visitando en profundidad el análisis de peligros como base para la seguridad de los alimentos</b> <i>El análisis de peligros se ha identificado como un punto a reforzar ante fallos en la inocuidad en la industria a nivel internacional.</i></p> <p><b>14:55 – 15:10 Y entrando en regulaciones; las nuevas propuestas de USDA para salmonella en pollo</b> <b>Byron D. Chaves, PhD. Associate Professor &amp; Food Safety Extension Specialist Dept. of Food Science and Technology University of Nebraska-Lincoln, Estados Unidos.</b> Además de reconocido profesional en seguridad de los alimentos especialista en microbiología, es reconocido como un importante extensionista aplicado en temas como HACCP con experiencia en industrias cárnicas y otras.</p> <p><b>15:10 – 15:30: No Conformidades más frecuentes en la industria de alimentos: Diagnóstico y soluciones</b> <i>Se resumen las no conformidades más frecuentes de los últimos 4 años en auditorías IFS, sus causas y propuestas de apoyo para levantarlas.</i> <b>Daniela Poblete - IFS LATAM Director/ IFS PACsecure Standard Manager</b> Auditor para el programa de integridad de IFS y entrenador oficial de auditores de certificación en IFS Food, IFS PACsecure, IFS Broker y Logistic en LATAM.</p> <p><b>15:30 – 15:50: Caso Nestlé</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir.</b> Por definir.</p> <p><b>15:50 – 16:10: Walmart.</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir.</b> Por definir,</p> <p><b>16:10 – 16:25: Espacio para consultas y comentarios.</b></p>	<p><b>14:35 – 14: 55: Relevancia de los lubricantes, su impacto para un proceso limpio, saludable e inocuo.</b> <i>Su rol en evitar que los alimentos se peguen o adhieran a equipos y superficies en contacto con alimentos en forma inocua..</i></p> <p><b>Lincoyán Castillo Gutiérrez – Jefe Departamento Técnico de lubricantes Bel-Ray Chile Ltda &amp; Ventas técnicas Ltda.</b> Reconocido experto en lubricantes, con 42 años de experiencia. Miembro de Society of Tribologists and Lubrication Engineers, STLE. La tribología es la ciencia e ingeniería dedicada a fenómenos de fricción, lubricación y desgaste de superficies que interactúan en movimiento relativo.</p> <p><b>14:55 – 15:15: Aire</b> <i>Por definir.</i></p> <p><b>Andrea López - Ingeniera de Aplicaciones y Desarrollo Chile - Air Products-INDURA</b> Desde su formación de Ingeniera y experiencia en desarrollo de proyectos, durante los últimos 3 años se ha dedicado a brindar Asesoría Técnica en aplicación de Gases para Proyectos Alimentarios y Vitivinícolas, orientados a mejorar la vida útil y la calidad.</p> <p><b>15:15 – 15:35: Los desafíos de la limpieza bajo cero.</b> <i>Se aborda la higiene en cámaras de almacenamiento en frío.</i> <b>M. Sc. Ricardo Aravena – Investigación y Desarrollo Citrex .</b> Ha combinado experiencia de asesoría en terreno con investigación y desarrollo.</p> <p><b>15:35 – 15:55: Agua.</b> <i>Por definir.</i> <b>Por definir.</b> Por definir,</p> <p><b>15:55 – 16:15: “Clean in Place” CIP, como problemática para la higiene en plantas.</b> <i>La ejecución de la higiene de equipos o partes no móviles representa un desafío y se aborda cómo enfrentarlo.</i> <b>Por definir- Austral Food Safety.</b> Por definir,</p> <p><b>16:15 – 16:25: Espacio para consultas y comentarios.</b></p>
<p>16:25 – 17:00 –  Receso, café en la zona EXPO</p>	

<p><b>17:00 – 17:30: SESIÓN DE CIERRE 11 –</b> Salón Cordillera <b>CULTURA Y COMUNICACIÓN PRECISA- CRUZA A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.</b></p>
<p><b>17:00 – 17:20: Por definir.</b> <i>Por definir</i> <b>Por definir.</b> Por definir. <b>17:20 – 17:30: Cierre</b></p>
<p><b>17:30 – 18:30 - Cierre en zona EXPO – Premios.</b></p>

**NOTA: Programa en desarrollo, todavía puede sufrir cambios y se podría requerir instalar sala repetidora ante condiciones de aforo especiales.**