

# PROGRAMA 2024



inofood.cl    

## LUNES 25 MAÑANA

### TECNOLOGÍAS, RIESGOS Y LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA

ACREDITACIONES: Desde las 08:00 AM.

08:45  
09:00 - 09:30

Entrega información  
**15 AÑOS DE INOFOOD.**  
Introducción  
**Apertura y bienvenida a INOFOOD 2024.**  
Francisco O'Ryan V. - Eurofins.  
**Saludo International Association for Food Protection.**  
Timothy Jackson, PhD. - Miembro del Directorio Ejecutivo de la International Association for Food Protection, IAFP, EE.UU.  
**Anuncios de la Organización.**

09:30 - 10:30

#### PARTE 1 - SEMINARIO - Salón Cordillera. 1er PISO

#### MIRANDO EL FUTURO - REVISANDO LA EXPERIENCIA

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

09:30 - 10:30

**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.

09:30 - 09:50

**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.

09:50 - 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, soporte a Food Defense. Apoyo para cautelar alimentos más seguros y confiables.

**Enrique González Eymin - Gerente Corporativo Inocuidad Empresas Carozzi.** 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 nacional e internacional.

**Cristian Molina - Jefe de Operaciones de Seguridad Corporativa Empresas Carozzi.** Por 14 años se ha desarrollado en el área de seguridad, con especialización en seguridad y gestión privada y en gestión de servicios de seguridad.

10:15 - 10:30

**Preguntas y comentarios.**

10:30 - 11:15

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

*Mirando el futuro,  
revisando la experiencia*

AUSPICIADORES DIAMANTE



CENTROS ASOCIADOS



MEDIA PARTNERS



PATROCINIO



COLABORA



ORGANIZA



# LUNES 25 MAÑANA

## TECNOLOGÍAS, RIESGOS Y LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA

### 11:15 - 13:15 **PARTE 2 - SEMINARIO** - Salón Cordillera. 1er PISO

11:15 - 11:30 **Premiación galardonados INOFOOD 2024 por Trayectoria.**  
Premios INOFOOD 2024 a la trayectoria: Susana Valdés Muñoz y Enrique González Eymin. Premio internacional INOFOOD 2024: David Tharp.

11:30 - 13:15 **Panel: Experiencias y futuro en la industria alimentaria, y, cambios importantes en el tratamiento de los riesgos a nivel Corporativo en Chile.** Visiones expertas entretenidas y desafiantes sobre temas de importancia para la industria alimentaria actual más dos visiones para el riesgo, una que lleva al pensamiento de riesgo cero y otras revisan el gran cambio que Chile experimentó en su legislación y que afecta a empresas y colaboradores.

**Conducción:** Enrique González Eymin - Gerente Corporativo Inocuidad Empresas Carozzi.

11:30 - 12:00 **Gestión de riesgos: estrategias y desafíos hacia un entorno de riesgo cero.** Un análisis detallado de los riesgos más relevantes en productos frescos y procesados desde una mirada experta.

**Timothy Jackson, PhD. - Senior Science Advisor for Food Safety, U.S. Food and Drug Administration, CFSAN, Office of Food Safety, Santa Cruz, CA. Miembro del Directorio Ejecutivo de la International Association for Food Protection, IAFF, EE.UU.** 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 Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada (CFSAN) de la FDA.

12:00 - 12:25 **Seis necesidades en seguridad alimentaria en distintas industrias de los alimentos.** Con la experiencia de trabajar las estrategias de seguridad para los alimentos en diversas industrias la experta ha identificado seis temas recurrentes que comparte con la audiencia.

**Jennifer McEntire, PhD. - Founder Food Safety Strategy, LLC, IAFF, EE.UU.** A lo largo de sus más de 20 años en la industria, se hizo conocida como una de las líderes más respetadas en seguridad alimentaria. Fue directora de Regulación y Seguridad Alimentaria de la International Fresh Produce Association y ha asesorado a instituciones y empresas en temas como estrategias, regulaciones, trazabilidad, entre otros.

12:25 - 12:45 **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 Riesgos Estratégicos - Gerente de Calidad e Innovación, Empresa PF Alimentos, Chile.** En su carrera ha acompañado la historia de la evolución y modernización de PF Alimentos por 22 años, con grandes desafíos tecnológicos, de calidad e inocuidad. Es Premio Cultura de Inocuidad INOFOOD 2022.

12:45 - 13:05 **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.

13:05 - 13:15 **Preguntas y comentarios.**

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

14:15 - 14:45 **TIEMPO PARA VISITAR EXPO, POSTERS Y COMPARTIR**

## EXPOINOFOD 2024 STANDS POR NÚMERO DE STAND

1	ORKIN
2	CHRISTEYNS CHILE
3	CAROZZI
4	ODOROX
5	MEDICA-TEC
6	CERES BCA
7-9	SOTEQ
10	CROMTEK
11	GRUPO BIOS
12	MICOSEAWEEED Tech SpA
13	BIOTECOM
14	PRINAL
15	MORPHO
16-17	ANAMINGROUP
18	GEL-X
19-20	MAIHUE - AGUA GENTILEZA
21	INDUALIMENTOS
22-23	GENEXPRES
24	HES Ltda
25	RENTOKIL
26-27	PVEQUIP
28	AEROTECH
29	LABEN-USACH
30	CSPROCESS
31-32	CREAS
33-34	ARQUIMED
35-36	ALFA GROUP
37	SMART FOOD SAFE
38-39	TAGLER
41-42	LAB-DIAGNOSTIC
43	WALMART CHILE
44	SPARTAN
45	KURA BIOTECH
46	EUROFINS
47	UNK
48-50	AUSTRAL FOOD SAFETY
51	LABSOFT
52	IFS FEATURED STANDARDS
53-54	NEOGEN
55	CITREX CHILE
56	BIOLAN
57-58	INCITEC
59-60	MERCK
61-62	PF ALIMENTOS
63	IAS
64	IFAN
65-66	GENESYS ANALITICA
67	BELRAY
68	VENTEC
69	APPLUS
70	IADET
71-72	NESTLÉ - CAFÉ GENTILEZA
73	AGILICE
74	FLUYE
75	FBK
76	RUBIO Y GRAS
77	RILAB
78	BIOTEC
79	MAIHUE - AGUA GENTILEZA
80	FOODLUP
81	IAFP
82	ACHIPIA
Las Esculturas	CANDY BAR AMBROSOLI
Cordillera	BANANA POINT WALMART

# LUNES 25 TARDE SESIONES PARALELAS

## 14:45 - 16:00 **PARALELA 1 - Salón Cordillera. 1er PISO**

### **MICROBIOLOGÍA APLICADA, TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL.**

**Moderador:** Karen Baracat - Profesional del área de vinculación de ACHIPIA encargada de formación, capacitación y cultura de inocuidad.

14:45 - 15:05 **Identificación de levaduras en vinos y de Salmonella Infanti en aves.** *Acercando la biología molecular a las aplicaciones prácticas.*

**M.A. Tábara Quiroz A. - Scientist Field Application Specialist Microbiology en Thermo Fisher Scientific, Perú-PVequip.**

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.

15:05 - 15:25 **Control de listeria vía plasma en frío en las industrias de salmón y queso.** *Tecnología de procesos para el control de contaminantes aplicable en distintas superficies.*

**Dr. Anibal Concha Meyer - Prodecano Fac. Ciencias Agrarias y Alimentarias y Académico del Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos UCh. Director Ejecutivo Centro para la Ciencia y Sustentabilidad Global.** Su experiencia se centra en la inocuidad y microbiología alimentaria, investigando el control de patógenos con tecnologías emergentes de procesamiento y almacenamiento y el desarrollo de productos de alto valor con biocompuestos funcionales para la salud.

15:25 - 15:45 **Determinación de la Vida útil y Prueba acelerada en alimentos.** *Se revisa el tipo de ensayos para vida útil y vida útil acelerada. Se expone casos aplicados para rotular vencimiento basado en estudios.*

**Dr. Roberto Quevedo León - Académico del Departamento de Acuicultura y Recursos Agroalimentarios de la Universidad de Los Lagos, sede Osorno.** Lidera un laboratorio sobre Vida Útil de Alimentos basado en tendencias de deterioro y correlación de indicadores matemáticos, físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.

15:45 - 16:00 **Espacio para consultas y comentarios.**

16:00 - 16:30 **Receso, visita zona EXPO y POSTERS.**

## 14:45 - 16:00 **PARALELA 2 - Salón Manquehue. 2º PISO**

### **PROCESOS: SOSTENIBILIDAD, ETIQUETAS LIMPIAS, ETIQUETADO DE ADITIVOS.**

**Moderador:** Alejandro Osses - Gerente del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables - CREAS.

14:45 - 15:05 **Moviéndose a "clean labels" ¿Qué pasa con el comportamiento microbiano al cambiar preservantes?** *El mundo va hacia etiquetas más limpias, pero los cambios en la formulación producen efectos sensoriales y microbianos. Sobre estos últimos tratará casos de cerezas en polvo, apio y otros productos.*

**Byron D. Chaves-Elizondo, PhD. - Associate Professor & Food Safety Extension Specialist Dept. of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln, EE.UU., miembro de IAAP.** Reconocido profesional en seguridad de los alimentos tanto en estrategias como en metodologías para una mejor detección de la contaminación microbiana en los productos.

15:05 - 15:25 **Énfasis en la formulación de productos a partir de residuos y cómo mantener estabilidad, inocuidad.**

*La valorización de residuos hecha realidad en los desarrollos del Centro ponen desafíos para su estabilidad e inocuidad.*

**Julissa Santis - Gerente del Programa TT Green Foods.** 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.

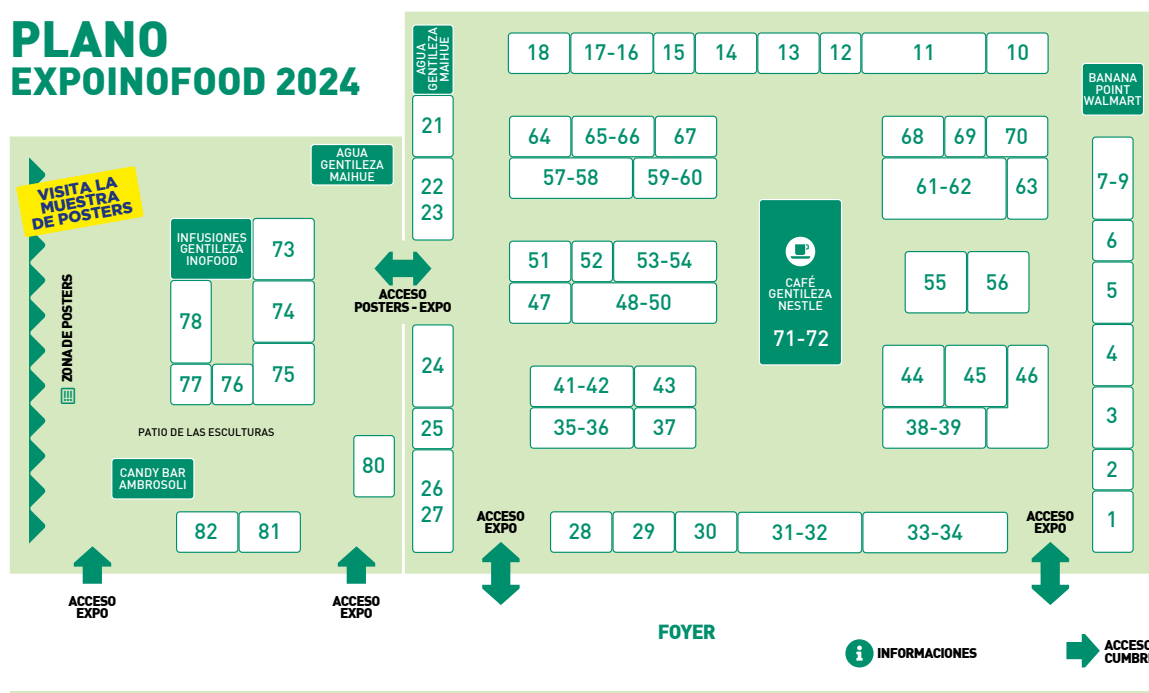
15:25 - 15:45 **Mejoramiento de la coherencia regulatoria en aditivos alimentarios y su etiquetado.** *Avances en categorización de alimentos y asignación de límites en aditivos.*

**Rodolfo Rivers - Profesional Asesor de Inocuidad de los Alimentos, Dpto. Nutrición y Alimentos División de Políticas Públicas Saludables (DIPOL) del Ministerio de Salud de Chile.** 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).

15:45 - 16:00 **Espacio para consultas y comentarios.**

16:00 - 16:30 **Receso, visita zona EXPO y POSTERS.**

## PLANO EXPOINFOOD 2024



## LUNES 25 TARDE SESIONES PARALELAS

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

#### **HIGIENE, AMBIENTE, CONTROL DE PLAGAS.**

**Moderador:** Loreto Prado - Gerente Food Safety y Product Safety en la división de Ética y Cumplimiento de Walmart Chile.

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.*

**Joao Moraes - Consultor Técnico de Aplicaciones en la empresa Sterilex LLC (Austral Chemicals en Chile), Brasil.** Más de 25 años de experiencia en investigación, desarrollo y aplicación de productos químicos de limpieza y desinfección para las industrias de alimentos y bebidas, especialmente en las industrias láctea, cárnica, avícola, cervecera y de bebidas.

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.*

**Rocio Fonca, PhD. - Global Application Scientist Leader, Neogen Corporation, EE.UU.** 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 **Importancia del Control de Roedores en la Industria.** *En el control de plagas, el control de roedores es uno muy relevante en alimentos, se presentan técnicas y estrategias específicas, desde la experiencia de un laboratorio de I+D y producción internacional.*

**Andrés Pizarro - Latin America Business Manager at Bell Laboratories, Inc. - Orkin, Costa Rica.** Posee más de 15 años de experiencia en la industria de Control de Plagas y específicamente 9 años en control de roedores En su posición actual asiste a México, Centroamérica, Caribe, y Sudamérica.

17:30 - 17:45 **Espacio para consultas y comentarios.**  
17:45 - 18:15 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

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

#### **EL LABORATORIO COMO ALIADO, MICOTOXINAS Y LÍMITES DE RESIDUOS PLAGUICIDAS Y MEDICAMENTOS.**

**Moderador:** Rodolfo Rivers - Profesional Asesor de Inocuidad de los Alimentos, Dpto. Nutrición y Alimentos División de Políticas Públicas Saludables (DIPOL) del Ministerio de Salud de Chile.

16:30 - 16:50 **La importancia del laboratorio y de la interpretación de resultados.** *Los estándares para la operación y una vez que recibe el informe de análisis cómo interpretarlo, tomar acciones, ver tendencias.*

**MSc. 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 **Micotoxinas emergentes.** *Revisión de las nuevas micotoxinas que preocupan a la industria, prevención y detección.*

**M.A. Patricia Knass - Latin American Adviser Romer Labs, Argentina.** Reconocida investigadora y especialista internacional en micotoxinas en la industria de los alimentos y aplicación de sistemas de mitigación. Otra temática de su dominio son los alérgenos y planes de prevención.

17:10 - 17:30 **Actualización de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios en alimentos de origen nacional e importados para el consumo humano en el mercado chileno.** *Revisión de los límites máximos permitidos y tipo de residuos.*

**Lic. Estela Salinas B.- Gerente de Unidad Contaminantes y Drogas Veterinarias, Eurofins Testing Chile.** Especialista en análisis de residuos y contaminantes, aplicación de normativas para su control y responsable técnico en programas de vigilancia, monitoreo y seguimiento.

17:30 - 17:45 **Espacio para consultas y comentarios.**  
17:45 - 18:15 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

**INOFOOD**  
**2024** Un encuentro  
NOVIEMBRE 25-26  **eurofins**

**Mirando el futuro,  
revisando la experiencia**

# MARTES 26 MAÑANA SESIONES PARALELAS

- 09:00 - 10:55** **PARALELA 5 - Salón Cordillera. 1er PISO**
- AVANCES EN TÉCNICAS DE DETECCIÓN EN LABORATORIOS Y EN PLANTAS DE PROCESO.**
- Modera:** MSc. Rodrigo Messina Méndez - Gerente de División Diagnóstica - PV Equip.
- 09:00 - 09:20 **Desarrollo de nuevos estándares de métodos AOAC e ISO EN de carbohidratos.** *Una actualización reciente y una descripción general de los desafíos encontrados.*
- Jeroen van Soest, PhD. - Business Innovation Manager (CCC) in The Expertise Centre for Complex Carbohydrates and Chemistry, Eurofins Food, Feed & Water Testing Netherlands.** 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). Más de 80 publicaciones y solicitudes de patentes.
- 09:20 - 09:40 **Resonancia Magnética Industrial, RMI, para la Inspección de Huesos de Pollo y Espinas de Pescados y Mariscos en la Industria Alimentaria.** *Tecnología innovadora (PXT) que emplea campos magnéticos y ondas de radio, superior a rayos X, para inspeccionar productos alimenticios, sin usar radiación ionizante.*
- Fábio Nascimento - Gerente Regional de Ventas para América Latina, Eagle Product Inspection (Aerotech), EE.UU.** Más de 15 años en el sector de la automatización industrial, en el desarrollo y optimización de soluciones tecnológicas, abarcando desde máquinas envasadoras y llenadoras hasta sistemas de visión y, sobre todo, equipos de inspección y control de calidad.
- 09:40 - 10:00 **Innovación en la detección de patógenos y alérgenos en alimentos: Capacitación y eficiencia en laboratorios.** *Conocimiento actualizado sobre técnicas avanzadas de detección de patógenos y alérgenos. Estrategias para mejorar la eficiencia en laboratorios.*
- Dra. Kamila Fernández Céspedes - Gerente de capacitaciones, Lab-Diagnostic Training.** 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.
- 10:00 - 10:20 **Metodologías de medición rápidas, precisas, digitales y sostenibles para productos alimentarios.** *Control de alérgenos y conservantes, mediante métodos digitalizados, que permiten la trazabilidad del proceso.*
- Mag. Edgardo Esteban Soto Rubilar - Gerente Latinoamérica de BIOLAN Microbiosensores.** Experiencia en desarrollo de proyectos con tecnologías de medición enzimática para aplicaciones en la industria.
- 10:20 - 10:40 **Infrarrojo cercano (NIR) con software de predicción.** *Apoyo para resolver la liberación de productos y toma de decisiones en tiempo real en la industria pesquera.*
- M.A. Susana Mendoza - Directora de Buchi Latinoamérica (INCITEC), México.** Con 14 años de experiencia en las industrias de alimentos, piensos, academia y farmacéutica. Se ha especializado en el control de calidad y el servicio técnico de materiales.
- 10:40 - 10:55 **Espacio para consultas y comentarios.**  
10:55 - 11:35 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

- 09:00 - 10:55** **PARALELA 6 - Salón Manquehue. 2do PISO**
- DESAFÍOS AL DESCUBIERTO: RIESGOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**
- Modera:** Jaime Labbé Recabarren - Gerente Riesgos Estratégicos - Gerente de Calidad e Innovación, Empresa PF Alimentos, Chile.
- 09:00 - 09:20 **Evaluación de riesgos y los peligros alimentarios más frecuentes en Chile.** *Basados en el análisis de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) en Chile.*
- Mag. Gustavo Sotomayor Demuth - Coordinador Área de Evaluación de Riesgos de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA.** Profesional con amplia experiencia en los ámbitos de sanidad animal, inocuidad alimentaria, análisis de riesgo, trazabilidad y gestión sanitaria.
- 09:20 - 09:40 **El trascendental eslabón agrícola para una producción industrial segura de los alimentos, evaluación de riesgos y despliegue de acciones.** *El levantamiento y validación de riesgos en 1.500 productores de granos y tomates conectados a la industria de los alimentos. Generando un programa de acciones y cultura para avanzar a alimentos más seguros.*
- Paola González Parra - Encargada Corporativa de Inocuidad, Empresas Carozzi.** Coordinadora de actividades de implementación y certificación de estándares como BRC y HACCP y programas de inocuidad alimentaria en Plantas productivas de Confites, Alimentos y Mascotas.
- 09:40 - 10:00 **Cambio climático como factor de riesgo no solo para la seguridad alimentaria.** *Relación con los patrones de comportamiento y trasmisión de peligros químicos y microbiológicos.*
- Dr. Michel Leporati - Director CERES BCA.** 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.
- 10:00 - 10:20 **Estrategias de control para alérgenos en la industria de los alimentos.** *Alérgenos, riesgos abordados con estrategia y conocimiento.*
- Flor Muñoz Cares - Gerente de Ventas Chile Romer Labs Diagnostic GmbH / ARQUIMED.** Más de 15 años de experiencia en gestión de laboratorios de servicios, con experiencia en inocuidad alimentaria y legislaciones.
- 10:20 - 10:40 **Desde la aplicación hasta la detección: Evolución y perspectivas de la vigilancia de fármacos.** *Resultados de un Programa Oficial de Inocuidad Alimentaria en Chile para la Acuicultura. Se abordan conceptos generales para otros productos.*
- Dra. Javiera Cornejo - Directora FARMAVET-INOCUIVET, Universidad de Chile.** Ha dirigido proyectos de investigación nacionales e internacionales 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.
- 10:40 - 10:55 **Espacio para consultas y comentarios.**  
10:55 - 11:35 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

## MARTES 26 MAÑANA SESIONES PARALELAS

- 11:25 - 13:05** **PARALELA 7 - Salón Cordillera. 1er PISO**
- INGREDIENTES AVANZAN A CUMPLIR TENDENCIAS.**
- Moderadora:** Susana Valdés - Gerente y Fundadora de Citrex Chile.
- 11:35 - 11:55** **Etiqueta limpia: Preservantes Naturales para Bakery.**  
*Evitando el deterioro en panadería.*
- Ricardo Mori - R&D | Application Manager Bakery Prozyn Biosolutions (partner de Alfa Group), Brasil.** Sólidos conocimientos en formulaciones panaderas con enzimas, emulsionantes, hidrocoloides, saborizantes, almidones, granos, harinas y semillas, entre otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes.
- 11:55 - 12:20** **Afrontar los desafíos en el desarrollo, las pruebas y los requisitos de "novel foods" (EFSA Gras) para nuevas fibras prebióticas.** *Incluye las fibras de oligosacáridos de leche humana (hMO), hemicelulosa (AXOS) y pectina (POS).*
- Jeroen van Soest - PhD. Business Innovation Manager (CCC), The Expertise Centre for Complex Carbohydrates and Chemistry, Eurofins Food, Feed & Water Testing Netherlands.** 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). Más de 80 publicaciones y solicitudes de patentes.
- 12:20 - 12:40** **Microbioma de los chilenos: avances hacia una nutrición personalizada.** *Resultados de un estudio de colaboración industria-academia que por medio de una muestra en Chile busca definir un perfil nutricional para su posible uso en ingredientes con efectos positivos.*
- MSc. Ximena López - Gerente Innovación & Desarrollo Tecnológico de Granotec Corporativa, director técnico Senior Granotec en América y directora de IFAN.** Además de sus tareas en Granotec, dirige el Consorcio Nacional de Ingredientes Funcionales y Aditivos Naturales, IFAN, plataforma de innovación apoyada por CORFO donde se han desarrollado 37 proyectos.
- Y, Adolfo Adolfo Pozo - Jefe de Laboratorios alimentos saludables - IIMAS Consorcio de Cereales Funcionales. Jefe del Proyecto Microbioma.**
- 12:40 - 13:05** Preguntas y comentarios.  
**13:05 - 14:05** **ALMUERZO: Terraza Manquehue, Segundo Piso.**  
**14:05 - 14:35** **TIEMPO PARA VISITAR EXPO, POSTERS y COMPARTIR**

- 11:25 - 13:05** **PARALELA 8 - Salón Manquehue. 2do PISO**
- SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS EN UN MARCO REGULATORIO PROGRESIVO EN ENVASES Y EMBALAJES.**
- Moderadora:** Dr. Michel Leporati - Director CERES BCA.
- 11:35 - 12:00** **Cómo se enfrenta la inocuidad alimentaria frente a la implementación de la economía circular en envases para alimentos.** *Marco regulatorio a nivel internacional. Riesgos asociados a usar materiales reciclados, exigencias que deben cumplirse para implementarlo, qué materiales elegir; Problemas de una mala elección.*
- Dra. María José Galotto - Directora de Co-Inventa y Profesora Titular de la Universidad de Santiago de Chile.** Reconocida experta en envases y embalajes ha liderado y desarrollado investigación con foco en mantener las condiciones de inocuidad, vida útil y calidad de alimentos, así como para avanzar hacia una economía circular. Es Premio Cultura de Inocuidad INOFOOD 2022.
- 12:00 - 12:20** **Sustancias potencialmente peligrosas, en empaques de alimentos.** *Sustancias perfluoradas, PFA, bisfenol A, BPA y potencial impacto de los microplásticos.*
- Dra. Victoria Antonieta Gómez - Investigadora del Centro GEMA de la Universidad Mayor de Chile.** Su trabajo ha estado centrado en el ámbito de los contaminantes, sus fuentes e impactos. Es parte de la alianza chilena de científicos por el plástico SPLACH.
- 12:20 - 12:40** **"Elijo Reciclar con Seguridad Alimentaria"** *Controles de Seguridad Alimentaria para la implementación de envases eco reciclables para productos terminados.*
- Salomé Retamales - Packaging Coordinator, Nestlé Chile.** Reúne las experiencias en seguridad alimentaria y especialista en packaging, que le han permitido contribuir a la sustentabilidad, innovación & renovación y eficiencias operacionales.
- 12:40 - 13:05** Preguntas y comentarios.  
**13:05 - 14:05** **ALMUERZO: Terraza Manquehue, Segundo Piso.**  
**14:05 - 14:35** **TIEMPO PARA VISITAR EXPO, POSTERS y COMPARTIR**

**INOFOOD**  
**2024**  
NOVIEMBRE 25-26

Un encuentro  
**eurofins**



VIII CUMBRE



VII EXPO

## MARTES 26 TARDE SESIONES PARALELAS

- 14:35 - 16:25** **PARALELA 9 - Salón Cordillera. 1er PISO**
- HACCP COMO BASE, REGULACIONES EN AVES, NO CONFORMIDADES, FRAUDE ALIMENTARIO - ESTÁNDARES.**
- Moderador:** Pamela Villegas Merlet - Technical & Sales Manager Austral Chemicals.
- 14:35 - 14:55 **HACCP: visitando en profundidad el análisis de peligros como base para la seguridad de los alimentos.** *El análisis de peligros se ha identificado como un punto a reforzar ante fallos en la inocuidad en la industria a nivel internacional.*
- Y**
- 14:55 - 15:10 **Entrando en regulaciones; las nuevas propuestas de USDA para salmonella en pollo.**
- Byron D. Chaves, PhD. Associate Professor & Food Safety Extension Specialist Dept. of Food Science and Technology University of Nebraska-Lincoln, miembro IAFP, EE.UU.** 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. Coordinador HACCP del USDA FSIS Nebraska.
- 15:10 - 15:30 **No Conformidades más frecuentes en la industria de alimentos: Diagnóstico y soluciones.** *Se resumen las no conformidades más frecuentes de los últimos 4 años en auditorías IFS, sus causas y propuestas de apoyo para levantarlas.*
- Daniela Poblete - IFS LATAM Director / IFS PACsecure Standard Manager.** 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.
- 15:30 - 15:50 **Fraude Alimentario 2.0, "Como pasar de ser reactivos a ser proactivos".** *El programa está alineado con normativas y la cultura de la empresa en inocuidad, en un tema que se ha vuelto más relevante en los últimos años.*
- Loreto Prado - Gerente Food Safety y Product Safety en la división de Ética y Cumplimiento de Walmart Chile.** Con 30 años de experiencia en la industria de alimentos y retail dirige y lidera equipos en tiendas, centros de distribución y plantas productivas. Especialista en desarrollo e inocuidad en sistemas de gestión de la calidad aplicados bajo los estándares GFSI y los protocolos de Walmart.
- 15:50 - 16:10 **Resumen de estándares GFSI y cómo manejarlos sin claudicar en el intento.** *Un resumen de los estándares más aplicados a nivel internacional y cómo facilitar desde el uso de aplicaciones y digitalización sus reportes, acciones y seguimiento.*
- MSc. Prasant Prusty - Fundador y CEO de Smart Food Safe. Canadá e India.** Emprendedor en tecnologías para apoyar la digitalización de la seguridad alimentaria. Especialista en estándares de Calidad, Seguridad Alimentaria y Normatividad con experiencia internacional.
- 16:10 - 16:25 **Preguntas y comentarios.**  
16:25 - 17:00 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

- 14:35 - 16:25** **PARALELA 10 - Salón Manquehue. 2do PISO**
- HIGIENE Y SUMINISTROS INOCUOS: BÁSICOS PARA LA PRODUCCIÓN.**
- Moderador:** Mónica Galleguillos Ackerknecht - Experta en Seguridad Alimentaria, Training & Education, Eurofins.
- 14:35 - 14:55 **Relevancia de los lubricantes, su impacto para un proceso limpio, saludable e inocuo.** *Su rol en evitar que los alimentos se peguen o adhieran a equipos y superficies en contacto con alimentos en forma inocua.*
- Lincoyán Castillo Gutiérrez - Jefe Departamento Técnico de lubricantes Bel-Ray Chile Ltda & Ventas técnicas Ltda.** 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.
- 14:55 - 15:15 **Relación entre el uso de los gases MAP y la evolución de los envases alimentarios.** *El avance tecnológico en los envases ha transformado significativamente el uso de atmósferas modificadas para conservación de alimentos y prolongación de su vida útil, cautelando las características sensoriales y el crecimiento de microorganismos.*
- Bastian Monsalve Canales - Scientific Business Manager en Air Products Chile - INDURA.** Durante los últimos 8 años en la empresa ha ocupado distintos cargos, convirtiéndose en especialista en aplicaciones de gases en procesos de producción de alimentos, brebajes y análisis científicos-medioambientales.
- 15:15 - 15:35 **Los desafíos de la limpieza bajo cero.** *Se aborda la higiene en cámaras de almacenamiento en frío.*
- MSc. Ricardo Aravena - Investigación y Desarrollo Citrex Chile.** Ha combinado experiencia de asesoría en terreno con investigación y desarrollo.
- 15:35 - 15:55 **"Clean in Place" CIP, como problemática para la higiene en plantas.** *La ejecución de la higiene de equipos o partes no móviles representa un desafío y se aborda cómo enfrentarlo.*
- Sebastian Kestler - Asesor técnico comercial Food & Dairy Argentina y GPE (Global Proficiency Expert) Food & Dairy LATAM - Kersia Group. (Austral Chemicals en Chile).** Más de 19 años de experiencia en el rubro de la industria alimentaria y láctea en áreas de Desarrollo, Producción, Calidad, Optimización de Procesos, Gestión Comercial y Seguridad Alimentaria.
- 15:55 - 16:15 **Resumiendo los contaminantes que inciden en la industria y los servicios de alimentación.** *Un resumen de los peligros microbiológicos y químicos que deben considerarse y énfasis en procesamiento de alimentos o servicios de alimentación.*
- Paola Barría - Relator, asesor y auditor en Seguridad Alimentaria y Sistemas de Gestión de calidad.** Profesional con más de 25 años de experiencia en la industria alimentaria, lidera procesos de capacitación y consultoría en Eurofins Chile.
- 16:15 - 16:25 **Preguntas y comentarios.**  
16:25 - 17:00 **Invita a compartir en la zona EXPO y Posters.**

### 17:00 - 17:30 **SESIÓN DE CIERRE 11 - Salón Cordillera. 1er PISO**

#### **MIRANDO EL FUTURO - REVISANDO LA EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.**

**Conduce:** Lidia Vidal V. - Directora de Organización INOFOOD, Gerente ASVID.

- 17:00 - 17:20 **Promoviendo apasionadamente el pensamiento crítico en torno a la seguridad alimentaria.** *Una mirada actual y futura de los principales retos y oportunidades que enfrentan los profesionales en la industria.*
- Jennifer McEntire, PhD. - Founder Food Safety Strategy, LLC, miembro IAFP, EE.UU.** A lo largo de sus más de 20 años en la industria, se hizo conocida como una de las líderes más respetadas en seguridad alimentaria. Fue Directora de Regulación y Seguridad Alimentaria de la International Fresh Produce Association y ha asesorado a instituciones y empresas en temas como estrategias, regulaciones, trazabilidad, entre otros.
- 17:20 - 17:30 **Cierre.**  
17:30 - 18:30 **Visita EXPO y Posters.**

## POSTERS EN EXHIBICIÓN II MUESTRA DE POSTERS EN LA ZONA EXPOINOFOD

- P01 ENCAPSULACIÓN DE ACEITES RICOS EN OMEGA-3: UN NUEVO ENFOQUE UTILIZANDO EMULSIONES PICKERING (O/W) ESTABILIZADAS CON SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS** - 1 Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador, ESPOL Polytechnic University, 2 Centro de Genómica Nutricional Agroacuicola (CGNA), Scientific and Technological Bioresource Nucleus (BIOREN), 3 Universidad de La Frontera.  
Ivan Chóez-Guaranda 1, Jonathan Coronel-León 2, Yohanna Mosi-Roa 3, Karla Garrido-Miranda 3, Eduardo Morales 3, César Burgos-Díaz 2.
- P02 INFLUENCIA DEL CONTENIDO Y TIPO DE AGENTE ESTRUCTURANTE SOBRE LA CAPACIDAD DE ATRAPAMIENTO DE ACEITE DE CHÍA EN UNA ESTRUCTURA SÓLIDA.** 1 Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. 2 Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencia, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. 3 Agriaquaculture Nutritional Genomic Center (CGNA), Temuco, Chile.  
Morales, E1,2,, Rubilar, M1,2., Bustamante, M1,2., Burgos-Díaz, C.3.
- P03 SALMONELLA INFANTIS MULTIDROGO-RESISTENTE PRODUCTORA DE B-LACTAMASAS DE ESPECTRO EXTENDIDO EN AGUAS SUPERFICIALES DE LA REGIÓN CENTRAL DE CHILE: DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UN ENSAYO DE PCR MÚLTIPLE PARA SU DETECCIÓN.** Laboratorio de Inocuidad Alimentaria, Escuela de Medicina Veterinaria, Pontificia Universidad Católica de Chile.  
Francisca P. Alvarez, Constanza Díaz-Gavidia, Patricia García, Angelica Reyes-Jara, Aiko D. Adell, Magaly Toro, Jianghong Meng, Andrea Moreno-Switt.
- P04 DESIGN AND APPLICATION OF AN EDIBLE COATING WITH BACTERIOPHAGES TO CONTROL SALMONELLA ENTERICA SER. INFANTIS-** Laboratorio de Inocuidad Alimentaria, Escuela de Medicina Veterinaria, Pontificia Universidad Católica de Chile.  
Rocio Barrón-Montenegro, Cristóbal Martínez-Padilla, Loreto Valenzuela, Andrea Moreno-Switt.
- P05 "MICROENCAPSULACIÓN DE UN EXTRACTO RICO EN POLIFENOLES DE ORUJO DE UVA (VITIS VINIFERA L., VAR. CARMÉNÈRE) MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN: EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD EN CÉLULAS CACO-2"** - Centro de Investigación Tecnológica Fundación Leitat Chile, Centro de Excelencia en Nanotecnología (CEN).  
Cornejo Paula, Nolan N., Araya I, Arias-Santé M.F., Vera-Rojas G., Costa de Camargo A., Valenzuela-Bustamante P.
- P06 EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES DE ORUJO DE UVA (VITIS VINIFERA L.) DE CEPAS PATRIMONIALES: VARIEDAD PAÍS Y CARMÉNÈRE: MÉTODO CONVENCIONAL VS. ENZIMÁTICO PARA EL DESARROLLO DE COLORANTES-ANTIOXIDANTES-** Centro de Investigación Tecnológica Fundación Leitat Chile, Centro de Excelencia en Nanotecnología (CEN).  
Vera-Rojas Gloria, Arias-Santé M.F., Cornejo P., Valenzuela-Bustamante P.
- P07 IMPACTO DE LA ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025 EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: ESPECIACIÓN DE ARSÉNICO Y CONTROL DE CALIDAD DEL MAÍZ** - International Accreditation Service (IAS).  
Alberto Herrera, Diego Uribe, Ivette Zarate.
- P08 DILUCIDANDO LA BASE GENÉTICA DEL MANCHADO DE GRANO EN LA AVENA PARA LA SELECCIÓN DE VARIETADES INOCUAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS,** Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), La Cruz, Valparaíso, Chile.  
Mónica Mathias, Braulio Soto C., Giovanni Larama D., Feledino Fernández G.
- P09 DETECCIÓN DE GLUTEN EN AVENA A TRAVÉS DE UN NUEVO MÉTODO NIR PARA FACILITAR LA SELECCIÓN DE VARIETADES DE AVENA LIBRES DE GLUTEN SEGURAS PARA PACIENTES CELIACOS** - Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), La Cruz, Valparaíso, Chile.  
Mónica Mathias, Mariela Silva L., Iris Lobos O., Feledino Fernández G.
- P10 PREVALENCIA DE SALMONELLA EN HUEVOS PROVENIENTES DE DOS SISTEMAS PRODUCTIVOS: CONVENCIONAL (GALLINAS EN JAULA) Y LIBRES (GALLINA SIN JAULA) EN LA REGIÓN METROPOLITANA, CHILE.** Laboratorio de Microbiología y Probióticos, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).  
Ninoska Cordero, Doina Solís, Maritza Quezada-Reyes, Carla Escobar-Astete, Magaly Toro, Paola Navarrete, Angélica Reyes-Jara.
- P11 MEASUREMENT OF PHOSPHOLIPIDS IN VARIOUS MATRICES, INCLUDING SPIFAN, USING HPLC-MS,** Eurofins' Expertise Centre CCC The Netherlands.  
J. van Soest, L. Hofstra, S. Brouwer.
- P12 COMPOSITIONAL CARBOHYDRATE QA TESTING OF NOVEL PREBIOTIC OLIGOMERIC FIBRES,** EUROFINS' EXPERTISE CENTRE CCC THE NETHERLANDS.  
J. van Soest, P. Sanders, V. Ernste-Nota, Y. Vrasidas.
- P13 PRESENCIA DEL MEGAPLÁSMIDO PESI-LIKE EN SALMONELLA AISLADA DE CARNES Y HUEVO RECOLECTADAS DE SUPERMERCADOS EN COMUNAS DE SANTIAGO DE CHILE** - Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Veterinaria & Pvequip.  
Josefina Miranda Riveros, Constanza Díaz-Gavidia, Alejandro Piña-Iturbe, Andrea Isabel Moreno-Switt.
- P14 SECUENCIACIÓN DEL GENOMA COMPLETO DE SALMONELLA PRESENTE EN CARNES, AGUAS Y HUMANOS EN CHILE: UN ESTUDIO TRANSFRONTERIZO DE UNA SALUD.** - Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Veterinaria & Pvequip.  
Vivien Cadet-Arenas, Diego Fredes-García, Constanza Díaz-Gavidia, Rocío Barrón-Montenegro, Andrea Moreno-Switt, Diana M. Álvarez-Espejo.
- P15 CUANTIFICACIÓN DE SALMONELLA SPP. EN CARNE DE POLLO UTILIZANDO EL KIT DE QPCR SURECOUNT® BY THERMOFISCHER** - Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Veterinaria & Pvequip.  
Cristóbal Martínez-Padilla, Josefina Miranda Riveros, Vivien Cadet-Arenas, Diego A. Fredes-García, Andrea Moreno-Switt.
- P16 PERSISTENCIA DE CEPAS DE LISTERIA MONOCYTOGENES AISLADAS DE ALIMENTOS ENTRE 2010 Y 2020 EN CHILE UTILIZANDO SECUENCIACIÓN DE GENOMA COMPLETO** - 1 Programa de Magíster en Salud Pública, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile; Laboratorio de Salud Pública, Ambiental y Laboral, SEREMI de Salud Región de Ñuble, Chile. 2 Departamento de Nutrición y Salud Pública, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile. 3 Austrian Agency for Health and Food Safety, Institute for Medical Microbiology and Hygiene, Vienna, Austria.  
Julio Parra Flores 2, Marcela Sánchez Troncoso 1, Pamela Chavarría Sepúlveda 2, Beatriz Daza Prieto 3, Werner Ruppitsch 3
- P17 CARACTERIZACIÓN DE CEPAS DE CRONOBACTER AISLADAS DE LECHE EN POLVO Y AMBIENTE UTILIZANDO SECUENCIACIÓN DE GENOMA COMPLETO** - 1 Departamento de Nutrición y Salud Pública, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile. 2 Departamento de Ingeniería en Alimentos, Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile. 3 INTA, Universidad de Chile, Santiago, Chile. 4 Austrian Agency for Health and Food Safety, Institute for Medical Microbiology and Hygiene, Vienna, Austria.  
Julio Parra Flores 1, Sergio Acuña Nelson 2, Miriam Troncoso Herrera 3, Beatriz Daza Prieto 4, Werner Ruppitsch 4.
- P18 INFLUENCIA DEL TIPO DE MUCILAGO EN LA VIABILIDAD Y ESTABILIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE BIFIDOBACTERIUM LONGUM MICROENCAPSULADO EN MATRICES DE ALGINATO RETICULADO POR SECADO SPRAY** - 1 Núcleo Científico y Tecnológico en Biorecursos, BIOREN, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. 2 Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería y Ciencia, Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. 3 Agriaquaculture Nutritional Genomic Center (CGNA), Temuco, Chile.  
Bustamante, M1,2,, Morales, E1,2., Burgos-Díaz, C.3.

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