

PROGRAMA 2019

INOFOOD
2019 Un encuentro
eurofins

www.inofood.cl
expo@inofood.cl

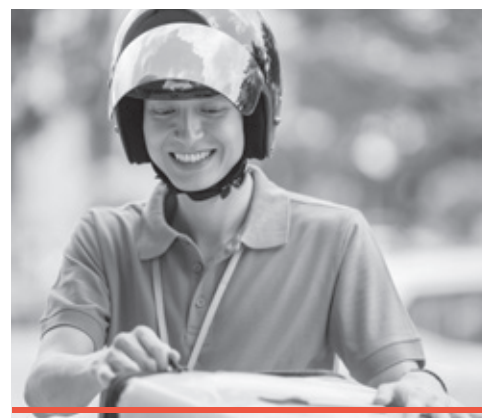


INOFOOD NEWS

Lunes 28 y martes 29 de octubre de 2019 - CasaPiedra, Santiago de Chile - VI Cumbre y V Expo Internacional



Más de
50
CONFERENCISTAS



PARALELA 3
**PUESTA AL DÍA EN
REGULACIONES DEL
MERCADO NACIONAL E
INTERNACIONAL**

PARALELA 7
**WORKSHOP CULTURA
DE INOCUIDAD: cómo
observarla y medirla**

PARALELA 10
**EL PANEL DE
NOVEDADES: lo
reciente en etiquetado,
vigilancia, formulación
de productos y más...**

Leer páginas interiores

SEMINARIO IMAGINANDO EL FUTURO PARA ALIMENTOS MÁS SEGUROS Y CONFIABLES

**LA CHAFP y ACHIPIA ENTREGARÁN EN INOFOD 2019,
EL PREMIO "ESPÍRITU DE CULTURA DE INOCUIDAD"**

reconocen a: Jaime Labbé de PF Alimentos, Dra. María José Galotto de la USACH
y a Erich Jaeger de Walmart, por sus contribuciones a la inocuidad alimentaria.

Auspiciadores Diamante



Cítrexchile



Walmart
Chile



ARQUIMED
INNOVACION



ALFA
Group

TAGLERFOOD

NESCAFÉ

Con el patrocinio de



Colaboran



Centros Asociados



Media Partners



Organiza



LUNES 28 DE OCTUBRE MAÑANA

SEMINARIO DE APERTURA

ACREDITACIONES: Desde las 08:15 AM.

09:00 – 09:30 APERTURA INOFOOD

09:00 – 09:15 **Edison de Fraia - LATAM Regional Manager Eurofins, Brasil.**

09:15 – 09:30 Saludo Autoridades - Por confirmar.

09:30 – 11:00 SEMINARIO – Salón Cordillera

IMAGINANDO EL FUTURO PARA ALIMENTOS MÁS SEGUROS Y CONFIABLES – PARTE 1

Conducción: Andrea Obaid - Periodista, Mg. en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental. Editora y Conductora de Tecnociencia Canal 13C.

09:30 – 09:40 **Esther Díaz – Global Food Safety Initiative (GFSI) Consultant, LatAm.** Especialista en inocuidad alimentaria. Ha participado y dirigido áreas de gestión de riesgos en México y en colaboración con Europa y Estados Unidos. En paralelo es docente de universidades públicas y privadas de México.

Saludo e introducción sobre las estrategias GFSI LatAm para el futuro: Global Market para pequeñas empresas, cultura de inocuidad, reconocimiento de estándares.
Impulsar la gestión de calidad de pequeñas y medianas empresas a estándares GFSI.

09:40 – 10:05 **M.B.A. Juan Pablo Pittaluga - Director de Marketing de Tetra Pak® Cono Sur.** Especialista argentino en el campo del marketing. Con amplia experiencia en el sector alimentos y los desafíos que presentan las tendencias de consumo, comercio, economía circular, calidad y envases.

E grocery y realidad aumentada en la industria de alimentos. *Revisando preferencias de los consumidores y las nuevas formas de venta. Un marco para los desafíos para ofrecer alimentos seguros (comercio online, distribuciones tipo “uber”) y comentario sobre economía circular.*

10:05 – 10:50 **Experiencias de empresas que están innovando en alimentos e impactan inocuidad y calidad.**

Caso 1: (10:05-10:20): Consuelo Prieto – Brand Manager AMA-Time. Representante de un equipo que vive la innovación en alimentos, de la mano de las tecnologías y visión de futuro en productos saludables.

Caso de empresa innovadora: Cómo convertimos una idea en alimentos orgánicos, inocuos y de calidad, compitiendo en el mercado. *Una empresa chilena que emprendió en el área de los productos saludables y enfrentó los distintos desafíos para la innovación de productos orgánicos.*

Caso 2: Erich Jaeger (10:20-10:30) – Food Safety - Product Safety - Health & Wellness, Gerencia Compliance de Walmart. Con más de 15 años en la industria alimentaria y el retail, ha liderado diversos programas de gestión en inocuidad y cultura de inocuidad. Impulsor desde Walmart Chile y Argentina del GFSI Latinoamericano.

Introduciendo la necesidad de manejo de data en los tiempos de sistemas de gestión. *La complejidad de manejar multiplicidad de datos provenientes de sistemas de gestión de la calidad en las cadenas de suministro, para proteger los alimentos.*

Joaquin Estay Kleinstein (10:30-10:50) – Gerente de Software de DASOS Transformación Digital. Especialista en nuevos procesos digitales.

Transformación digital: el desarrollo de un sistema para la cadena de suministro. *Permite generar información a través de la cadena de suministro, creando un ecosistema transparente y eficiente. Lleva la toma de decisiones a tiempo real impactando la gestión del riesgo para proteger al consumidor y las marcas y apoyar negocios sostenibles.*

10:50 – 11:05 **Espacio para consultas y comentarios.**



11:05 – 11:15 INAUGURACIÓN EXPOINOFOOD 2019

11:15 – 11:45 **“Recorrido Oficial y PAUSA: Café en Plaza Central EXPO Y Plaza Lateral.”**

11:45 – 13:15 SEMINARIO – Salón Cordillera

IMAGINANDO EL FUTURO PARA ALIMENTOS MÁS SEGUROS Y CONFIABLES – PARTE 2

Conducción: Andrea Obaid - Periodista, Mg. en Comunicación Científica, Médica y Medioambiental. Editora y Conductora de Tecnociencia Canal 13C.

11:45 – 12:00 **Premiación CHAFP (capítulo chileno de la IAFP) - ACHIPIA – INOFOOD al espíritu “Cultura de inocuidad”.**

12:00 – 12:25 **Fernando Sampedro, PhD, MS – Profesor Asociado en la Universidad de Minnesota, Global Key Opinion Leader (KOL) Food Safety, 3M.** Con experiencia en las áreas de procesamiento de alimentos, inocuidad alimentaria y análisis de riesgos, tiene un historial de colaboración con varias industrias, con organizaciones no gubernamentales y gubernamentales nacionales e internacionales.

Lo tradicional y lo nuevo en riesgos de la granja o del mar a la mesa. ¿Nos veremos enfrentados a riesgos distintos? *Desde una visión integradora introduce el tema de los riesgos en la mirada de futuro.*

12:25 – 13:00 **Capt. Wendy Fanaselle, M.S., RS, DAAS. – Risk Assessment Project Manager, U.S. FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN).** Responsable de supervisión y desarrollo de proyectos de evaluación de riesgos de inocuidad alimentaria en la FDA. Entre los proyectos que ha liderado se cuentan un sistema de alerta temprana de potencial contaminación para productores agrícolas; ciencia aplicada a higiene de manos que son los usados en los EE.UU.; programas de evaluación de riesgos sobre norovirus y en residuos de medicamentos en alimentos. Dirige programas de salud ante emergencias. Ha sido acreedora de varios premios por sus contribuciones.

FDA en la era de la nueva seguridad alimentaria: FSMA y tecnologías emergentes. *Experiencias transmitidas desde una visión integradora de una líder.*

13:00 – 13:15 **Espacio para consultas y comentarios.**

13:15 – 14:15 ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.

14:15 – 14:45 TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR.

GFSI: Global Food Safety Initiative. Es una organización privada, establecida y administrada por el Consumer Goods Forum que reúne a más de 400 miembros del retail, industria y servicios de 70 países, en torno a la inocuidad alimentaria.

IAFP: International Association for Food Protection. Es una asociación de más de 4.500 profesionales de inocuidad alimentaria alrededor del mundo, comprometidos con Advancing Food Safety Worldwide®. Proporciona un foro para intercambiar información sobre la protección del suministro de alimentos.

CHAFP: Corporación Chilena para la Protección de los Alimentos (CHAFP por su sigla en inglés). Es el capítulo chileno que se ha formado a semejanza de IAFP.

ACHIPIA: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

LUNES 28 DE OCTUBRE TARDE

SESIONES PARALELAS

14:45 – 16:00: PARALELA 1 – Salón Cordillera.

DETERMINACIONES DE LABORATORIO PARA DESAFÍOS ACTUALES.

Modera: Nuri Gras - Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA.

14:45 – 15:05

El próximo nivel en inocuidad: Cómo las tecnologías darán forma a nuestro futuro. *El desarrollo basado en ciencia permite a productores y desarrolladores de alimentos una mayor seguridad para sus consumidores.*

Joy Dell'Aringa - Scientific Marketing Manager for bioMérieux Industry AMERICAS Region. Se define como microbióloga de profesión y pasión. Ha sido Gerente de Laboratorio y Directora Nacional de Alimentos para laboratorios de referencia en los Estados Unidos.

15:05 – 15:25

Desafíos en la medición de fibra dietaria. *Los alimentos saludables traen desafíos de determinación de fibra dietaria. ¿Cómo abordar nuevas matrices?*

Dr. Yannis Vrasidas - Scientific Support Manager at Eurofins Food, Feed & Water Testing's Expertise Centre for Carbohydrates CCC, Holanda. Experto internacional de Centro de Excelencia en métodos de análisis de carbohidratos en alimentos, fibras dietéticas, prebióticos, vacunas a base de carbohidratos. Conocimiento de la industria apoyando con información científica y aplicaciones.

15:25 – 15:45

Dioxinas: técnicas válidas para la Comunidad Europea. *Estado del arte respecto de técnicas existentes y técnicas confirmatorias.*

Dr. Vladimir Elias Oliveira - New Businesses Development Director for LATAM en Eurofins Group, Brasil. Experiencia en procesos de laboratorio analítico incluyendo tecnología, metodología, mediciones de proficiencia de laboratorio, investigación, procesos científicos, estrategia empresarial y desarrollo. Dominio de técnicas de biomarcadores químicos.

15:45 – 16:00

Espacio para consultas y comentarios.

16:00 – 16:30

Receso, café y galletas en la zona EXPO.

16:30 – 18:00 PARALELA 3 – Salón Cordillera

PUESTA AL DÍA EN REGULACIONES DEL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL

Modera: Gonzalo Ibañez Rissetti - International Regulatory Analyst - Especialista Senior en Alimentos de la Oficina Internacional de la FDA.

16:30 – 16:50

La actualización de límites de plaguicidas en alimentos. *Una mirada a límites, situación nacional e internacional y disponibilidad de plaguicidas.*

Roberto Tapia S. - Jefe sub Departamento Plaguicidas y Fertilizantes del SAG. Profesional agrónomo con extensa experiencia en el tema de plaguicidas e inocuidad.

16:50 – 17:15

Resistencia antimicrobiana en producción de alimentos: actualización y tendencias. *Los conceptos y el avance en el programa.*

Dra. Andrea Moreno – Investigadora del Núcleo Milenio para la Investigación Colaborativa en Resistencia Antimicrobiana MICROB-R, UNAB. Académica de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Andrés Bello. Premiada este año con el Larry Beauchat Young Researcher Award a investigadores jóvenes destacados.

17:15 – 17:45

Navegando el impacto de las regulaciones actuales para los exportadores de alimentos a los Estados Unidos y Canadá. *Un recorrido por lo actual de FSMA y Safe Food for Canadian Act; Defensa y fraude alimentario. Actividades de verificación y requisitos del Programa de Verificación para Proveedores Extranjeros (FSVP del FDA) y otros.*

Dr. Rolando González – Vice President of Public Health, The Acheson Group (TAG). Asiste a proveedores de alimentos a nivel local y global, empresas manufactureras y minoristas en los Estados Unidos, América Latina y Asia, en operaciones de producción primaria, proceso y cumplimiento de los estándares. Amplia experiencia en temas regulatorios y su aplicación práctica, Food defense y diseño sanitario de las instalaciones y equipos.

17:45 – 18:00

Espacio para consultas y comentarios.

14:45 – 16:00 PARALELA 2 – Salón Manquehue.

HIGIENE, AMBIENTE Y CONTROL DE PLAGAS: lo nuevo, lo complejo, lo aplicable.

Modera: Constanza Quiros - Professional Services Food Safety Health Care Business de 3M Chile.

14:45 – 15:05

La limpieza de plantas como factor de la inocuidad en alimentos: ¿gasto o inversión? *Compartiendo casos y ejemplos del efecto presupuesto versus inocuidad como factor crítico.*

M.B.A Mauricio Olivares – Gerente General de Total Clean. Con una amplia experiencia teórica y práctica en los temas de higiene de plantas, aborda de manera profesional el delicado balance de inocuidad versus costos.

15:05 – 15:25

Estrategias para el control de patógenos y eliminación de biofilms en circuitos CIP. *CIP (Clearing in Place) requiere el diseño efectivo de sistemas de limpieza de equipos que no se desmontan, utilizando técnicas especiales para la eliminación de biofilms.*

Dr. Enrique Orihuel – Presidente del Consejo de Administración de BETELGEUX, S.L., España. Experiencia aplicada en diversas industrias, autor o coautor de varias publicaciones y libros en materias de prevención, microbiología asociada al manejo y estrategia en plantas de alimentos.

15:25 – 15:45

Tendencias en la prevención de plagas en la industria de alimentos. *Programas proactivos, rol de la empresa y los costos de las plagas.*

Mariano Pereyra – Director de EFmarco Argentina / Chile. Un conocedor e innovador en el tema, con una aproximación desde el conocimiento en terreno, ha creado soluciones como la unidad K-9 (canino) en Sudamérica para el rastreo y detección de plagas.

15:45 – 16:00

Espacio para consultas y comentarios.

16:00 – 16:30

Receso, café y galletas en la zona EXPO.

16:30 – 18:00 PARALELA 4 – Salón Manquehue

WORKSHOP: ¿PENSANDO EN DISEÑAR O REMODELAR UN LABORATORIO?

Modera: Oscar Saavedra – Subgerente División Equipos para Ciencia y Tecnología de Tecnigen Chile.

16:30 – 17:00

Pensando el diseño de acuerdo con las necesidades y regulaciones. *Se entregarán conceptos de diseño, cómo desarrollar un layout, cuáles son las bases para considerar. Cuándo conviene remodelar o hacer nueva instalación.*

Gunther Funke. Director at WALDNER Laboreinrichtungen GmbH & Co. KG. – Tecnigen.

Con más de 20 años de amplia y diversa experiencia liderando proyectos como Gerente de Proyectos Internacionales. Experiencia en planificación de laboratorios incluyendo infraestructura completa.

17:00 – 17:25

La visión desde la inversión pública. *Nuevas metodologías para desarrollo de proyectos, para resolver requisitos de gestión, normativos y funcionales, incorporando estandarización de soluciones.*

Gregorio Castillo Rodríguez – Jefe del Departamento de Desarrollo y Planificación Institucional de la Secretaría Regional Ministerial de Medio Ambiente. Arquitecto con experiencia en planificación, diseño y ejecución de proyectos de inversión de infraestructura pública.

17:25 – 17:45

La acreditación de laboratorios: una visión internacional. *Si el objetivo es tener un laboratorio acreditado, hay que comprender requisitos.*

MSc. Dimitrios Katsieris - IAS International Manager Europe/Middle East – FDA/FSMA Program Manager en la International Accreditation Service, United States. Con amplia experiencia en estándares y en 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)

17:45 – 18:00

Espacio para consultas y comentarios.

18:00 Torta aniversario 10 años en la zona EXPO.

MARTES 29 DE OCTUBRE MAÑANA

SESIONES PARALELAS

09:00 – 11:15 PARALELA 5 – Salón Cordillera.

MICROORGANISMOS EN LA MIRA: desafíos generales y en alimentos específicos (frutas y hortalizas, huevos, carnes).

Moderador: José Sepúlveda – Gerente Técnico Comercial de CitrexChile y Subdirector CHAFP

09:00 – 09:20

Contaminación cruzada: un desafío permanente en plantas de proceso. Profundizando en las prácticas para evitar contaminación microbiológica. Manos, superficies, agua y más.

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. Secretaria electa de la IAFP. 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. (1)

09:20 – 09:40

Control de Listeria, Salmonella y otros microorganismos de descomposición en carne. Preservantes que apoyan la estabilidad de los alimentos y su seguridad microbiológica. La acción preventiva de algunos de origen natural como los acetatos, diacetatos y vinagre neutralizado.

Eelco Heintz – Product & Innovation Manager at Niacet, Holanda. Taglerfood. Experto en aplicaciones asociadas al desarrollo de alimentos. Con un historial de trabajo en la industria química, especializado en Tecnología de Alimentos, Biotecnología, Investigación y Desarrollo, Ciencias de la Vida y Ciencias de los Alimentos.

09:40 – 10:00

Protegiendo la contaminación en la producción de huevos. Las tendencias actuales de producción, como orgánicos, gallinas libres y otros, traen mayores desafíos en la producción de huevos en desinfección y contaminación cruzada.

Dr. Héctor Hidalgo – Profesor Asociado del Departamento de Patología Animal, Universidad de Chile. Experto en Salud y Producción Avícola; amplia trayectoria sobre estrategias de control y diagnósticos de enfermedades en aves, patología en explotaciones masivas, medicina preventiva en aves ornamentales.

10:00 – 10:20

Salmonella como amenaza. Conocer los patógenos para controlar, prevenir medir y evitar.

M.Sc. Gustavo González – Professional Service LATAM/ Pathogen Specialist en 3M, Estados Unidos. Experto en microbiología aplicada a procesos industriales, con amplia experiencia en el campo de alimentos, apoyando la implementación de nuevas tecnologías a procesos establecidos.

10:20 – 10:40

Identificación y Priorización de Posibles Riesgos Emergentes: Escenarios y Metodologías. El cambio climático, las nuevas tecnologías, la migración, y las crisis económicas generan nuevos riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Miguel De Pablo – Área de Análisis de Riesgo de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA. Con el equipo de Análisis de Riesgos, desarrolla metodología para identificación de riesgos emergentes. Participa del proyecto Chile-Ecuador de fortalecimiento de Agrocalidad. Fue consultor para la Oficina Regional de América Latina y el Caribe de la FAO y ha participado en varios proyectos internacionales.

10:40 – 11:00

Listeria, el enemigo al acecho en frutas frescas. Los peligros, las fuentes y presentación de experiencias.

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. Secretaria electa de la IAFP. (1)

11:00 – 11:15

Espacio para consultas y comentarios.

11:15 – 11:45

Receso, café y galletas en la zona EXPO.

09:00 – 11:15 PARALELA 6 – Salón Manquehue.

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS: propuestas para 10 tendencias en alimentos.

Moderador: Claudio Maggi – Director de Desarrollo e Innovación de la Universidad de Concepción. Experto internacional en innovación.

09:00 – 09:15

Presentación de los Centros y “10 TOP Trends for 2019”. Video introductorio.

09:15 – 10:40

Primera Ronda: Innovaciones que aportan a las tendencias del mercado de los alimentos.

Centros Asociados INOFOOD 2019.

- **Nueva generación de alimentos proteicos más saludables y sustentables.** Desarrollo de una bebida de lupino proteica enriquecida con biocompuestos microencapsulados de La Araucanía.

Dr. César Burgos Díaz. Investigador encargado de la Unidad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Centro de Genómica Nutricional Agropecuaria, CGNA. Realiza investigación relacionada con microencapsulación de compuestos bioactivos, proteínas vegetales y desarrollo de nuevos prototipos para la industria de los alimentos con propiedades mejoradas.

- **Tendencias que provocan innovación en alimentos.** Lácteos, proteínas, endulzantes, sabores, etc. Hay alternativas para cada consumidor.

Dra. María Elvira Zúñiga – Directora del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, CREAS. Fue fundadora de CREAS desde donde lidera la conexión de la I+D+i con la industria. Como investigadora tiene experiencia en bioprocesos y revalorización de residuos.

- **Alimentos 4.0: conectados del campo a la mesa.** Hay tendencias de grupos de consumidores de “conectar el plato” a la cadena previa.

Dr. Michel Leporati – Director de Transferencia Tecnológica, Universidad de Talca. Experiencia en temas de políticas públicas, inocuidad alimentaria y riesgos en cadenas productivas. Ha desempeñado diversos cargos públicos y privados nacional e internacionalmente.

- **Estrategias para la valorización de la calidad de productos apícolas (mieles y otros).** La calidad de productos naturales es un valor creciente en segmentos de consumidores.

Dr. Enrique Mejías Barrios – Proyectos I+D de la Comisión Chilena de Energía Nuclear, CCHEN. Ha desarrollado innovadores métodos de análisis para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos apícolas.

Centros invitados.

- **Disponibilización de equipamientos piloto para desarrollo del emprendimiento desde la innovación.** Avanzando en enfoque PYMES y las nuevas tendencias en alimentación saludable.

Lorena Pacheco E., Encargada de Vinculación y Desarrollo del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria, CETA. Experiencia en Plantas Productivas en Área de Producción & Desarrollo y Gestión de Calidad.

- **Envases y Sustentabilidad.** Siguiendo las tendencias del “Green Appeal” y aportando a procesadores que se comprometen a productos sostenibles. E-Commerce como una avenida para el empaquetado personalizado.

Dra. María José Galotto – Directora de Co-Inventa y Directora de Gestión Tecnológica USACH. Académica y experta en envases y embalajes, ha liderado o participado en la mayor parte de estudios de esta temática que han aportado a la innovación en Chile.

10:40 – 11:00

Segunda Ronda: Profundizando en la innovación.

Ronda de comentarios moderada por Claudio Maggi.

11:00 – 11:15

Espacio para consultas y comentarios.

11:15 – 11:45

Receso, café y galletas en la zona EXPO.

MARTES 29 DE OCTUBRE MAÑANA

SESIONES PARALELAS

11:45 – 13:15 PARALELA 7 – Salón Cordillera.

WORKSHOP CULTURA DE INOCUIDAD: cómo observarla y medirla.

Moderador: Esther Díaz – Global Food Safety Initiative (GFSI) Consultant, LatAm.

11:45 – 12:05

Cinco pilares para la Cultura de Inocuidad: enfoque de la Global Food Safety Initiative. Las bases para entender Cultura de Inocuidad.

Esther Díaz – Global Food Safety Initiative (GFSI) Consultant, LatAm. Extensa experiencia en regulación e inocuidad alimentaria. Ha sido directora y consultora dentro de la Secretaría de Salud de México en materias de regulación, verificación, inspección y certificación. Actualmente coordina aspectos técnicos y de gestión del grupo latinoamericano del GFSI.

12:05 – 12:45

¿Cómo lograr medir la Cultura de Inocuidad en tu Organización? Basado en los 5 pilares GFSI, un grupo de empresas ha desarrollado y aplicado una herramienta para medir Cultura de Inocuidad en la empresa.

Grupo de empresas: ASVID, CERES, BCA, PF Alimentos, 360 GMS, Walmart, Citrex Chile.

M.A. Lidia Vidal – Gerente de ASVID Consultores

Dr. Michel Leporati – Director de CERES BCA

Jaime Labbé – Gerente de Calidad e Innovación PF Alimentos.

María Isabel Quercia – Directora de Desarrollo Comercial y Servicio al Cliente de 360 GMS.

Erich Jaeger – Food Safety – Product Safety – Health & Wellness, Gerencia Compliance de Walmart.

José Sepúlveda – Gerente Técnico de Citrex Chile.

En una presentación interactiva de videos, láminas y presenciales, este grupo invita a conocer una herramienta de medición de cultura de inocuidad aplicada en empresas nacionales. Los temas tocados son: bases – proceso-herramienta- cómo medir cultura de inocuidad.

12:45 – 13:05

Percepciones sobre Cultura de Inocuidad en empresas en los EE.UU. The Acheson Group (TAG) y Safety Chain identificaron desafíos entre los que se revela la oportunidad de mejoramiento en Cultura de Inocuidad como uno de los temas relevantes.

Dr. Rolando González – Vice President of Public Health, The Acheson Group (TAG). Al día en la evolución de la aplicación de los sistemas de inocuidad y calidad, desde el contacto permanente con empresas en los Estados Unidos y Canadá han podido explorar la percepción sobre Cultura de Inocuidad.

13:05 – 13:15

Espacio para consultas y comentarios.

13:15 – 14:15

ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.

14:15 – 14:45

TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR.

11:45 – 13:15 PARALELA 8 – Salón Manquehue.

TÉCNICAS DE DETECCIÓN EN LABORATORIOS: avances para mejor precisión y velocidad.

Moderador: Guillermo Ortiz V. – Gerente Unidad de Microbiología y Química de Alimentos, Eurofins – GCL.

11:45 – 12:05

Norovirus y Hepatitis A: Principales enterovirus responsables de enfermedades transmitidas por los alimentos. Métodos de detección. Origen de contaminantes, técnicas, límites.

M Sc. Paula Acuña – Sales and Application Specialist-Eurofins GeneScan Technologies GmbH. Especialista de Centro de Excelencia europeo.

12:05 – 12:25

Bioluminiscencia: revolucionando los análisis cuantitativo y cualitativo de indicadores microbiológicos. Tecnología de detección de Enterobacterias, Coliformes, E.coli y Recuento Total que reducen los tiempos de resultado cuantitativos.

M.Sc.Viviana Fino - Territory Sales Manager Hygiene - Arquimed. Experiencia en desarrollo e implementación de nuevas tecnologías moleculares en el diagnóstico de microorganismos patógenos. Participa en investigación y desarrollo de nuevos productos en conjunto con una visión integradora en ventas y marketing.

12:25 – 12:45

Actualización de las regulaciones para cárnicos del USDA- FSIS. Cambios en metodologías de screening del 2019 (Salmonella, listeria, STEC).

Diego Rómulo – Product Manager Food Science Division Bio-Rad, Argentina. Gerente regional de ventas y marketing técnico, desarrollador de negocios, con amplia experiencia en la venta de soluciones de diagnóstico industrial para los mercados de alimentos y bebidas, farmacia y cosméticos en América Latina.

12:45 – 13:05

PCR en la industria, tecnología más allá de los patógenos alimentarios. Usos de PCR en verificación de origen, identificación de tejidos (cárnicos), trazabilidad, GMO, fraude alimentario, autenticidad y necesidades específicas.

Dra. Elisa Parrilla-Santos – Tactical Marketing Manager South Europe Food Protection, Thermo Fisher Scientific – Pvequip, España. Investigadora y experta en Microbiología, con una amplia trayectoria de más de 35 años que la han convertido en especialista en aplicación de PCR en diversas matrices y tipos de usos.

13:05 – 13:15

Espacio para consultas y comentarios.

13:15 – 14:15

ALMUERZO : Terraza Manquehue, Segundo Piso.

14:15 – 14:45

TIEMPO PARA VISITAR EXPO y COMPARTIR.



MARTES 29 DE OCTUBRE TARDE

SESIONES PARALELAS

14:45 – 16:30 PARALELA 9 – Salón Cordillera.

COMPARTIENDO DESAFÍOS EN SALMÓN: gestión, reducción de antibióticos, tecnologías aplicadas.

Modera: José Miguel Burgos - Consultor Senior en Pesca y Acuicultura.

14:45 – 15:05

Expectativas de países importadores sobre control de riesgos a la salud pública y desafíos regulatorios en la producción industrial de salmón. Se tratará una visión estratégica del control de riesgos en salmones vistos desde el mercado de destino. Cómo se puede percibir y manejar la reducción de antibióticos, cumpliendo con FSMA y otros desafíos.

Dr. Rolando González – Vice President of Public Health, The Acheson Group TAG. Este tema lo aborda desde el contacto permanente con los compradores de los Estados Unidos y Canadá. Además de su profundo conocimiento al nivel práctico y legal de los temas regulatorios, Food defense, diseño sanitario de las instalaciones y equipos. TAG además levanta periódicamente percepciones en toda la cadena.

15:05 – 15:25

El compromiso de la reducción de antibióticos de la industria del salmón. Una iniciativa histórica para reducir el uso de antibióticos en la salmoneicultura chilena en un 50%. Buscando alcanzar el estatus de "Buena Alternativa" del Seafood Watch® al 2025.

Rolando Ibarra – Jefe de COMEX e Inocuidad de INTESAL. Coordina programa de reducción de antibióticos de las empresas productoras de salmón. Experiencia en manejo sanitario y patología de especies acuícolas. Coordinador de gestión sanitaria e investigaciones en el área de salud, con énfasis en Cáligns, ISA, SRS y Vigilancia Sanitaria.

15:25 – 15:45

Poniendo al día los estándares más aplicados en salmón. Las actualizaciones en estándares MSC Chain of Custody standard V5, BAP group standard, ASC standards.

Francisco Javier (Paco) Padilla Magán – Lloyd's Register Regional Assessment Manager, Aquaculture & Fisheries. España / Chile. Especialista en acuicultura con experiencia en producción de cultivo, servicios de apoyo a la producción y participación en la cadena acuícola, lo que le convierte en un auditor cercano a las complejidades de las operaciones productivas.

15:45 – 16:15

Salmón y muestra de tecnologías.

1.- Controlando listeria en plantas, sin agentes químicos. Se presenta los buenos resultados de una solución desarrollada con Centros de I+D. Su aplicación reduce significativamente la presencia de listeria.

Susana Valdés – Gerente de CitrexChile. Fundadora de la empresa, dirige un enfoque de innovación que permanentemente está buscando iniciativas amigables con el ambiente. Veterinaria especializada en las complejidades que presentan plantas de alimentos para el control microbiano.

2.- Propuesta de valor para desechos de salmón. Opciones de uso de desechos de salmón que contribuyen a una economía circular.

Dr. Javier Enrione – Profesor Titular de la Facultad de Medicina de la Universidad de los Andes. Dirige el equipo del laboratorio de investigación de biopolímeros, Bioprel, dedicado al estudio de los biopolímeros de origen natural y biocompuestos pensados en el desarrollo de aplicaciones en tecnología de alimentos, nutrición e ingeniería de tejidos.

16:15 – 16:30

Espacio para consultas y comentarios.

16:30 – 17:00

Receso, café y galletas en la zona EXPO.

14:45 – 16:30 PARALELA 10 – Salón Manquehue

EL PANEL DE NOVEDADES: lo reciente en etiquetado, vigilancia, formulación de productos.

Modera: Dr. Francisco J. Rossier Miranda - Director de Innovación - Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos.

14:45 – 15:05

Nueva generación de ingredientes inteligentes para la preservación de alimentos. Problemáticas en la preservación de alimentos en la industria cárnica y las alternativas que el mercado ofrece con sus pros y contras.

Sergio López – Líder del Centro de Innovación y Tecnología de ALFA Group. Coordina proyectos de investigación, transferencia tecnológica, y redes de vinculación. Con experiencia en aseguramiento de la calidad y en procesos en el sector de los alimentos.

15:05 – 15:25

Edulcorantes: el caso de desarrollo de Stevia en Chile. Desafíos de un emprendimiento tecnológico que incluyó el camino regulatorio para reconocimiento de un nuevo ingrediente.

Mg. John Alarcon Camacho- Socio y Co-Fundador de la empresa Prodalysa.

Impulsor del emprendimiento que manufactura extractos de stevia con un proceso único en el mundo, y desarrollado en Chile, que usa solo agua como solvente en la purificación de la hoja. Entre los desafíos han estado el de cumplir regulaciones nacionales e internacionales tipo JECFA y FDA.

15:25 – 15:50

La aplicación del etiquetado nutricional avanza a PYMES.

La tercera etapa de aplicación de la ley con cambios en límites y la normativa que aplica para los pequeños productores.

Cristian Cofré – Asesor Técnico del Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud.

Reconocido por sus aportes en políticas públicas regulatorias en alimentos y nutrición. Miembro de varios grupos técnicos como el Comité Nacional del Codex Alimentarius en Etiquetado,

15:50 – 16:15

Reducción de azúcar en alimentos y productos de panadería. La comprensión de la función de los azúcares en los alimentos y de los nuevos perfiles con énfasis en panadería, aporta a su reducción siguiendo las tendencias del consumo.

Dr. Yannis Vrasidas – Scientific Support Manager at Eurofins Food, Feed & Water Testing's Expertise Centre for Carbohydrates CCC, Holanda. Experto internacional de Centro de Excelencia en métodos de análisis de carbohidratos en alimentos, fibras dietéticas, prebióticos, vacunas a base de carbohidratos. Conocimiento de la industria apoyando con información científica y aplicaciones.

16:15 – 16:30

Espacio para consultas y comentarios.

16:30 – 17:00

Receso, café y galletas en la zona EXPO.



Café y galletas son gentileza de Nescafé y Nestlé

MARTES 29 DE OCTUBRE TARDE SESIONES PARALELAS

17:00 – 17:55 PARALELA 11 – Salón Cordillera

NOVEDADES EN DETECCIÓN: los imperdibles desafíos.
Moderadora: Marcela Torres – Gerente de Calidad y Desarrollo Eurofins – GCL.

17:00 – 17:20 **Herramientas analíticas – apoyo para la inocuidad alimentaria y calidad**. Optimización del rendimiento de método multirresiduo de pesticidas LC-MS / MS (450 analitos en 10 minutos), determinación de vitaminas, determinaciones en matrices no tradicionales para los desafíos de una alimentación más saludable.

Sandra Cáceres – Especialista Agilent Technologies, Arquimed. Especialista en laboratorio, con amplia experiencia analítica, conocedora de nuevas tecnologías de detección y sus aplicaciones.

17:20 – 17:40 **Las 5 herramientas para el control microbiológico y alérgico en la industria de alimentos.** Un recorrido práctico por la planta de proceso y el ambiente.

MBA. Luis Henrique da Costa – Gerente para América Latina división de Biomonitoring Food & Beverages de Merck. 25 años de experiencia en producción y control de calidad en la industria de alimentos. Ha impulsado la introducción de métodos alternativos de mediciones, tiene experiencia en sistemas de gestión. Miembro AOAC.

17:40 – 17:55 **Espacio para consultas y comentarios.**

18:00 **Cierre en zona EXPO.**



17:00 – 17:55 PARALELA 12 – Manquehue.

GESTIÓN EN PEQUEÑAS Y MEDIANAS OPERACIONES: desafíos de integrar y ser auditado.

Moderador: Dr. Michel Leporati Director de CERES BCA y Director de Transferencia Tecnológica, Universidad de Talca.

17:00 – 17:20 **START: Sistema de gestión para PYMES.** Programa está alineado con el Programa para Mercados Globales de GFSI y ofrece la posibilidad a establecimientos pequeños de desarrollar y reconocer el desarrollo de sistemas de inocuidad.

Miguel Gortari – Representante Latinoamérica, BRC Global Standards – BRC Americas. Especialista de Sistemas de Gestión de Calidad y Auditor Internacional (EOQ y RABQSA, IATCA). Especialista en Producción y Abastecimiento de Alimentos de programas como ISO 9001:2015, HACCP, Global G.A.P., BRC Global Standard Food y Sistemas de Gestión de Riesgos para los sectores de Carnes, Frutas y Vegetales, Conservas y Productos Hidrobiológicos.

17:20 – 17:40 **IFS Global Markets y soluciones tecnológicas de IFS para gestionar procesos eficientes en todo tipo de empresas.** Un programa que ocupa la misma estructura de GFSI, incluyendo el componente "calidad", atributo altamente valorado por clientes y consumidores actuales. Se muestra herramientas tecnológicas gratuitas que acompañan a las empresas en su camino a la certificación.

Daniela Poblete – Director, IFS Americas – IFS. Más de diez años de experiencia en implementación, capacitación y auditorías en sistemas de gestión de calidad y seguridad y en programas de desarrollo de proveedores, en empresas de alimentos y materiales de envase. Entrenador oficial de auditores de certificación en IFS Food, IFS PACsecure, IFS Broker y Logistic.

17:40 – 17:55 **Espacio para consultas y comentarios.**

18:00 **Cierre en zona EXPO.**

LA TRAYECTORIA INOFOOD

En 2009 INOFOOD vio sus inicios a partir de la I Cumbre Iberoamericana de Inocuidad y Seguridad Alimentaria, en un esfuerzo por instalar en Chile una discusión de nivel mundial y convertirse en un referente para Latinoamérica para los temas de inocuidad alimentaria.

Al año siguiente se concretó INOFOOD 2010 – la Gira de la Inocuidad Alimentaria, que se inició en La Serena y continuó en las ciudades de Santiago y Puerto Varas, integrando estos importantes temas a lo largo del país en una visión local.

En 2011, además de volver a poner sobre la mesa los temas relevantes a través de la Cumbre, vimos nacer la primera EXPOINOFOOD, una muestra técnica que con mucho éxito logró cautivar a sus visitantes con las mejores tecnologías y prácticas relacionadas a la inocuidad alimentaria, y desde un comienzo se caracterizó por ser un buen nicho para crear contactos.

Para 2013, aparte de la Cumbre y la EXPO, tuvimos el agrado de realizar INOKIDS, una actividad educativa dirigida a los hijos de entre 5 y 12 años de los participantes de la Cumbre para aprender de manera lúdica del serio mundo de la inocuidad alimentaria.

En nuestra versión 2015, INOFOOD tuvo por enfoque principal todo lo ligado a ingredientes críticos y la nueva ley de Etiquetados impulsada por el gobierno. Nuevamente se contó con la participación de conferencistas provenientes de distintos países del mundo, tales como Estados Unidos, Alemania, Brasil, España, Argentina, Perú, Uruguay y Chile. En nuestra EXPO, contamos con la presencia de más de 50 empresas expositoras, quienes tuvieron la posibilidad de ampliar su red de contactos.

INOFOOD 2017 tuvo como ejes centrales la Cultura de Inocuidad Alimentaria, su potencial en Chile y la Innovación, dando a conocer



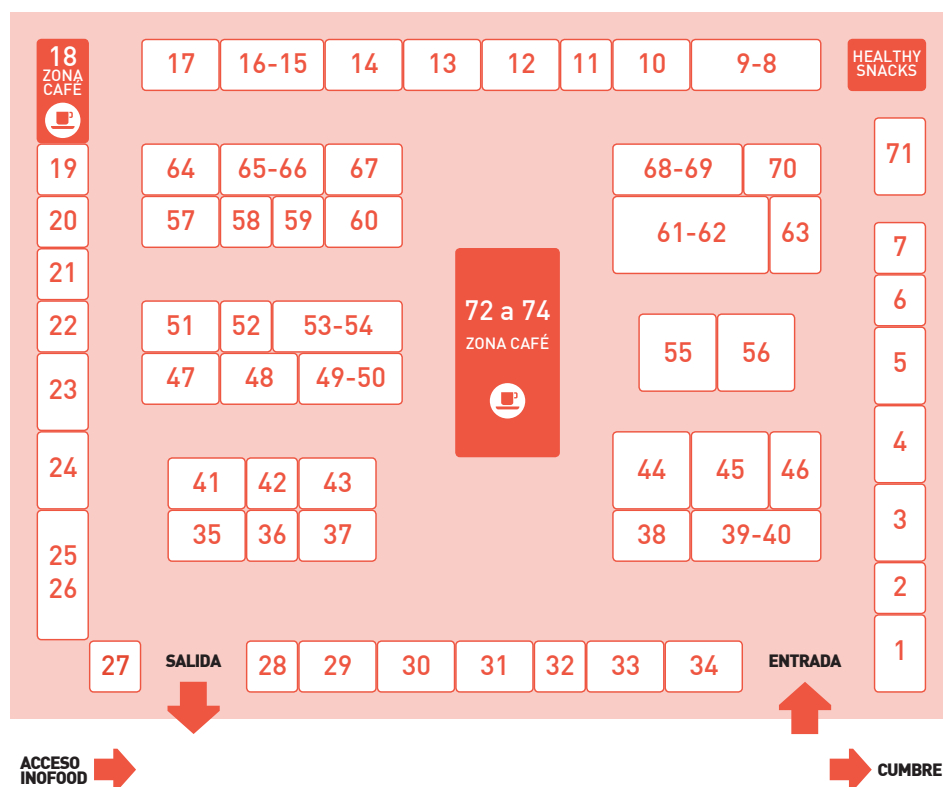
nuevas tecnologías en análisis de laboratorios, plantas de procesos, empaques, trazabilidad, producción, patógenos e ingredientes críticos, entre muchos otros temas abordados por diversas empresas del rubro, las cuales decidieron sumarse a la oportunidad que ofrece INOFOOD para la generación de verdaderas y sólidas redes de contacto entre quienes valoran la importancia de la inocuidad en los alimentos a nivel mundial.

INOFOOD es un encuentro Eurofins GCL, organizado por ASVID Consultores, un equipo de profesionales que trabaja durante meses con el compromiso de entregar a la audiencia un conjunto de ponencias y una exhibición del más alto nivel.

Sumado a esto, se cuenta con el apoyo de un Comité Técnico, destacado grupo conformado por expertos provenientes de empresas líderes del sector privado, por representantes del sector público y la academia, todos relacionados a la inocuidad alimentaria, quienes aportan su know-how y su experiencia para estructurar los contenidos claves de las charlas, casos y la visión de futuro.

Cada año, la Cumbre INOFOOD congrega a más de 50 conferencistas nacionales e internacionales y a más de 600 profesionales de la inocuidad alimentaria, mientras que la EXPO es visitada por más de 2.000 personas provenientes de más del 80% de la industria alimentaria. INOFOOD 2019 recibe a más de 60 expertos, participan 63 exhibidores en la EXPO. Saludamos a GFSI, IAFP y la CHAFP que representan a profesionales de todo el mundo y de Chile. Bienvenidos todos los participantes.

PLANO EXPOINOFOOD



STANDS POR NÚMERO DE STAND

1	ORKIN
2	DELTAGEN Chile
3	ALTA HPP
4	BETELGEUX CHRISTEYNS
5	FARMALATINA
6	LLOYD'S REGISTER
7	PERKIN ELMER
8-9	SPARTAN
10	REVISTA INDUALIMENTOS
11	UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
12	MEDICA - TEC DE CHILE
13	TOTAL CLEAN
14	IFS - International Featured Standard
15 - 16	MERCK MILLIPORE®
17	MAGIAR
18	* Zona Café 2:
19	LAINK
20	MORPHO Latinoamérica
21	PRIMSA LTDA
22	LECO-G. BUSCH & CIA.
23	HES LTDA.
24	BRC GLOBAL STANDARDS
25 - 26	EUROFINS GCL
27	DASOS TRANSFORMACIÓN DIGITAL
28	EFMARCO
29	CGNA - Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola
30	CCHEN - Comisión Chilena de Energía Nuclear
31	CREAS - Centro de Innovación en Alimentos
32	ANAMIN GROUP
33	LABEN CO-INVENTA / CETA
34	GENE X-PRESS
35	LAB-DIAGNOSTIC

36	GFSI - Global Food Safety Initiative
37	DILACO
38	ALFA GROUP
39 - 40	RILAB
41	CIENTEC
42	INGEPACK
43	WALMART CHILE
44	ARQUIMED
45	IAS - International Accreditation Service
46	CERES BCA - ASVID
47	AUSTRAL CHEMICALS CHILE
48	BIO-RAD / GALENICA
49 - 50	TECNIGEN
51	LIPLATA
52	CHIPRO
53 - 54	3M
55	CITREX CHILE
56	bioMérieux
57	MULTIVAC
58	IMPORTADORA SOVIQUIM
59	PREIN CHILE
60	PRINAL
61 - 62	PF ALIMENTOS
63	U TALCA DIRECCIÓN TRANSF. TECNOLÓGICA
64	ACHIPIA
65 - 66	TAGLERFOOD
67	INSTITUTO IADET SpA
68 - 69	PV EQUIP S.A.
70	RENTOKIL INITIAL
71	IAFP - USA
72 a 74	* Zona Café 1:

ORDEN ALFABÉTICO DE STANDS

53-54	3M
64	ACHIPIA
38	ALFA GROUP
3	ALTA HPP
32	ANAMIN GROUP
44	ARQUIMED
47	AUSTRAL CHEMICALS CHILE
4	BETELGEUX CHRISTEYNS
56	bioMérieux
48	BIO-RAD / GALENICA
24	BRC GLOBAL STANDARDS
30	CCHEN - Comisión Chilena de Energía Nuclear
46	CERES BCA - ASVID
29	CGNA - Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola
52	CHIPRO
41	CIENTEC
55	CITREX CHILE
31	CREAS - Centro de Innovación en Alimentos
27	DASOS TRANSFORMACIÓN DIGITAL
2	DELTAGEN Chile
37	DILACO
28	EFMARCO
25 - 26	EUROFINS GCL
5	FARMALATINA
34	GENE X-PRESS
36	GFSI - Global Food Safety Initiative
23	HES LTDA.
71	IAFP - USA
45	IAS - International Accreditation Service
14	IFS - International Featured Standard
58	IMPORTADORA SOVIQUIM
42	INGEPACK
67	INSTITUTO IADET SpA
35	LAB-DIAGNOSTIC
33	LABEN CO-INVENTA / CETA
19	LAINK
22	LECO-G. BUSCH & CIA.
51	LIPLATA
6	LLOYD'S REGISTER
17	MAGIAR
12	MEDICA - TEC DE CHILE
15 - 16	MERCK MILLIPORE®
20	MORPHO Latinoamérica
57	MULTIVAC
1	ORKIN
7	PERKIN ELMER
61 - 62	PF ALIMENTOS
59	PREIN CHILE
21	PRIMSA LTDA
60	PRINAL
68 - 69	PV EQUIP S.A.
70	RENTOKIL INITIAL
10	REVISTA INDUALIMENTOS
39 - 40	RILAB
8 - 9	SPARTAN
65 - 66	TAGLERFOOD
49 - 50	TECNIGEN
13	TOTAL CLEAN
63	U TALCA DIRECCIÓN TRANSF. TECNOLÓGICA
11	UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
43	WALMART CHILE
18	* Zona Café 2:
72 a 74	* Zona Café 1:

INOFOOD

Un encuentro
2019 eurofins

28 y 29 de octubre, Santiago de Chile
VI CUMBRE Y V EXPO INTERNACIONAL

Organiza



LUNES 28 DE OCTUBRE 18:00

INVITACIÓN
Celebremos juntos con
torta aniversario por los
10 años de INOFOOD en
la zona de EXPO

