

Webinar 3

La Respuesta de la Industria Alimentaria ante la Pandemia



Día Mundial
de la Inocuidad
de los Alimentos

Jueves 11 de junio 10:00 hrs.

Ante el escenario de contingencia, el sector productivo y sus servicios de apoyo han respondido a través de distintas acciones para superar esta crisis, protegiendo la salud de sus trabajadores y asegurando la continuidad de la cadena alimentaria para los consumidores de Chile y el mundo; estableciendo protocolos de bioseguridad para enfrentar los contagios; y reforzando la gestión de inocuidad para continuar entregando alimentos seguros a la población.

En este contexto, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) en alianza con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) han convocado a diversos especialistas representantes de la industria alimentaria y sus servicios de apoyo para que expongan su experiencia, dificultades y lecciones aprendidas en el manejo de esta crisis.

Lo invitamos a participar de este evento cuyo objetivo es generar una discusión enriquecedora que permita a los distintos actores de la cadena alimentaria conocer ejemplos para enfrentar con mejores herramientas el escenario actual.



PROGRAMA

Duración: 1 hora 50 minutos

Nuri Gras -

Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA.

Saludo y bienvenida Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA.

09:50 / 10:00

Marcos Sánchez -

Profesor Asociado del Departamento de Ciencias Animales y Alimentarias de la Universidad Tecnológica de Texas.

La Experiencia en la industria Alimentaria de Estados Unidos y Lantinoamérica.

10:00 / 10:20

Ricardo Adonis -

Gerente de Desarrollo de la Fundación para el Desarrollo Frutícola y Secretario Ejecutivo del Comité de Inocuidad de Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (ASOEX).

La Experiencia del Sector Agrícola.

10:20 / 10:35

Juan Carlos Domínguez -

Presidente Ejecutivo de Exportadores de Carnes de Chile A.G.

La Experiencia de la Industria de Aves y Cerdos.

10:35 / 10:50

Rolando Ibarra -

Jefe Área de Salud e Inocuidad del Instituto Tecnológico del Salmón (INTESAL).

La Experiencia de la Industria del Salmón.

10:50 / 11:05

Erich Jaeger -

Gerente de Food Safety - Product Safety - Health & Wellness de Walmart Chile.

La Experiencia del Retail.

11:05 / 11:20

Rodrigo Quintero -

Director Alimentos DQS CFS LATAM. Asesor Senior de IFS.

La Experiencia de los Servicios de Certificación.

11:20 / 11:35

Preguntas, comentarios y cierre

11:35 / 11:50



EXPOSITORES



Ricardo Adonis

Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile. Es Gerente de Desarrollo de la Fundación para el Desarrollo Frutícola. Secretario ejecutivo Comité de Inocuidad de ASOEX A.G. PCQI & Grower trainer PSA. Ha trabajado en la industria por más de 30 años, específicamente en Inocuidad Alimentaria y Aseguramiento de Calidad para productores y empaques de fruta fresca.



Juan Carlos Domínguez

Presidente Ejecutivo de la Asociación de Exportadores de Carne de Chile, CHILECARNE y Presidente de la Asociación de Productores de Cerdo de Chile ASPROCCER. Ingeniero Agrónomo de la Pontificia Universidad Católica de Chile y AMP del ESE Business School. Ha trabajado por más de 20 años en la industria alimentaria, tanto en el sector público como en el sector privado.



Rolando Ibarra

Jefe Área de Salud, Inocuidad y COMEX, en SalmonChile. Médico Veterinario de la Universidad Católica de Temuco. Magister(c) en Ciencias Veterinarias, mención Patología Animal de la Universidad Austral de Chile. Con 20 años de experiencia en salmonicultura y más de 15 publicaciones científicas indexadas. Destacando su gestión en diseño, puesta en marcha y seguimiento de las buenas prácticas de cultivo, elaboración de propuestas normativas para el control de enfermedades y de inocuidad en la industria del salmón y lidera el plan de reducción de uso de antibióticos en la industria del salmón. Ha representado a la Industria en temas relacionados con el comercio bilateral, CODEX, y OIE entre otros. Actualmente se encuentra realizando un Fellow en Acuicultura sustentable en el Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, California.



Erich Jaeger

Gerente de Seguridad Alimentaria de Walmart Chile y Argentina. Lidera las estrategias, implementación, ejecución y control de los programas de seguridad alimentaria, seguridad de productos y salud y bienestar para Chile y programas de seguridad alimentaria para Argentina. Microbiólogo e ingeniero de alimentos, especialista en seguridad alimentaria, experto en estándares internacionales y auditor acreditado. Con más de 15 años de experiencia en la industria alimentaria. Es el examinador oficial en América Latina de auditores para el Estándar IFS (International Featured Standards), Estándar Alemán de Seguridad Alimentaria. Tiene Participación activa en GFSI (Iniciativa mundial de inocuidad de alimentos), colaborando con el Comité Técnico de Mercados Emergentes para la elaboración del estándar del Mercado Global GFSI.



Marcos Sánchez

Profesor asociado en el Departamento de Ciencias Animales y Alimentarias de la Universidad Tecnológica de Texas. Doctor en Filosofía (PhD) en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Nebraska-Lincoln. Instructor FSPCA. Trabaja con el Centro Internacional para la Excelencia en la Industria de Alimentos (ICFIE). Investigación especializada en Integración de programas de inocuidad alimentaria de la granja a la mesa, validación comercial de intervenciones antimicrobianas y evaluación de modificaciones dietéticas en dietas para animales.



Rodrigo Quintero

Latin American Food Director for DQS Chile and Colombia. (Asociación Alemana para Certificación de Sistemas de Gestión) Ingeniero Industrial y de Sistemas, egresado del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, con Especialización en Sistemas Organizacionales en la Universidad de Hull en Inglaterra. Cuenta con más de 20 años de experiencia en gestión de calidad, inocuidad y sustentabilidad, ya sea implementando, auditando y entrenando en los estándares de seguridad, calidad e inocuidad alimentaria, tanto a Diversas organizaciones y auditores a nivel Global, en Europa, Asia, África y en casi todos los países de América.

Trabaja en conjunto con los supermercados de Europa como asesor Senior para el mercado Latinoamericano, Auditor Líder en estándares; BRCCS IFS, FSSC 22000, SMETA (SEDEX), ISO 9001, ISO 22000, HACCP, ISO 14001, OHSAS 18001; es perito en ISO 9001.

Ha sido parte del equipo técnico de trabajo de GFSI (GlobalMarket) para Desarrollo de proveedores en la cadena de suministro, para grandes marcas; Walmart, McDonalds, YUM! Brands, Casino, Grupo Éxito, Concha y Toro, Cencosud, entre otras.

Link de conexión:

<https://iica.zoom.us/j/92495304972?pwd=YXY4STJ5Wk1MU084K0ZzUmNpRWFRQT09>

Contraseña: 7um7R\$

ID de la reunión: 924 9530 4972

ORGANIZAN E INVITAN:

