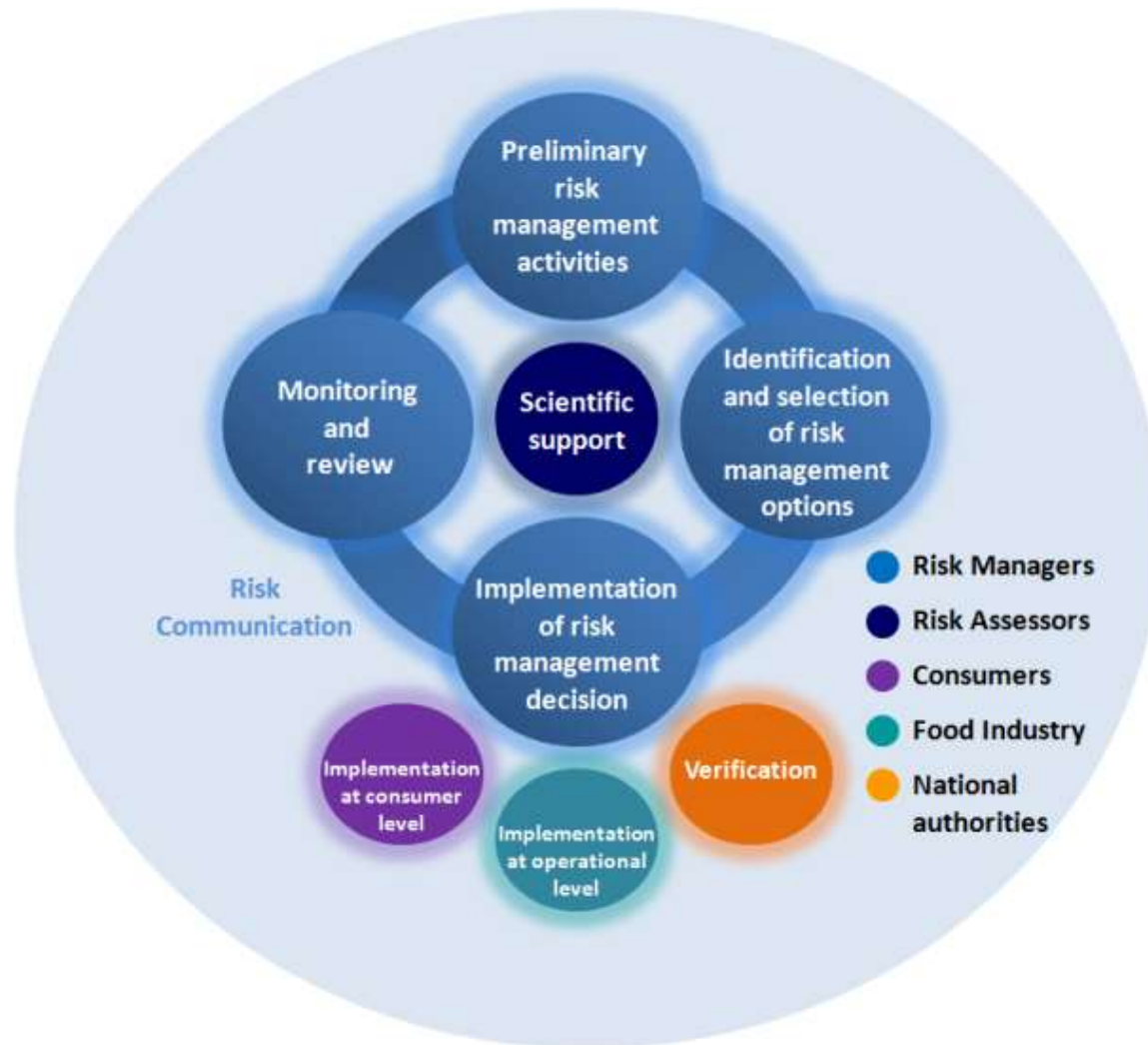


---

---

# Moving towards a risk-based food safety management



**Seminario para Directores Ejecutivos (CEO)  
Alta Gerencia de la Industria Alimentaria**

---

---

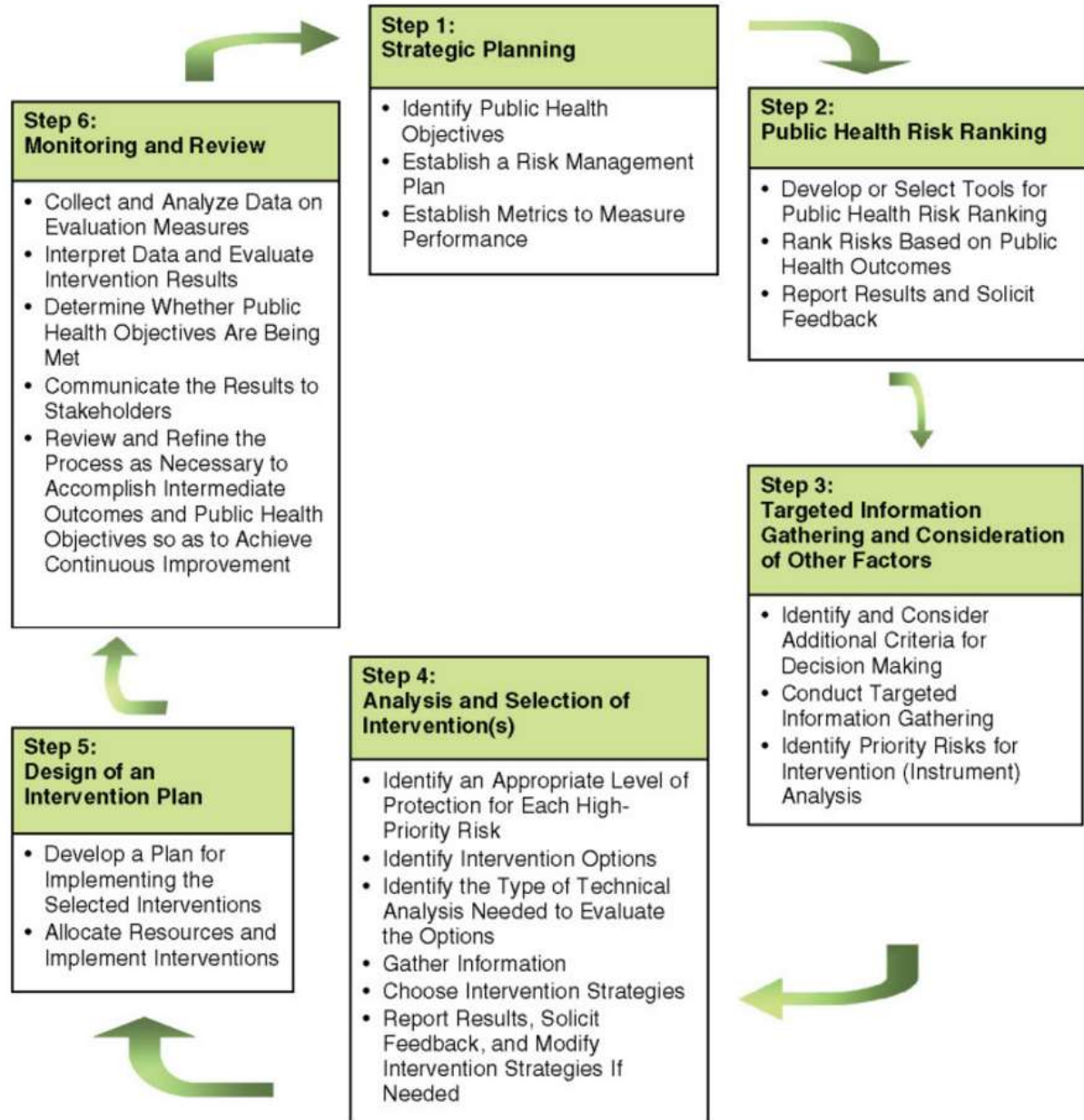
# A RISK-BASED APPROACH TO FOOD SAFETY MANAGEMENT

Conozca y entienda los riesgos asociados a los peligros de sus procesos productivos.

Aprenda a evaluar el riesgo y tomar decisiones basados en dicha evaluación.

Maneje el riesgo en base al conocimiento.

Mejore la gestión y sistema de inocuidad de su empresa.



---

---

## PROGRAMA

Horario	Tema	Presentador
08:15-08:40	Acreditación	
08:45 - 09:15	Inocuidad alimentaria: Protege tu marca	Nuri Gras R.
09:15 – 10:00	Prevención de los peligros basados en el riesgo: La efectividad de la Microbiología Predictiva	Juan Aguirre G.
10:00 – 10:20	Coffee Break	
10:30 – 11:30	Gestión de la inocuidad alimentaria basada en el riesgo. Inocuidad alimentaria a nivel reglamentario e industrial y clasificación del riesgo para optimizar recursos	Kostas Koutsoumanis*
11:30 – 12:00	Herramienta para el desarrollo de la industria alimentaria: Proyecto CeTa	Jaime Romero O.
12:00 – 12:30	Panel de preguntas	Todos los expositores

---

---



**Dr. Kostas Koutsoumanis:** Es actualmente el Vice-Presidente del panel de peligros biológicos (BIOHAZ) de la **European Food Safety Authority (EFSA)**. Este panel proporciona guías científicas sobre peligros biológicos relacionados a la inocuidad de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Así mismo el Dr. Koutsoumanis es profesor del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Agronomía de la Universidad Aristóteles de Tesalónica (Grecia). Ha recibido más de 2.0 millones de euros para desarrollar sus investigaciones en el campo de la microbiología de los alimentos, calidad e inocuidad de los alimentos, análisis de riesgo, procesos productivos, microbiología predictiva. Ha desarrollado técnicas innovadoras para cuantificar el impacto del comportamiento de los microorganismos en la vida útil e inocuidad de los alimentos mediante métodos probabilísticos. Recientemente fue invitado por la Agencia Espacial Europea para estudiar el comportamiento microbiano en la dieta de astronautas y el desarrollo de enfermedades en el espacio. Ha dictado charlas en un centenar de países alrededor del mundo y prestado asesorías y diversas empresas del rubro alimentario.



**Dr. Juan Aguirre G:** Investigador Senior con más de 15 años de experiencia internacional en (Europa y Norteamérica) en microbiología predictiva, análisis de riesgos microbiológicos y procesos innovadores para la industria alimentaria. Es miembro de la Federación Europea de Sociedades Microbiológicas (FEMS) y de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), así como editor de las revistas científicas *Frontiers in Microbiology*, *International Microbiology* y *Risk Microbial Analysis*. Ha estado en centros de investigación en Inglaterra, Grecia, España, Estados Unidos, Canadá y Brasil. El Dr. Aguirre a prestado asesorías técnicas en inocuidad a más de un centenar de empresas de alimentos y dado charlas en diversos países. Después de su paso por el Department of Health Management at University of Prince Edward Island (Canadá, 2014), regresó a Chile, donde actualmente es Director Ejecutivo de Finnocua y profesor del Departamento de Agroindustria y Enología de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile (2016).

---

---

---

---

**Msc. Nuri Gras R:** Consultor Experto en Calidad e Inocuidad de los Alimentos y Metrología Química. Director Técnico de la Consultora FoodIntelligence Net-FINET. Chile. Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de alimentos de la alianza FSPCA

Nuri ha sido consultor experto en inocuidad y calidad de los alimentos y metrología química para organismos internacionales como OIEA, FAO, OPS para América Latina y El Caribe. Ha trabajado como Gerente y Científica en Organizaciones Públicas y Privadas, con más de 30 años de trayectoria, incluyendo la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN) como Jefa de la Unidad de Metrología Química, Gerente de Innovación y Tecnología del Laboratorio Labser. Además, fue Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) en el periodo 2012-2014. Ha sido Presidenta en dos periodos de la Sección Latinoamérica y de El Caribe de la AOAC Internacional. Actualmente es miembro del Comité Científico de la Comisión Latinoamericana de Residuos de Plaguicidas (LAPRW). Ha sido invitada como conferencista y relatora en diferentes eventos académicos y científicos a nivel nacional e internacional y se ha desempeñado como directora de proyectos de fondos concursables nacionales e internacionales para el sector público y privado.

---

---

**Dr. Jaime Romero O:** Jefe de unidad de alimentos del Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos (INTA, U de Chile). Sus áreas de desarrollo son Microbioma de peces y moluscos/Herramientas biotecnológicas para mejoras sanitarias en alimentos/Insumos vegetales para acuicultura/Vinos y fermentaciones. Ha dirigido más de una veintena de proyectos nacionales e internacionales en el área de biotecnología, todos enfocados a generar Información práctica para el desarrollo del sector alimentario.

El Dr. Romero, el subdirector del primer **Centro Tecnológico para la Innovación en Alimentos (CeTA)** financiado por CORFO constituido por el consorcio Universidad de Chile, La Universidad Católica de Chile, Universidad de la Frontera, la Universidad de Talca, Fraunhofer Research y Fundación Chile, así como la colaboración de centros internacionales. Este proyecto que durará diez años, tiene como misión, resolver brechas de infraestructura, equipamiento tecnológico y recursos humanos del sector alimentario nacional, mediante el desarrollo y escalamiento comercial de nuevos ingredientes y alimentos saludables, uniendo a la academia con el sector empresarial, a través de la generación de I+D+I.

---

---

## ORGANIZADORES



Universidad Aristoteles  
de Tesalónica (GRECIA)

## AUSPICIADORES



## PATROCINADORES



pro|CHILE



Colegio  
de Ingenieros  
Alimentos  
Chile

