

**13-14/NOV**

## PROGRAMA

INNOVAR - CRECER - SER SOSTENIBLES  
**Impulsando el Crecimiento con  
Innovación y Sostenibilidad**



### LUNES 13 DE NOVIEMBRE - MAÑANA

08:15 - 09:00 Registro y entrega de credenciales

#### INAUGURACIÓN TECNOAVA

09:00 - 09:30 Palabras de saludo de autoridad regional

#### 09:30 - 13:15 SEMINARIO: TENDENCIAS QUE MARCAN LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Modera: **Pablo Díaz Barraza**. Director Ejecutivo Fomento Los Ríos. Ingeniero Comercial, Mtr. en Ingeniería y Gestión de Energías Renovables U. de Barcelona; Doctorando en Economía y Empresa de la U. de Málaga.

09:30 - 10:00 **Introducción al encuentro TECNOAVA: Visitando las tendencias en innovación en alimentos.** Una revisión de la mirada de principales centros de prospectiva de tendencias en innovación relacionada a las tendencias de consumo y una mirada amplia de factores. Bases para la proyección de desarrollo de productos.

**M.A Lidia R. Vidal V. - Fundadora y gerente de ASVID Consultores.** Aparte de su rol más público en organización de encuentros especializados en alimentos como INOFOOD, Lidia ha dirigido o participado en la creación de una decena de empresas acuícolas, biotecnológicas o de alimentos, participó de un equipo pionero en economía circular, ha realizado consultoría internacional sectorial y de generación de unidades productivas desde la ciencia y tecnología en varios países con un destacado desarrollo en México. Ha sido emprendedora y actualmente lidera su consultora ASVID.

10:00 - 11:15 **Panel de visiones de la innovación y sostenibilidad en la Industria de los Alimentos. En este panel se conversará sobre:**

- Visión de tendencias del comercio o el consumidor que les están incidiendo en sus áreas.
- Cuáles son la o las 2 principales innovaciones que han aplicado o identifican que pueden ser las más aplicadas o las que recomendarían a las empresas en crecimiento.
- Cómo se ha conectado la sostenibilidad en su quehacer, qué acciones les han parecido las más efectivas.

**Erich Jaegger - Gerente General de Plantas Productivas Walmart Chile; Ricardo Millán Gutierrez - Gerente de Alimentos Runca Valdivia ; Dr. Rodrigo Echeverría- Profesor Asociado y Director del Instituto de Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la Universidad Austral de Chile (UACH); Luz María Bennett, Ingeniero Agrónomo, Líder en sustentabilidad e I+D+i en Cran Chile.** En el panel se reúnen destacados profesionales de la academia, empresas productoras e importante cadena de supermercados.

11:15 - 11:30 Preguntas y comentarios finales

11:30 - 12:10 **Degustación productos locales y cerveza zona expositores**

## 12:10 - 14:00 SEMINARIO: TENDENCIAS QUE MARCAN LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Modera: **Dr. Anibal Concha Meyer**. Prodecano Facultad Ciencias Agrarias y Alimentarias y Académico del Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos UACH. Director Ejecutivo Centro para la Ciencia y Sustentabilidad Global.

12:10 - 12:40 **Digitalización es la palabra**. Cuando Uds visualizan una montaña de papeles, y tienen cumplir y complementar los distintos sistemas de gestión de calidad, o de producción, o, sufren un "recall" (retiro de productos) y la trazabilidad se vuelve un deber; en ese momento es cuando las soluciones deben volverse "SMART" y accesibles desde empresas pequeñas a mayores. La visión de un equipo que trasciende fronteras y se adapta desde el conocimiento de los sistemas de gestión en alimentos.

**M. Sc. Prasant Prusty. Fundador y CEO de Smart Food Safe. Canadá e India**. Se define como un emprendedor en ciernes de tecnologías para la seguridad alimentaria. Líder en Calidad, Seguridad Alimentaria y Normatividad con experiencia internacional progresiva dentro del entorno de la cadena de suministro de alimentos global. Desde Canadá lidera un equipo con expertos de la India, que integra tecnologías tales como Blockchain, Internet de las cosas, Cloud Computing, Machine learning, Inteligencia Artificial. Preocupado de la pequeña a mediana empresa. Ha sido Director y líder de calidad corporativa en distintas empresas del rubro alimentario.

12:40 - 13:25 **Reinventando la industria alimentaria - un exquisito bocado a la vez**. Soluciones desde quienes aman la comida. Creación de un algoritmo que puede aprender combinaciones infinitas de plantas para replicar productos conocidos pero a base de plantas. Buscando que sean accesibles para todos, en cualquier lugar. Buscando cambiar el día a día con un bocado delicioso y a buen precio a la vez.

**Ana Batista-Gonzalez, PhD. Team Leader, Biological Sciences en NotCo**. Anteriormente fue Team Leader, Molecular Nutrition en NotCo. Con más de 10 años de experiencia como investigadora en Abo Akademi University y en el Albert Einstein College of Medicine. Fue Post Doctoral Fellow en la Universidad de Chile. **Marisol Pizarro. Senior Scientist Chemical Sciences R&D NotCo. TL of Chemical Sciences (Analytics and Biochemistry)**. Previamente estuvo dedicada en la U. de Santiago de Chile a docencia e investigación con interés en plantas antárticas y nativas. Doctorada en biotecnología.

13:25 - 14:00 Preguntas y comentarios

14:00 - 15:00 **Receso**



## LUNES 13 DE NOVIEMBRE - TARDE

### 15:00 - 17:15 SEMINARIO: TENDENCIAS QUE MARCAN LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Modera: **Claudia Rodríguez von Stillfried**. Encargada de Aseguramiento de Calidad de Cran Chile, socia Ayelen Los Ríos y presidenta del directorio AVA Los Ríos. Licenciada en Bioquímica, MBA.

15:00 - 16:00 **Industria alimentaria desafíos de los conceptos de Sostenibilidad ambiental y huellas**. Conceptos principales aplicables a la industria de los alimentos como ACV, las principales huellas. Conoce los estándares más aplicables y casos. Preguntas y comentarios durante la presentación.

**Maly Johanna Puerto López, Tahua Huellas Ambientales, Colombia**. Especialista en Huellas Ambientales Ingeniera Ambiental e Ingeniera Química de la Universidad de los Andes en Colombia. Maestría en Proyectos Energéticos y Energías Renovables Centro Europeo de Postgrados Ceupe. Mas de 12 años de experiencia como asesora en sostenibilidad. Consultor asociado a Eurofins Training.

16:00 - 16:25 **Agua como rico recurso desde y para los alimentos**. La tecnología, la investigación, la innovación y los modelos de gestión que permiten proponer soluciones que orienten todos los procesos del ciclo del agua hacia una economía circular. **Francisco Rossier Miranda, PhD, General Manager Cetaqua Chile - Water Technology Centre**. Con una amplia trayectoria en alimentos, fue Director de Innovación de Transforma Alimentos, también Executive Director en Wageningen UR Chile Realizó su doctorado en Estudios Avanzados en Tecnología de Alimentos, Universidad de Wageningen y post en TI Food and Nutrition en Wageningen, The Netherlands con una investigación sobre "Valorización de materias primas y eficiencia de procesos".

16:25 - 16:50 **Bases de estándares de calidad y el Estándar AVA**. Las bases y conceptos de los principales estándares de calidad, y, la aplicación de un estándar que reúne a las empresas AVA representando su calidad y avances en sostenibilidad. Un esfuerzo colectivo liderado por Eurofins. Testimonio de aplicación de Sello AVA.

**Cecilia Leixelard - Jefe Técnico Consultoría & Formación de Eurofins Training**. Experiencia de más de 20 años en temas como desarrollo de proyectos, implementación de normas de calidad y seguridad alimentaria, capacitaciones, relatorías y auditorías, donde ha interactuado con alimentos procesados, retail, servicios de alimentación, agroindustria, entre otros. Entrenadora oficial IFS Food y ATP-AVP de BRCCGS, auditora. **Marisa Navarro - Socia Cecinas Grau (Empresa AVA)**

16:50 - 17:15 Espacio para consultas y comentarios

17:15 **Degustación productos locales y cerveza zona expositores**



# MARTES 14 DE NOVIEMBRE - MAÑANA

## 09:00 - 13:15 SEMINARIO: TENDENCIAS QUE MARCAN LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD - APLICACIONES

Modera: **M.A Lidia R. Vidal V.** - Fundadora y gerente de ASVID Consultores, Directora en organización de INOFOOD y especialista en gestión de la innovación.

09:00 - 09:25 **Descartes silvoagropecuarios, mucho más que potenciales subproductos.** Aprender a visualizar los descartes como oportunidades, con casos reales de innovación, cuidando la circularidad, calidad y gestión.

**Julissa Santis - Gerente del Programa TT Green Foods.** Se desempeñó como gestor de proyectos de CREAS. Ingeniera Civil Bioquímica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

09:25 - 09:50 **Aplicando higiene.** Las bases de aplicación de sistemas de limpieza e higiene y herramientas para cautelarla en plantas de proceso.

**Sebastian Kestler - Asesor técnico comercial - Kersia Group Argentina (Austral- Chem en Chile).** Ingeniero Químico de la Universidad Nacional de Córdoba; postgrado en especialidad de Ciencia y Tecnología de la leche y Productos lácteos de la Universidad Nacional del Litoral. Más de 19 años de experiencia en el rubro de la industria alimentaria en áreas de Desarrollo, Producción, Calidad, Optimización de Procesos y gestión comercial.

09:50 - 10:15 **Manejo de plagas - Nuevas tecnologías y transformación digital.** Innovando con tecnologías de control de plagas y manejo digital de que apoyan el cumplimiento de requisitos que cautelan la seguridad de los alimentos.

**Jaime Márquez P. - Gerente General Orkin Chile.** Ingeniero Civil de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

10:15 - 10:40 **Tecnologías para industria alimentaria.** Conociendo tecnologías para rubros presentes en la Región de los Ríos.

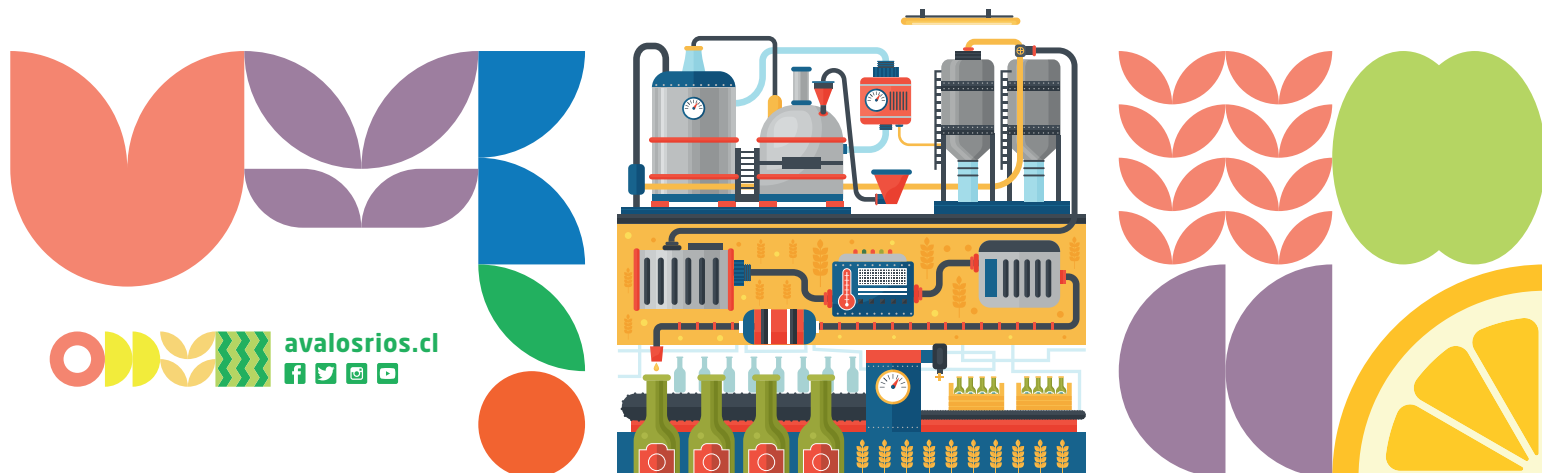
**Juan Martínez Silva - Gerente área Codificación y Control Alfapack.** Especialista en tecnologías y maquinarias de impresión y codificación.

10:40 - 11:05 **Desafíos en el desarrollo y preservación de alimentos de una manera natural y sostenible.** Como enfrentar los nuevos desafíos en innovación y sostenibilidad: estrategias para abordar las nuevas exigencias de sostenibilidad y dar cumplimiento a nuestra legislación.

**Ricardo Rodríguez Pino - Jefe de Desarrollo Prinal.** Ingeniero en Alimentos.

11:05 - 11:20 Preguntas y comentarios

11:20 - 11:50 **Degustación productos locales y cerveza zona expositores**



AUSPICIA



SmartFoodSafe  
Digitalize Food Safety



APOYADO



EJECUTADO



## 11:50 - 13:00 SEMINARIO: TENDENCIAS QUE MARCAN LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD - CASOS

Modera: **Silvia Soto**. Gerente General de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo. Ingeniero Comercial m. Economía; Mag. en Gestión y Políticas Públicas.

11:50 - 12:10 **Caso Manada Alimentos Regenerativos - Porque la sostenibilidad no es suficiente invita a ser parte de la revolución.** Asociada a AVA Los Ríos, es empresa certificada B y Ecological Land to Market Verified. Combinando crianza vacunos con manejo regenerativo - libre pastoreo - sin hormonas ni antibióticos - Vacuno raza Angus

**Patricio Olavarría - Co Fundador en Manada Chile-Alimentos Regenerativos.** Ingeniero en Alimentos, MBA. Máster Dirección y Planificación de Empresas Universitat Politècnica de Valencia, Diplomado en Gestión Pública para el Desarrollo Territorial, Dp. En Gestión de Empresas, Dp. Dirección Sistemas Inocuidad y Seguridad Alimentaria.

12:10 - 12:30 **Caso Cáscara Foods: creación de valor en alimentos a través del Upcycling.** Empresa pionera en hacer Upcycling en la industria de alimentos, dedicada a la transformación de pulpas y descartes de fruta en una nueva generación de alimentos y suplementos alimenticios sostenibles.

**Mateo Rubio - Cofundador y Gerente General de Cáscara Foods.** Ingeniero Comercial de la Universidad Adolfo Ibáñez y Máster en Diseño Avanzado de la PUC. Docente de Food Design en el Magíster de Diseño Avanzado, donde se explora el uso del diseño como herramienta para la innovación en la industria de alimentos.

12:30 - 12:50 **Caso de un Programa para la Economía Circular.** La Universidad Austral de Chile lidera un programa que busca apoyar la generación de alimentos con valor agregado con el enfoque de economía circular.

**Lorena Neigual Silva - Coordinadora proyecto PDTLR228813: "Difusión de tecnologías que impactan en la circularidad de empresas de Alimentos con Valor Agregado de la Región de Los Ríos".** Ingeniero en Alimentos Mg.Cs. De Los Alimentos UCh.

12:50 - 13:00 Preguntas y comentarios

13:00 - 14:00 **Degustación productos locales y cerveza zona expositores**



## MARTES 14 DE NOVIEMBRE - TARDE TALLER INNOVACIÓN - EMPRENDIMIENTO - SOSTENIBILIDAD

14:30 - 14:45 Palabras de bienvenida. **Eugenia Sepúlveda Albarrán** - Gerente Programa Territorial Integrado de Alimentos con Valor Agregado de Los Ríos.

### 14:45 - 17:15 TALLER

14:45 - 15:10 **¿Por qué los emprendedores en alimentos deben innovar en sus productos?** Recomendaciones y revisión de productos alimentarios innovativos exitosos de emprendedores nacionales basado en decisiones técnico comerciales. Preguntas durante la presentación.

**Alejandro Osses Toro.** Gerente Corporativo en Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS); Director Programa Tecnológico TT Green Foods. Experiencia en liderazgo organizacional, gestión de proyectos, administración de empresas con base tecnológica, innovación, emprendimiento y comunicación estratégica.

15:10 - 16:00 **Sostenibilidad Económica.** Conceptos, herramientas de evaluación y plan comercial para empresas. Preguntas durante la presentación.

**Reinaldo Guerrero Gallardo. Consultor especialista en desarrollo comercial.** Ingeniero Comercial UCh, Diplomado en IFRS U de Chile.

16:00 - 17:00 **Sostenibilidad ambiental.** Trabajando un caso en la industria de alimentos. Preguntas durante la presentación.

**Maly Johanna Puerto López, Tahua Huellas Ambientales, Colombia.** Especialista en Huellas Ambientales Ingeniera Ambiental e Ingeniera Química de la Universidad de los Andes en Colombia. Maestría en Proyectos Energéticos y Energías Renovables Centro Europeo.

17:00 **Cierre en zona expositores.** Compartiendo sidra , jugos y quesos de productores AVA Los Ríos

\* El Programa puede estar sujeto a cambios por acontecimientos ajenos a la organización

AUSPICIA



SmartFoodSafe  
— Digitalize Food Safety —



APOYADO



EJECUTADO

