



Seminario Maule Alimenta

Expertos exponen estándares de calidad e inocuidad a empresas maulinas de alimentos procesados

El miércoles, en el Salón Diego Portales de la Universidad de Talca, se llevó a cabo el seminario “Inocuidad y Calidad para la Industria de Alimentos Procesados”, organizado por el Programa de Corfo Maule Alimenta en colaboración con diversas instituciones y actores clave del sector agroalimentario regional.

“Desde Corfo estamos avocados a la generación de espacios diversos como este para todos los sectores productivos del Maule. Hoy en particular para la agroindustria, sector que requiere la entrega permanente de contenidos, vinculaciones y la creación de redes en torno a temáticas tan importantes como la inocuidad, calidad e industria

4.0, además de participación en espacios de vinculación entre emprendedores y empresas de mayor tamaño” destacó Sara Ramírez, Directora Regional de Corfo, quien añadió la importancia de la vinculación entre instituciones, privados y academia; “esta triple hélice tan virtuosa, impulsada a través de nuestro Programa Maule Alimenta, permite generar lazos más estrechos en base a la colaboración y asociatividad de estos 3 agentes del ecosistema”.

Por su parte, y destacando la importancia para la Agroindustria regional de estar actualizada en las últimas tendencias y exigencias, Felipe Torti, Gerente de Maule Alimenta destacó la calidad del encuentro organizado para el sector.

“Sabemos que la calidad y la inocuidad son dos de los principales atributos exigidos por los mercados internacionales a los que apunta la agroindustria nacional y en esta línea es que armamos un seminario de actualización en la materia, específicamente diseñado para la región del maule, con temas de relevancia para que nuestras empresas puedan actualizar sus estándares de calidad e inocuidad y cumplir con las exigencias tanto de potenciales clientes extranjeros y como de certificaciones”, indicó Tori.

El seminario contó con la participación de expertos en el área, quienes abordaron temas críticos como la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad, el uso de la inteligencia



artificial en los procesos de inocuidad y la dinámica de residuos de plaguicidas y metales pesados en alimentos procesados. Entre los expositores se encuentran Claudia Uriarte, Ingeniera en Alimentos de Surfrut, y Eduardo Pinto, Jefe de I+D en ANASAC.

“El punto de partida para toda empresa, es entender lo que es un sistema de gestión, pues la idea de tenerlo es implementar espacios de trabajo,

con una estructura y un proceso definido para generar actividades - sistematizadas y estandarizadas - para la fluidez de los procesos; minimizando costos y sobre todo generando ciclos de mejora continua. Para entrar en un ciclo de mejora continua hay que tener una estructura - áreas, personas, equipos y activos- con una lógica y un foco organizacional (misión, visión y política de la organización), procesos, reglas y roles; definidos, escritos

y acordados, y con un objetivo en común. El desafío adicional de aplicar sistemas de gestión en empresas agroindustriales está en cómo estos sistemas deben involucrar e integrar los requisitos relacionados a los alimentos; buenas prácticas que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos que sean parte del sistema de gestión y sus procesos diarios”, destacó en su presentación Claudia Uriarte, Ingeniera en Alimentos de Empresas Surfrut.

El evento ofreció al sector una instancia clave para conocer innovaciones y avances en la industria de alimentos procesados, incluso con la irrupción de la inteligencia artificial como un aliado para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.