

[ INOFOOD ]

# 15 Años impulsando la seguridad alimentaria y la innovación tecnológica

Durante dos días INOFOOD reunió a más de 1.500 profesionales de la industria alimentaria en Santiago, consolidándose como un referente en innovación, seguridad y sostenibilidad en alimentos.

**Desde su creación hace 15 años, INOFOOD ha sido clave para conectar ciencia aplicada, innovación tecnológica y las mejores prácticas en producción y procesamiento de alimentos.**

Con la participación de expertos internacionales, líderes del sector y actores clave del retail y los servicios de alimentación, este evento aborda los desafíos más urgentes en inocuidad, calidad y sostenibilidad, sentando las bases para un futuro más seguro y saludable a los consumidores.

En su versión más reciente, INOFOOD reunió a cerca de 1.500 participantes principalmente de la industria de los alimentos, retail y servicios de alimentación.

Pero, ¿por qué este tema es tan importante que ha escalado a ser una de las principales preocupaciones de las empresas de alimentos?

Esto se debe a que está en juego la salud de los consumidores tanto en Chile como de los que consumen las exportaciones de alimentos que llegan a muchos países en el mundo.

Eurofins, que es la empresa tras este evento, es un laborato-

rio de origen europeo, presente en 62 países y especializado en pruebas en alimentos, farmacéutica y medio ambiente con presencia mundial y Centros de Excelencia para la investigación y desarrollo de pruebas de testeo en alimentos, siendo referente internacional, con lo que puede apoyar a la industria alimentaria con servicios de laboratorios desde la prevención y también desde la medición de calidad.

Francisco O’Ryan, miembro del Comité Técnico INOFOOD y representante de Eurofins Chile, señala la importancia de la amplia diseminación de experiencias que hace INOFOOD con un programa de nivel internacional acercándolo a los profesionales y técnicos de Chile y países vecinos.

O’Ryan comenta que desde el 2013 el encuentro está asociado a la International Association for Food Protection, IAFF que reúne más de 4.500 profesionales a nivel mundial. Es así que, en esta versión Dr. Timothy Jackson su past President y actual Asesor Senior del Centro de Seguridad de los alimentos y Nutrición Aplicada de la FDA hizo un amplio resumen



En 2023 se reportaron cerca de 7 mil afectados en Chile por algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos.



donde mencionó, entre otros, la importancia de la aplicación de la secuenciación de genoma de microorganismos para su detección veloz y sobre la iniciativa FDA para reducir la exposición infantil a contaminantes de los alimentos con foco en metales como por ej., arsénico y cadmio.

Por su parte, el Dr. Byron D. Chaves, de la IAFF planteó: ¿Qué pasa con el comportamiento microbiano al cambiar preservantes? Cambiar a preservantes naturales tiene desafíos tanto en sabores, textura y duración. Se trataron temas tan aplicables

como, sistemas de gestión, desafíos de manejo de data, sistemas de higiene y control de plagas, cultura de inocuidad, métodos de medición y control en laboratorios y plantas de proceso.

Según la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) los riesgos son microbiológicos, toxicológicos, de metales pesados, neocontaminantes y otros. Todos complejos y que para reducirlos requieren ser detectados, prevenidos, medidos y mitigados. En Chile, el 2023 se reportaron cerca de 7 mil afectados por algún tipo de enfermedad trans-

mitida por los alimentos. El Centro de Control y Prevención de Enfermedades de EE.UU., estima que cada año aproximadamente 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferma, 128.000 son hospitalizados y 3.000 mueren por enfermedades transmitidas por los alimentos. Por ello es tan importante la ciencia básica y aplicada y las tecnologías que han evolucionado aceleradamente entregando sistemas de higiene, de testing, equipos de mediciones y de procesos. Se debe cuidar cada detalle, hasta el lubricante que se usa en los equipos debe ser grado alimentario, los sistemas de limpieza han evolucionado hacia soluciones más sustentables que buscan menor uso de agua, y agentes de limpieza más amigables con el medio ambiente. En el campo de los ingredientes, inocuidad, sostenibilidad y nutrición van de la mano y varias empresas exhibieron o presentaron opciones que mejoran calidad, vida útil y sostenibilidad.



Karen Baracatt, de ACHIPIA; Dr. Timothy Jackson, del FDA e IAFF; Rodrigo Rivera Demanet, de Eurofins Testing Chile, y Dr. Jeroen Van Soest, de Eurofins Holanda.



Enrique González Eymin, gerente corporativo de Inocuidad Empresas Carozzi.