

PROGRAMACIÓN DEL SEMINARIO

RED DE GESTIÓN PARA LOS ALIMENTOS: PRÁCTICA, DIDÁCTICA Y METODOLOGÍA PARA SU DESARROLLO, IMPLEMENTACIÓN Y AUDITORÍA

Martes 27 de noviembre de 2018. Espacio Isidora Aguirre, Vicerrectoría de Vinculación con el Medio, Universidad de Santiago de Chile.

Las Sophoras 175, Estación Central, Santiago.

Bloque	Hora	Descripción	Expositor
1	14:20	Recepción, inscripciones e Instalación de posters	
	14:30	Inauguración de la Conferencia	
	15:00	Palabras de bienvenida	Autoridad por confirmar Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad Tecnológica, USACH.
	15:10	Contexto de la protección de alimentos y Presentación de la Red de Gestión para los Alimentos (REGEAL).	Andrea Silva-Weiss, PhD. Coordinador REGEAL, Académico DECYTAL-USACH.
	15:30	Aprendizaje y Servicio para generar una clínica de inocuidad	Mauricio Donders Orellana. Académico Departamento de Biotecnología, Facultad de Ciencias Naturales Matemática y Medio Ambiente, UTEM.
	16:00	Certificación IFS: elementos y desafíos para su implementación	Daniela Poblete Bazaes Directora IFS Latinoamérica
	16:30	Café – Formación de redes Únete a nuestra Red REGEAL y Presentación de Posters	
2	17:00	Desafíos y resolución práctica de situaciones en el desarrollo, implementación y auditoría de Sistemas de Gestión de inocuidad y calidad en la industria de alimentos.	Andrea Montoya Sepúlveda Consultor en Gestión. GESTAM Chile
	17:30	Panel de preguntas y discusión	Preguntas a todos los panelistas

Programa sujeto a modificaciones

Invita: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Red de Gestión para los Alimentos (REGEAL).

Comité organizador: María Ignacia Hernández y Andrea Silva Weiss, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (DECYTAL), Universidad de Santiago de Chile. andrea.silva@usach.cl.

Financiamiento: Proyecto de Innovación Docente PID 028-2017, Vicerrectoría Académica, Universidad de Santiago de Chile.



RED DE GESTIÓN PARA LOS ALIMENTOS – REGEAL

¿Quiénes somos?

Somos una Red abierta e inclusiva de Expertos, Profesionales y Estudiantes de diversas áreas relacionadas a la producción, protección, ciencia y tecnología de los alimentos que comparte el deseo y la motivación por contribuir en la cultura y gestión de inocuidad y calidad para avanzar hacia una alimentación sostenible.

Objetivos

- Coordinar actividades de difusión y capacitación positiva, creativa y lúdica para desarrollar una cultura de inocuidad y de alimentación sostenible en la sociedad.
- Dar apoyo, científico y técnico, a las PYMES y emprendedores que elaboran y venden alimentos para el desarrollo e implementación de mejoras consientes, que les permitan asegurar el cumplimiento de la legislación vigente y potenciar la confianza y demanda de los consumidores por sus productos y servicios.
- Fomentar en los estudiantes el aprendizaje y servicio en temas de inocuidad, calidad, sostenibilidad, así como de su gestión y aseguramiento, en beneficio de las PYMES y la sociedad, aplicando sus saberes basados en hechos con pasión, ética y rigurosa.

Misión:

Construir un espacio multidisciplinario de encuentro entre expertos, científicos y técnicos, PYMES, estudiantes, profesionales y la comunidad en general para debatir, colaborar y difundir la dinámica de la cultura y gestión de inocuidad, calidad y sustentabilidad de los alimentos a nivel nacional e internacional; generando capacidades, productos científicos y técnicos, y servicios de apoyo para la mejora continua de la producción, protección y acceso de alimentos inocuos, saludables y de calidad para la sociedad.

Visión:

Ser un canal de comunicación, difusión y capacitación, así como una plataforma de servicios de apoyo en cultura y gestión de la inocuidad y calidad de los alimentos, con una mirada ética, social, medioambiental y económica para el desarrollo de alimentos saludables en Chile.

www.regeal.cl disponible a partir del 20 de noviembre de 2018