
**IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL CENTRO DE INOCUIDAD
ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD DE TALCA**

**CLAUDIA ANDREA ROJAS ESPINOZA
MAGÍSTER EN GESTIÓN TECNOLÓGICA
RESUMEN**

Este trabajo busca identificar nuevos desafíos y oportunidades para poner en marcha un plan de actualización que permita al Centro de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Talca, continuar apoyando al sector agroalimentario regional. Para llevar adelante el estudio, se emplearon técnicas de análisis estratégico, realizando entrevistas a empresas del sector alimentario y proveedores de insumos y equipos, lo cual fue complementado con el análisis de normativas, revisión de exigencias internacionales de los principales destinos de exportación del sector agroindustrial y análisis de las alertas sanitarias emitidas de productos alimenticios chilenos. Los resultados indican que el Centro de Inocuidad de Alimentos es principalmente atractivo para sus clientes por su cercanía y calidad de servicio, lo que facilita la realización de los análisis microbiológicos requeridos para la exportación. Sin embargo, no es considerado como vanguardista u orientador respecto a inocuidad. En cuanto a las oportunidades y desafíos, hay coincidencia en cuanto a la evolución de la analítica microbiológica hacia análisis de PCR en tiempo real. Esto está relacionado con las nuevas exigencias internacionales que comienzan a exigir técnicas genómicas para identificación de patógenos. De lo anterior se deriva que el Centro debe actualizar sus metodologías, no solo para estar a la vanguardia, sino más bien para cumplir los estándares internacionales.

ABSTRACT

This study seeks to identify new challenges and opportunities in order to carry out a plan of technological update at Food Safety Center of Talca University to keep supporting the food industry sector. To carry out this work, strategic analysis techniques were used, applying interviews in companies related to the food sector and suppliers of equipment. In addition, an in deep analysis of rules, norms, international requirements of markets and foodsafety alerts issued for Chilean food products was conducted. The results indicate that the Food Safty Center is mainly attractive to its customers due to its personalized and close attention, along with its quality services. These attributes determine the preference of laboratory to microbiological exams by exporters. However, this Center is not considered as a guiding or a forefront entity regarding food safety. In terms of opportunities and challenges, there is agreement regarding the evolution of microbiological analytics towards real-time PCR analysis. This is related to the new international requirements that are beginning to demand genomic techniques for the identification of pathogens. With this in mind, the Center must update its metodologies, not only to be at the forefront, but rather than to fulfill the international standards.