

PROGRAMACIÓN

- 9:30 horas: inauguración
- 11:30 horas: taller agroecología: reutilización de desechos orgánicos domiciliarios (Faro Agroecología)
- 11:30 horas: charla directora nacional INIA "Valor nutricional alimentos de Chile (escenario principal)
- 12:30 horas: cocina en vivo: risotto arroz negro con cordero Hidango (escenario principal)
- 12:30 horas: degustación de variedades de arroz INIA (stand PMG Arroz)
- 13:15 horas: cocina en vivo: preparaciones con cortes de hueso (escenario principal)
- 13:15 horas degustación cordero Hidango y cortes de llama (Faro Ganadero)
- 14:00 horas: cocina en vivo: repostería con harinas de PMG Trigo INIA y frutos del bosque Patagonia (escenario principal)

- 15:00 horas: cata de queso y aceite de oliva extra virgen (stand Alimentos del Futuro)
- 15:30 horas: charla biodiversidad nacional Red de Bancos de Germoplasma
- 15:30 horas: taller agroecología: reutilización desechos orgánicos domiciliarios (Faro de Agroecología)
- 16:00 horas: cata de queso y aceite de oliva extra virgen (stand Alimentos del Futuro)
- 16:00 horas: charla "Cultivos patrimoniales y soberanía alimentaria"
- 16:30h charla "Ganadería sostenible"
- 17:00 horas: cata de queso y aceite de oliva extra virgen (stand Alimentos del Futuro)
- 17:00h charla "Avances en control biológico y bioinsumos"