

MARTES 27 DE SEPTIEMBRE

	HORARIO	EXPOSITOR	PROFESIÓN	NOMBRE CHARLA	EMPRESA
	12.00 - 12.30	Francisco Fuentes	Quínoa: Potencial de cultivo y mejoramiento de la calidad nutricional	Materias primas, "Nuevos alimentos e ingredientes funcionales derivados de quínoa"	Centro de Innovación UC
	12.30 - 13.00	Pedro Bouchon	Ingeniero Civil Industrial, PhD en Bioprocesos de la Universidad de Reading	"Diseño de alimentos saludables"	Centro de Innovación UC
	13.00 - 13.30	Juan Aguirre	Ingeniero Alimentos	Avanzando hacia una nueva manera de enfrentar los desafíos en inocuidad alimentaria	Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas
	13.30 - 14.00	Nicolás Romero	Ingeniero Civil Industrial (Universidad Técnica Federico Santa María)	Tecnologías inalámbricas y remotas para el control de licores en tu BAR	Ingebar
	14.30 - 15.00	Miguel Larraguibel	Maldito Barman	Coctelería con sabores patrios	Té Dilmah
	15.00 - 15.30	Raúl Fernández	Mixólogo	El Pisco, evolución y tendencias con Alto del Carmen	Pisco Alto del Carmen
	15.30 - 16.00	Ignacio Tapia-Michelle Lacoste	Brand manager - Fitoterapeuta	Aperitivos y bitters	Luxardo
	16.00 - 16.30	Pedro Prieto	Director de Postgrado e Investigación, Consultor Agroalimentario	Pasarela de Innovación, Food Atracción	Universidad Sek-Vicepresidente ILSI Sur Andino
	16.30 - 17.00	Paolo Castro	Nutricionista, Consultor en Nutrición y Alimentos	Regulación Alimentaria Nutricional en Chile, la nueva mirada	Colegio Nutricionistas Profesionales de Chile
	17.00 - 17.30	Claudio Brain	Ingeniero Acuícola	Industria salmonera chilena, proyecciones y desafíos 2017	Cermac Sails Manager

MIÉRCOLES 28 DE SEPTIEMBRE

	HORARIO	EXPOSITOR	PROFESIÓN	NOMBRE CHARLA	EMPRESA
	10.00 - 11.30	Paulina Muñoz-Muriel Troncoso	Ingeniero Industrial-Administrador Público	Convenio marco alimentos	Chile Compras
	12.00 - 12.30	José Tomás Doña	Abogado	Propiedad Intelectual para el Sector Agroalimentario	Eurochile
	12.30 - 13.00	Erik Ciravegna	Diseñador, PhD en Diseño de la Universidad Politécnica de Milán	Agregando valor al packaging desde el diseño	Centro de Innovación UC
	13.00 - 13.30	Alejandro Cabrera	Físico, PhD en Física de la Universidad de California	Tecnologías de irradiación e inocuidad de alimentos	Centro de Innovación UC
	13.30 - 14.00	Paulo Díaz	Ingeniero en Alimentos PUCV	Reemplazo de Ingredientes Críticos: Tendencias en la Industria de Alimentos	Colegio de Ingenieros en Alimentos de Chile, Universidad de los Andes
	14.00 - 14.30	Rodolfo Rivers	Bioquímico	El análisis de riesgos como herramienta gerencial en la industria alimentaria y el nuevo rol de los laboratorios en el comercio global	Laxon Laboratorios
	14.30 - 15.00	Gonzalo Arancibia	Bartender	La cultura cóctel	Ruta del Cóctel
	14.30 - 15.00	Daniel Burga	Bartender Tanta	Celebrando nuevos elementos de la coctelería Peruana	Embajada de Perú
	15.30 - 16.00	Matías Jurisich	Bartender	Amargos, una visita por el fernet y el vermút	Fernet Cestari
	15.30 - 16.15	Economía Colaborativa			
	16.30 - 17.00	Daniel Daccarett	Ingeniero Comercial Universidad de Chile	Emprendimiento serial, algunos tips desde la experiencia	Vendomática
	17.00 - 17.30	Horacio Viana Di Prisco	Ph.D en Science and Technology Studies. SPRU de University of Sussex, Matemático BA (Honors (MAGNACUMLAUDE), Essex University y M.Sc. en History and Social Studies of Science de University of Sussex	La innovación, un imperativo en el ecosistema alimentario	The Food Space

JUEVES 29 DE SEPTIEMBRE

	HORARIO	EXPOSITOR	PROFESIÓN	NOMBRE CHARLA	EMPRESA
	12.00 - 12.30	Andrés Silenzi	Empresario	Proteja su cocina, proteja su negocio	Fitflow
	12.30 - 13.00	María Inés Espinoza	Químico, Universidad de Chile	Desde la Ingeniería a los sentidos: comprensión y optimización de la calidad sensorial de alimentos y bebidas	Dictuc
	13.00 - 13.30	Nicolás Jovanovic	Gerente de Comercio Exterior de Las Marías	El Mercado de la Yerba Mate en Chile	Establecimiento Las Marías
	14.00 - 14.30	Chabi Cádiz	Bartender	Productos de Chile y el rol del género en la industria	Indap
	14.30 - 15.00	Alejandro Nuñez	Cantinerero	Ley seca y cócteles prohibidos	Old Smoky Bourbon
	15.00 - 15.30	Ricardo Guerrero	Bartender	Cócteles con picardía	Acebach
	15.30 - 16.00	Nicolás Farías Torres	Ingeniero Enólogo-Agrónomo UC	El Marketing en el Mundo del Vino	The Wine School Chile
	16.00 - 16.30	Alessandro Alessandronni	Ingeniero Doctorado Empresario	Pasta Rummo	IQ Food
	16.30 - 17.00	Óscar Solar	Periodista	La nueva cultura de emprendimiento	Fundador Coffee Go!, Presidente ASEGMi, Mentor Asech
	17.00 - 17.30	Sebastián Segura	Ingeniero Comercial	Toteat Market Place - El desafío de digitalizar y maximizar tus ventas.	Toteat