














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 | Nicolas 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!,<br>Presidente ASEGMi,<br>Mentor Asech |
|  | 17.00 - 17.30 | Sebastián Segura         | Ingeniero Comercial                        | Toteat Market Place - El desafío de digitalizar y maximizar tus ventas.                                       | Toteat   |