

PROGRAMA TALLER

“Desarrollo de un paté vegetal a base de quínoa y amaranto: un aporte al comercio justo y a la sustentabilidad agrícola de los Valles de la región de Valparaíso”

**MARTES 8 DE MAYO, 2018
OPEN HOTEL QUILLOTA**

- 09:15 – 09:30 Inscripción de participantes.
- 09:30 – 09:45 Palabras de bienvenida
- Sr. Alejandro Osses – Gerente de CREAS.
- Representante de la Fundación para la Innovación Agraria – FIA (por confirmar).
- 09:45–10:00 Presentación general del proyecto y ejemplos de innovación agroalimentaria
- Srita. Michelle Villarroel – Ingeniero de Proyectos de CREAS.
- 10:00–10:15 Tendencias en alimentación saludable en el rubro de la quínoa y amaranto
- Srita. Nathalia Fernández - Nutricionista de CREAS.
- 10:15– 10:30 Ronda de preguntas.
- 10:30 – 11:00 Pausa de café.
- 11:00 – 11:20 Resultados y prospecciones del proyecto.
- Dr. Eduardo Caballero – Investigador de CREAS.
- 11:20 – 11:50 Taller demostrativo de prototipos alimentarios de quínoa y amaranto.
- Sr. Pedro Torres – Chef de INACAP Valparaíso.
- 11:50 – 12:00 Experiencia de emprendimientos en nuevos productos.
- Srita. Darling Estay – Emprendedora (Empresa Manki).
- 12:00 – 12:30 Cóctel de cierre.