

MARTES 27 DE NOVIEMBRE MAÑANA		
	Actividad / Tema	Conferencista
08:30 a 09:30	Registro y entrega de credenciales.	
INAUGURACIÓN TECNOAVA		
Horario		
9:30 – 9:45	Palabras de saludo de la autoridad regional.	César Asenjo Jerez – Intendente de la Región de los Ríos - Por confirmar.
9:45 - 10: 00	Palabras de bienvenida	Carlos Riquelme Caro - Director Regional de CORFO Los Ríos.
10:00 – 10:15	Palabras de bienvenida.	Dr. Rodrigo Echeverría - Presidente del Consejo del Programa Estratégico Regional AVA Los Ríos y Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UACH.
INAUGURACIÓN Y VISITA OFICIAL EXPOAVA	10:15 – 13:15	SEMINARIO: TENDENCIAS EN TECNOLOGÍAS PARA ALIMENTOS Y ALGUNAS CLAVES PARA GENERAR VALOR AGREGADO. Modera: M.A. Lidia Vidal. Especialista en gestión de la innovación en sectores de alimentos y acuicultura, ASVID Consultores.
	10:15 – 11:00	Mirando el desarrollo de alimentos desde sus estructuras, opciones y enfoques de desarrollo. <i>Una mirada amplia desde la ciencia a la práctica; desde la textura, sabores, olores, la química y estructura en alimentos hasta la ingeniería gastronómica. Como esa visión abre ventanas para el valor agregado.</i> Dr. José Miguel Aguilera - Premio Nacional de Ciencias Aplicadas y Tecnológicas en 2008 por su aporte en el estudio de las estructuras de los alimentos y reconocido experto internacional en el campo de los alimentos. Pionero en el desarrollo de la ingeniería gastronómica con la que está revolucionando el desarrollo de alimentos.
	11:00 – 11: 10	Preguntas y comentarios.
	11:10 - 11:45	Tendencias en tecnologías y en el desarrollo para alimentos de valor agregado. <i>En una mirada de aplicación, cuáles son las principales tecnologías que pequeñas y medianas empresas están utilizando y cómo se están formulando nuevos productos.</i> Narcís Grèbol - Experto en Innovación, Tecnología y Seguridad Alimentaria; ha sido Coordinador de Innovación Tecnológica en el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias – IRTA de Cataluña, uno de los más importantes de Europa.
	11:45 – 12: 00	Preguntas y comentarios.
Tres casos de innovación y emprendimiento que han agregado valor en el sector alimentos.		
	12:00 - 12:20	Caso 1: Innovación y Emprendimiento a través del Valor Agregado que cambiaron el paradigma del Queso de Cabra en Chile. M.B.A. Manuel Zamora - Fundador del Club del Queso Chile: Maestro quesero, miembro de la Guilde Internationale des Fromagers e ingeniero agrónomo. Emprendedor, jurado, catador y asesor de empresas y grupos de productores.
	12:20 - 12:40	Caso 2: El acercamiento de la tecnología de altas presiones para conservación de alimentos a través de un modelo de servicios. Mtr. Gustavo Cardemil -Socio director de ALTA hpp Services. Especialista en agronegocios, con experiencia mixta en gestión de empresas y banca agrícola. Emprendedor.
	12:40 - 13:00	Caso 3: El desarrollo de soluciones en ropa de trabajo y envases ambientalmente amigable como un modelo de emprendimiento regional. Loreto Mendoza - Socia Gerente de BIOXIPLAS.
	13:00 – 13: 15	Preguntas y comentarios.
	13:15 - 14:15	Receso. Snack, café y té servido en la zona de la EXPO.

MARTES 27 DE NOVIEMBRE TARDE - WORKSHOPS - Sesiones paralelas

14:30 – 16:00			
WORKSHOP 1 – Soluciones para el control biológico de contaminantes, control de olores y otros desafíos en plantas elaboradoras de alimentos.			
SESIÓN WORKSHOP 1	14:30 – 14:55	Desafíos de contaminantes en plantas elaboradoras de alimentos y soluciones de enfoque sustentable y que cuidan al operario y consumidor final. <i>Los riesgos de contaminantes incluyen diversos desafíos. Se tratarán riesgos de origen microbiológico y de olores. Presentación de conceptos y de casos en cárnicos.</i>	Susana Valdés M. – Gerente – CITREX Chile.
	14:55 – 15:20	La colaboración de la empresa con un centro de investigación mejora la eficiencia de las soluciones. <i>Cómo el micro encapsulamiento está dando resultados más eficientes en las aplicaciones y puede ser una opción en otras aplicaciones para agregar valor a insumos o alimentos.</i>	Dr. César Burgos - Investigador en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola, CGNA.
	15:20 – 15:45	Comprobando aplicaciones. <i>Probando en la práctica aplicaciones de control en procesos.</i>	Virginia Valdés y Astrid Maldonado – Investigadoras de CITREX Chile.
	15:45 – 16:00	Espacio para consultas y comentarios – Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand de CITREX Chile y el de CGNA en la Zona de la EXPO.	
WORKSHOP 2 – APÍCOLA Parte I. Mayor valor para productos apícolas.			
SESIÓN WORKSHOP 2	14:30 – 14:55	Caracterización de la miel y propóleo como herramienta para valorización de sus productos. <i>Conozca los resultados obtenidos de la caracterización química, actividad antibacteriana y funcional para miel y propóleo.</i>	Dr. Franko Restovic – Director de Proyectos en Agro, Alimentos e Ingredientes - Fraunhofer Chile Research.
	14:55 – 15:20	Desarrollo de productos agregando valor basados en estudios de investigación aplicada. <i>El desarrollo de ciencia aplicada ha permitido la agregación de valor a productos con salida a mercado.</i>	Paulina Cáceres - Gerente Consorcio Apícola
	15:20 – 15:45	Aplicaciones en medicina apícola. <i>Un área de valor agregado para productos de la miel y aplicación de propóleo en alimento.</i>	Dra. Amelia Cristina Tor Pisano - Médica experta en apicultura, apicultora y meteoróloga, Uruguay.
	15:45 – 16:00	Espacio para consultas y comentarios – Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand del Consorcio Apícola en la Zona de la EXPO.	
Receso, café, té y snacks en la zona EXPO			
WORKSHOP 3 - Selección de aditivos, colorantes y aromas para formular productos. Presentado por: AVA Los Ríos y ASVID. Moderador: Por definir			
16:30 – 18:00			
SESIÓN WORKSHOP 3	16:30 – 16:55	El marco normativo para ingredientes y aditivos. <i>Elementos permitidos, forma de etiquetar en los alimentos. Consideraciones en el desarrollo de ingredientes o aditivos.</i>	Purificación Pérez Escobedo - Abogada especialista en normativa sanitaria en materia de control de los alimentos y en las áreas de Derecho Sanitario y Comercio Internacional.
	16:55 – 17:20	El uso de aditivos en rubro cárnicos y cecinas. <i>La elección actual enfrenta desafíos tecnológicos y de requerimientos hacia productos saludables.</i>	Sergio Cid - Representante Técnico - TAGLERFOOD.
	17:20 – 17:45	Aditivos y aplicaciones. <i>Comentando aplicaciones prácticas.</i>	Por definir
	17:45 – 18:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en la zona de stands de la EXPO.	
WORKSHOP 4 - LÁCTEOS Parte I. Quesos, métodos y técnicas de elaboración.			
16:30 – 18:05			
SESIÓN WORKSHOP 4	16:30 – 17:10	Valor Agregado en quesos, el difícil camino desde la producción hasta la mesa del consumidor. ¿Qué cambió y que está cambiando? <i>La experiencia a nivel Retail-Horeca-Tiendas Gourmet. Ejemplos prácticos en quesos de vaca, cabra y oveja.</i>	Manuel Zamora - Maestro quesero con formación internacional, ingeniero agrónomo, asesor de empresas y grupos de productores, jurado de concursos, conductor de catas y fundador del Club del Queso Chile.
	17:10 – 17:30	Productos lácteos con valor agregado. Experiencias de desarrollos en Argentina. <i>Lácteos funcionales alto CLA (ácido linoleico conjugado) y queso con agregado de fibra soluble.</i>	Diego Corrales - Profesional del Laboratorio de Desarrollo y Aplicaciones Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI- Lácteos), Argentina.
	17:30 – 17:50	Caso de la Mesa del Queso de La Araucanía apoyada por el Instituto de Agroindustria de la UFRO. <i>Instancia público/privada para fomentar el desarrollo de los productores locales.</i>	Mtr. Luis Torralbo - Director del Instituto de Agroindustria – Universidad de La Frontera.
	17:50 – 18:05	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand de AVA Los Ríos en la Zona de la EXPO.	
Degustación productos locales y cerveza zona EXPO			

MIÉRCOLES 28 DE NOVIEMBRE - WORKSHOPS MAÑANA

9:00 - 11:00			WORKSHOP 5 - Estrategias para el diseño y desarrollo de alimentos de valor agregado.
SESIÓN WORKSHOP 5	9:00 – 9:30	La estrategia y el proceso de diseño y desarrollo de un alimento. <i>El especialista mostrará cómo el desarrollo de un alimento considera tanto aspectos técnicos como de mercado, del consumidor, aspectos normativos y sus interacciones.</i>	Narcís Grèbol - Experto en Innovación, Tecnología e Inocuidad Alimentaria; asociado al Instituto de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias – IRTA de España (1).
	9:30 – 9:55	Interacción del diseño con el reglamento chileno de los alimentos. <i>Compartiendo consideraciones relevantes sobre el reglamento de alimentos chileno a considerar en el diseño de alimentos. El reglamento ha incorporado requisitos y plazos.</i>	Purificación Perez Escobedo -Abogada especialista en normativa sanitaria en materia de control de los alimentos y en las áreas de Derecho Sanitario y Comercio Internacional.
	9:55 – 10:20	Casos y aplicaciones. <i>Comentando aplicaciones a través de desarrollos realizados.</i>	Narcís Grèbol, (1).
	10:20 – 10:40	Casos y aplicaciones. <i>El caso de la agregación de omega 3 en alimentos.</i>	Dr. Roberto Valenzuela Pickrodt - Jefe de Investigación y Desarrollo - Innocon S.A.
	10:40 – 11:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en una mesa de IRTA en la Zona de la EXPO.	
9:00 A 11:00			WORKSHOP 6 - Peligros en plantas de proceso.
SESIÓN WORKSHOP 6	9:00 – 9:25	Análisis de riesgos y control de puntos críticos dirigido a PYMES alimentarias. <i>Cómo enfocar la instalación e implementación de las exigencias para una planta de alimentos. De la teoría a la práctica.</i>	Sandra Lucero A. - Gerente General - North Quality, Capacitación y Consultoría.
	9:25 – 9:50	Las Micotoxinas como peligro: Análisis de Riesgos en la cadena alimentaria. <i>Comprendiendo y anticipándose a los peligros por micotoxinas.</i>	Patricia Knass - Director Técnico en agriNEA, Technical Adviser Latin America en Romer Labs - ARQUIMED, Argentina.
	9:50 – 10:15	Creatividad como riqueza: el caso de ACHIPIA. <i>Procesos creativos y de innovación en la comunicación de riesgos alimentarios. 10 productos comunicacionales permanentes.</i>	Claudio Canales - Coordinador Área de Planificación, Gestión y Comunicaciones - ACHIPIA.
	10:15 – 10:40	Herramientas diagnósticas para la detección de Alérgenos. <i>Un recorrido por distintos tipos de alimentos, los peligros de alérgenos y su detección.</i>	Patricia Knass - Director Técnico en agriNEA, Technical Adviser Latin America en Romer Labs - ARQUIMED, Argentina.
	10:40 – 11:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en los stands de ARQUIMED y ACHIPIA en la Zona de la EXPO.	
11:00 – 11:30			Receso, café, té y galletas en la zona EXPO
11:30 – 13:00			WORKSHOP 7: Selección de empaques según tipo de productos.
SESIÓN WORKSHOP 7	11:30 – 11:50	Regulaciones sobre envases y embalajes que afectan a elaboradores de alimentos. <i>Los cambios más importantes que deberán tener en cuenta los productores de alimentos.</i>	Dra. Virginia Muriel - Investigadora - Plataforma Co-Inventa, Universidad de Santiago.
	11:50 – 12:10	Las tendencias en el uso de envases. <i>Qué tipo de envases son mayormente usados en el mercado según el tipo de alimentos – experiencia práctica.</i>	Matías Tobar - Jefe de ventas División Consumibles – Plaspak.
	12:10 – 12:30	Oportunidades y opciones en envases ambientalmente amigables. <i>Envases de fuentes renovables, una tendencia. En qué pueden ser usados.</i>	Victor Hugo Carrión - Brand Manager - Food Pack.
	12:30 – 12:50	Soluciones colaborativas para la industria. <i>La robótica se pone al alcance de operaciones de empresas de alimentos de tamaño mediano y pequeño.</i>	Por confirmar – Fochitek.
	12:50 – 13:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand de Plaspak y CREAS en la Zona de la EXPO.	
11:30 – 13:00			WORKSHOP 8: LÁCTEOS Parte II. Inocuidad en la cadena de lácteos y posible uso de subproductos de la industria.
SESIÓN WORKSHOP 8	11:30 – 11:55	Estandarización en calidad e inocuidad en la cadena de lácteos. <i>Desarrollo e implementación de un modelo de inocuidad alimentaria que disminuye el riesgo de contaminación en el proceso productivo del queso tipo artesanal en pequeños productores de la región de Los Ríos.</i>	Michel Leporati - Director de la Empresa de Servicios de Bioseguridad, Inocuidad y Calidad Alimentaria - CERES BCA.
	11:55 – 12:30	Alternativas para el aprovechamiento del suero de quesería a baja escala de producción. <i>Desarrollo de productos a partir de suero.</i>	Diego Corrales - Profesional del Laboratorio de Desarrollo y Aplicaciones Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI- Lácteos), Argentina.
	12:30 – 12:50	La tendencia y la práctica en aditivos para productos lácteos. <i>La elaboración de productos lácteos requiere de soporte de aditivos para su calidad organoléptica y su conservación.</i>	Héctor Rodríguez V. - Vendedor y asesor técnico -TAGLERFOOD.
	12:50 – 13:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand de AVA Los Ríos en la Zona de la EXPO.	
13:00 – 14:00			Snack en zona EXPO

MIÉRCOLES 28 DE NOVIEMBRE - WORKSHOPS TARDE			
14:30 – 16:00			
SESIÓN WORKSHOP 9	14:30 – 14:55	<p>WORKSHOP 9: INDUSTRIA APÍCOLA Parte II. Calidad, inocuidad, equipamiento y caso de empresa integral.</p> <p>Calidad e Inocuidad de Productos Apícolas. <i>Asegurar la calidad e inocuidad es un ABC del valor agregado en productos de miel y sus derivados.</i></p>	Dr. Enrique Mejías Barrios - Coordinador General de Proyectos de Investigación de la Dirección de Investigación y Desarrollo Académico - UTEM.
	14:55 – 15:20	<p>Tendencia de equipamiento para la cadena productiva en miel. <i>Revisando líneas de procesamiento en miel, tendencias, opciones y novedades.</i></p>	Ignacio Torra - especialista en maquinaria - Maq. Agrícola y Apícola Brei Ltda.
	15:20 – 15:45	<p>Un caso de tecnologías, innovación, buenas prácticas y sustentabilidad para obtención de diversos productos. <i>Una muestra de aplicaciones y enfoque que integra dimensiones de sustentabilidad, tecnologías e innovación en apicultura.</i></p>	Luz Sotomayor - Gerente y Leandro Díaz, Jefe Técnico y gerente de producción – Apícola del Alba
	15:45 – 16:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand del Consorcio Apícola en la Zona de la EXPO.	
14:30 – 16:00			
SESIÓN WORKSHOP 10	14:30 – 15:10	<p>WORKSHOP 10: Desarrollo de productos saludables y Valorización de residuos.</p> <p>Desarrollo de Productos, prototipaje en Alimentos y Casos de Éxito del Centro CREAS con el sector productivo. <i>Cómo el prototipaje ha demostrado en desarrollos realizados conjuntamente con la industria, sus ventajas para un escalamiento controlado en alimentos saludables. Se exponen casos.</i></p>	Alejandro Osses - Gerente - Centro Regional de Estudios en Alimentos y Salud, CREAS.
	15:20 – 15:45	<p>Desarrollo de Ingredientes basados en Descartes de la Agroindustria y la Industria Cervecera. <i>Se mostrarán experiencias en el desarrollo de ingredientes con especial énfasis en la valorización de descartes de la industria agrolimentaria y cervecera.</i></p>	Carmen Soto Maldonado - Investigadora - Centro Regional de Estudios en Alimentos y Salud, CREAS.
	15:45 – 16:00	Espacio para consultas y comentarios. - Los expositores también se podrán consultar en el receso en el stand de CREAS en la Zona de la EXPO.	
16:00 – 16:45			
ACTIVIDAD DE CIERRE DE TECNOAVA			
	16:00 – 16:25	Sorteos – Premios. <i>Empresas participantes entregan premios por concurso a los asistentes presentes en TecnoAVA. Un momento lúdico para compartir.</i>	
	16:25 – 16:45	Cierre de TecnoAVA e invitación a compartir en la zona EXPO.	
16:45 – 18:00			
Degustación productos locales y cerveza. Habrá café, té y galletas en la zona EXPO			

El Programa puede estar sujeto a cambios por acontecimientos ajenos a la organización

Los asistentes pueden elegir sus presentaciones de interés entre las salas paralelas.