

Pabellón Sabor Orgánico & Sustentable EN CHILE Y EL MUNDO

Programa Show de Cocina Orgánica y Sustentable

A continuación, se detalla la programación de las demostraciones culinarias que se llevarán a cabo durante el evento. Cada chef tendrá una hora para presentar su especialidad, y las actividades estarán distribuidas en dos días.

Por favor, consulte los horarios y prepare con anticipación los ingredientes y equipos necesarios.

DÍA 1

Desayuno Huevo Campestre (10:00 - 11:00) (200 unidades) Solo Para Expositores!

Descripción: Descripción: Inicia tu día con un desayuno que celebra la frescura y la calidad de los ingredientes orgánicos. Este desayuno incluye:

Huevos Campestres: Huevos preparados con técnicas tradicionales, cocinados a la perfección para resaltar su sabor natural y frescura. Servidos con acompañamientos saludables y de temporada.

Café Orgánico de Café Llanquihue: Disfruta de una taza de café orgánico de alta gama, proveniente de las fincas de Café Llanquihue. Este café es conocido por su perfil de sabor suave y equilibrado, con notas ricas y un aroma envolvente, cultivado en las regiones volcánicas que aportan una calidad única a cada taza.

Vasos Comestibles: Una innovadora y sostenible alternativa a los vasos tradicionales. Nuestros vasos comestibles están hechos con ingredientes naturales, permitiendo disfrutar de tu bebida y luego consumir el vaso, reduciendo el impacto ambiental.

Pan con Harina Orgánica: Pan artesanal elaborado con harina orgánica de la más alta calidad. Este pan, suave y sabroso, complementa perfectamente los huevos y es ideal para acompañar con mantequilla, mermelada o cualquier otro complemento de tu elección.

Coordinador de Chefs (11:00- 11:30)



Descripción: Chef Sebastián Salas, coordinador de Chefs que supervisa los preparativos y coordina con los chefs nacionales e internacionales.

11:30 - 12:00 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

12:00 - 12:50 Sesión 1 - Chef: Matias Panigatti



13:00 - 14:00 Almuerzo

14:00 - 15:00 Sesión 2 - Chef: Samuel Moreno



15:00 - 15:30 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

15:30 - 16:30 Sesión 3 - Chef: Karime Harcha



16:30 - 17:00 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

17:00 - 18:00 Sesión 4 - Chef: Cristóbal Robles



18:00 Cierre y entrega de obsequios a los Chefs y relatores

Pabellón Sabor Orgánico & Sustentable EN CHILE Y EL MUNDO

Programa Show de Cocina Orgánica y Sustentable

A continuación, se detalla la programación de las demostraciones culinarias que se llevarán a cabo durante el evento. Cada chef tendrá una hora para presentar su especialidad, y las actividades estarán distribuidas en dos días.

Por favor, consulte los horarios y prepare con anticipación los ingredientes y equipos necesarios.

DÍA 2

Coordinador de Chefs (11:00 - 11:30)



Descripción: Chef Sebastián Salas, coordinador de Chefs que supervise los preparativos y coordine con los chefs nacionales e internacionales.

11:30 - 12:00 - Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

12:00 - 13:00 Sesión 5 - Chef: Jaime Jimenez (Cata de Huevos Campestre)



13:00 - 14:00 Almuerzo Espacio Libre descanso de 1 hora.

14:00 - 15:00 Sesión 6 - Chef: Ximena Jurado



15:00 - 15:30 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

15:30 - 16:30 Sesión 7 - Chef: Alejandra Toloza



16:30 - 17:00 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

17:00 - 18:00 Sesión 8 - Chef: Juan Quiñeman



18:00 Cierre y entrega de obsequios a los Chefs y relatores



Pabellón Sabor Orgánico & Sustentable EN CHILE Y EL MUNDO

Programa Show de Cocina Orgánica y Sustentable

A continuación, se detalla la programación de las demostraciones culinarias que se llevarán a cabo durante el evento. Cada chef tendrá una hora para presentar su especialidad, y las actividades estarán distribuidas en dos días.

Por favor, consulte los horarios y prepare con anticipación los ingredientes y equipos necesarios.

DÍA 3

Desayuno Huevo Campestre (10:00 - 11:00) (200 unidades) Solo Para Expositores!

Descripción: Descripción: Inicia tu día con un desayuno que celebra la frescura y la calidad de los ingredientes orgánicos. Este desayuno incluye:

Huevos Campestres: Huevos preparados con técnicas tradicionales, cocinados a la perfección para resaltar su sabor natural y frescura. Servidos con acompañamientos saludables y de temporada.

Café Orgánico de Café Llanquihue: Disfruta de una taza de café orgánico de alta gama, proveniente de las fincas de Café Llanquihue. Este café es conocido por su perfil de sabor suave y equilibrado, con notas ricas y un aroma envolvente, cultivado en las regiones volcánicas que aportan una calidad única a cada taza.

Vasos Comestibles: Una innovadora y sostenible alternativa a los vasos tradicionales. Nuestros vasos comestibles están hechos con ingredientes naturales, permitiendo disfrutar de tu bebida y luego consumir el vaso, reduciendo el impacto ambiental.

Pan con Harina Orgánica: Pan artesanal elaborado con harina orgánica de la más alta calidad. Este pan, suave y sabroso, complementa perfectamente los huevos y es ideal para acompañar con mantequilla, mermelada o cualquier otro complemento de tu elección.

Coordinador de Chefs (11:00 - 11:30)



Descripción: Chef Sebastián Salas, coordinador de Chefs que supervise los preparativos y coordine con los chefs nacionales e internacionales.

11:30 - 12:00 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

12:00 - 13:00 Sesión 9 - Chef: Ari Zuñiga Salas



13:00 - 14:00 Almuerzo Espacio Libre descanso de 1 hora.

14:00 - 15:00 Sesión 10 - Chef: Camila Moreno



15:00 - 15:30 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

15:30 - 16:30 Sesión 11 - Chef: Matias Garay



16:30 - 17:00 Relato o Historia de Productor Orgánico o Sustentable

17:00 - 18:00 Sesión 12 - Chef: Amelia Cayul



18:00 Cierre y entrega de obsequios a los Chefs y relatores



Pabellón Sabor Orgánico & Sustentable EN CHILE Y EL MUNDO



Av. El Salto 5000
Centro de Eventos y Convenciones
Espacio Riesco

www.foodservice.aoachile.com

