

Día 1
Martes
30- Septiembre

Pabellón vida Sustentable Orgánico & Regenerativo

Organizador



Pabellón Show de Cocina Orgánico y Regenerativo

11:30am -12:00pm

Apertura- Cocina Interactiva
Chef Carlo Von Mühlenbrock

12:00pm -13:00pm

Show de Cocina
Chef Alfonso Cifuentes

"Estofado de cordero con miel y cedrón acompañado con quinoa, vegetales organicos con digueños y tierra de cochayuyo"

13:00pm -13:30pm

Conversatorio
¿Chile es un país que consume alimentos saludables?

Moderador: Chef Carlo Von Mühlenbrock .
Participan: FuturoCoop - Origen Nativo - Tesoro del Bosque - CLAC Comercio Justo - Ceibos Group

14:00pm -15:00pm

Show de Cocina
Chef Roberto Soto

16:00pm -17:00pm

Show de Cocina
Chef Victor Quelopana

"Lomo liso, en costra de llaita y pimienta, con papas nativas en provenzal andino y chips crocantes de caramelo"

Pabellón Networking con chef Carlo Von Mühlenbrock

12:00pm -12:15pm

Entrevista
Empresa Mi Jardín Secreto por Chef Carlo

12:30pm -12:45pm

Entrevista con Chef Carlo
Alex Sawady Prochile

14:00pm -14:15pm

Entrevista con Chef Carlo
Empresa OIA (Organización Internacional Agropecuaria)

14:30pm -14:45pm

Presentación
Chef Juan Quiñeman y su Nuevo Recetario

15:00pm -15:15pm

Entrevista con Chef Carlo
Empresa Unibag

15:00pm -16:00pm

Presentación de Empresa
Empresa Origen Nativo (30 mins)

16:00pm -16:45pm

Espacio Comercial de
(15 mins)

17:00pm -17:30pm

Presentación de
Empresas de Ecocert (30 mins)

17:30pm -18:00pm

Espacio Comercial de
(15 mins)

Pabellón Podcast & Conversatorio AOA CHILE TV

11:00am -11:15am

Apertura Pabellon AOA
(Rodrigo, Geraldine
AOA CHILE y Chef Carlo Von Mühlenbrock

11:30am -12:15pm

Conversatorio
Certificación y Regulación Nacional e Internacional e Internacional:

Moderador Sr. Claudio Cárdenas | Ecocert (Sr. Henrich Neisskenwirth) - OIA (Sr. Pedro Landa)- Srta. Mylene Jareño (Organización Corazón Orgánico de Paine), Srta Eliana Moreno (Unibag)

12:45pm -13:00pm

Podcast AOA Chile tv
Empresa OIA (Organización Internacional Agropecuaria)

14:00pm -14:15pm

Podcast AOA Chile tv
Empresa CLAC Comercio Justo

14:15pm -14:30pm

Podcast AOA Chile tv
Chef Alfonso Cifuentes

15:00pm -15:45pm

Conversatorio AOA Chile tv
Ganaderia Regenerativa y Oportunidades del Mercado Nacional

Moderador: Efecto Manada (Isidora Molina). Expositores Internacionales: Cerro Azul (Carolina Schmidt) - Koterra (Pablo Rosales). Expositores Nacionales: La Reserva (Cristobal Parot).

15:45pm -16:00pm

Podcast AOA Chile tv
Chef Roberto Soto

16:00pm -16:15pm

Podcast AOA Chile tv
Empresa Ceibos Group

16:30pm -16:45pm

Podcast AOA Chile tv
Empresa Abastible

Moderador: Rep. Corporación Pisos de Atacama (Jahdiel Bejares de Pisco Paitanas)

17:00pm -17:15pm

Podcast AOA Chile tv
Kume Ilekawt Banqueteria

17:15pm -17:30pm

Podcast AOA Chile tv
Empresa Abastible

Moderador: Gte Cooperativa Apihuasco - Miel Colmenares (Yahir Rojas)

17:30pm -17:45pm

Podcast AOA Chile tv
Victor Quelopana

Día 2
Miércoles
01- Octubre

Pabellón vida **Sustentable** **Orgánico &** **Regenerativo**

Organizador



Pabellón **Show de Cocina** **Orgánico y** **Regenerativo**

12:00pm -13:00pm

Show de Cocina **Chef Alonso Barraza** **Preparación:**

"Cordero marinado en chicha de manzana miel y ajo chilote , acompañado con papas con luce y nalcas asadas a la mantequilla de cilantro"

13:00pm -14:00pm

Conversatorio **Chef Carlo Von Mühlenbrock** **+ Marca Abastible.** **“Denominaciones de** **Origen de Huasco”.**

14:00pm -15:00pm

Show de Cocina **Chef Diego Bustos** **Preparación:**

"Meli Witran Mapu" (Los Cuatro Puntos de la Tierra) el plato recoge productos nobles de la Araucanía de mar a cordillera"

15:00pm -16:00pm

Cata de Vinos **Empresa CLAC Comercio Justo**

16:00pm -17:00pm

Show de Cocina **Chef Juan Quiñeman** **Preparación:**

"Estofado Campesino de Ternera y Lupino"

17:00pm -18:00pm

Show de Cocina **Chef Jorge Quizhpe** **Preparación:**

"Cremoso de lenteja y quinoa con filete al cilantro y salsa de jamaica miel"

Pabellón **Networking con** **chef Carlo Von** **Mühlenbrock**

11:30pm -11:45pm

Entrevista con Chef Carlo **Empresa Abastible**

11:45pm -12:00pm

Entrevista con Chef Carlo **Piero Ecoproductos**

12:00pm -12:15pm

Entrevista con Chef Carlo **Empresa Ceibos Group**

12:30pm -12:45pm

Entrevista con Chef Carlo **Empresa SAG (Servicio Agrícola** **Ganadero)**

14:00pm -14:15pm

Entrevista con Chef Carlo **Empresa CLAC Comercio Justo**

14:15pm -15:00pm

Espacio Comercial **(15 mins)**

15:00pm -15:30pm

Presentación de Empresa **Unibag (30 mins)**

16:00pm -16:45pm

Lanzamiento página Web **Santiago Nativo**

17:00pm -17:30pm

Presentación de Empresa **Futurocoop (30 mins)**

17:30pm -17:45pm

Espacio Comercial de **(15 mins)**

Pabellón **Podcast &** **Conversatorio** **AOA CHILE TV**

11:00am -11:45am

Conversatorio **Casos de Éxito en Producción** **Sustentable, Orgánico y** **Regenerativo**

Moderador: AOA CHILE (Geraldine Olmedo). Expositores Internacionales: El Alamo Orgánico (Diana Ibaceta) - Huerto Pro (Patricio Polanco). Expositores Nacionales: Huertorganic SpA (Juan Pablo Infante).

12:15pm -12:30pm

Podcast **Empresa Ecocert**

14:00pm -14:15pm

Podcast **Empresa FuturoCoop**

14:30pm -14:45pm

Podcast **Chef Alonso Barraza**

15:00pm -15:45pm

Conversatorio **E-Commerce Digital y Marketing:** **Del Campo a la Nube**

Moderador: SNA Brasil (Sylvia Wachsner). Expositores Internacionales: BTO Digital (Carlos Betancour). Expositores Nacionales: CLAC Comercio Justo (Carlos Zuastegui) Sr. Ignacio Fuentes (Consultor en Identidad Institucional)

15:45pm -16:00pm

Podcast **Chef Diego Bustos**

16:15pm -16:30pm

Podcast **Empresa SAG y CLAC Comercio Justo**

Moderador: SAG (Claudio Cárdenas)- CLAC (Catalina Jaramillo).

16:45pm -17:00pm

Podcast **Empresa Abastible**

Moderador: Pte. del Comité de Aceite de Oliva con Denominaciones de Origen (Daniela G. de Payantume).

17:00pm -17:15pm

Podcast **Empresa Origen Nativo**

17:15pm -17:30pm

Lanzamiento página Web **Santiago Nativo**

17:30pm -17:45pm

Podcast **Chef Juan Quiñeman**

17:45pm -18:00pm

Podcast **Chef Jorge Quizhpe**

Día 3
Jueves
02- Octubre

Pabellón vida **Sustentable** **Orgánico &** **Regenerativo**

Organizador



Pabellón

Show de Cocina Orgánico y Regenerativo

- 11:00am -12:00pm
- Show de Cocina
Ari Zuñiga
- 12:00pm -13:00pm
- Show de Cocina
Chef Karime Harcha
- 13:00pm -14:00pm
- Cocina Originaria:
mujeres Aymaras, tradición
y alimento. Aurora Cayo,
Erika Moscoso y Nayra
Bascuñan: del Altiplano
Aymara a tu cocina
- 14:00pm -15:00pm
- Coctelería y Preparaciones
Empresa Origen Nativo
- 15:00pm -16:00pm
- Minga: Imperfecta y
deliciosa
- 16:30pm -17:30pm
- Cata de Vinos
Empresa CLAC Comercio
Justo
- 17:30pm -18:00pm
- Conversatorio de Cierre

Pabellón

Networking con chef Carlo Von Mühlenbrock

- 11:30am -11:45am
- Entrevista con Chef Carlo Von
Empresa Fedefruta
Pdte. Víctor Catán
- 12:00pm -12:15pm
- Entrevista con Carlo
Empresa Ecocert
- 12:45pm -13:00pm
- Entrevista con Carlo
Cooperativa de Miel "Tesoro
del Bosque" Alhue
- 14:00pm -14:15pm
- Entrevista con Carlo
Empresa FuturoCoop
- 14:30pm -14:45pm
- Entrevista Con Chef Carlo
Von & Rodrigo Rojas -
Geraldine Olmedo
Gte Food Service Andrés Ilabaca
- 12:45pm -15:30pm
- Espacio Comercial de
(15 mins)
- 15:30pm -16:00pm
- Presentación de
Empresa Ceibos (30 mins)
- 16:00pm -16:45pm
- Espacio Comercial de
(15 mins)
- 17:00pm -17:30pm
- Presentación de
Empresa Clac Comercio Justo (30 mins)
- 17:30pm -17:45pm
- Cocina Originarias:
Mujeres Aymaras, tradición y
alimento. Aurora Cayo, Erika Moscoso
y Naira Bascuñan: del altiplano
Aymara a tu cocina

Pabellón

Podcast & Conversatorio AOA CHILE TV

- 11:00am -11:45am
- Conversatorio
Panorama y Tendencias del
Mercado Orgánico de Brasil
Moderador: ProChile (Alex Sawady). Expositores
Nacionales e Internacionales: SNA Brasil (Sylvia
Wachsner) - Vegus (Felipe Guzmán) - (Rodrigo Padovani).
Agreagado Comercial Minsterio de Agricultura y Pecuaria
de Brasil
- 11:45am -12:00pm
- Podcast
Empresa Abastible
Moderador: Rep. de Pajareteros Valle del Huasco
(Jimena Cortes).
- 12:15pm -12:30pm
- Podcast
Chef Ari Zuñiga
- 12:30pm -13:00pm
- Conversatorio Especial Miel Tesoros
del Bosque: Modera Henrich N
(Ecocert) - Título: Identidad de Origen
"Miel de Alhué" 4 representantes.
- 13:00pm -13:15pm
- Entrevista
Sr. Carlos Betancour (BTO Digital)
- 13:15pm -13:30pm
- Entrevista
Chef Karime Harcha
- 14:15pm -14:30pm
- Podcast
Empresa Efecto Manada
- 14:30pm -14:45pm
- Entrevista
Matías Arteaga
- 15:00pm -15:45pm
- Conversatorio
Tiendas Físicas y Virtuales en el
Mercado Interno de Alimentos
Sustentables, Orgánicos y
Regenerativos en Chile
Moderador: AOA Chile (Rodrigo Rojas). Expositores
Nacionales e Internacionales: Sr. Fernando Villarroel (Santiago
Nativo). Trinidad Völker Fundadora (La Fermentista) . Sr. Luis
Morales (Modo Consciente), Sr. Ángela Garay Fundadora
(Mercado Drugstore), Srta. Rosita Salinas (Buen Campo
Orgánico)
- 16:00pm -16:15pm
- Podcast
Empresa Abastible
Moderador: Rep de vinos del Valle del Huasco
(Matías Gonzalez).
- 16:30pm -16:45pm
- Entrevista
Chef Camila Moreno
- 16:45pm -17:45pm
- Entrevista
INDAP + Cootemp + Ecogoldie
- Entrevista
INDAP + Agrícola Horizonte +
Producto La Tuty
- Entrevista
INDAP + Huerta a la Raíz +
Rayen de Misqui
- Entrevista
INDAP + S&N vive verde +
Sabores Naltahua