REPORTE COBERTURA DE PRENSA

ESPACIO Food & SERVICE Chile 2018

PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

VIA CENTRAL comunicaciones

Clipping Food & Service 2018

El siguiente Clipping se ha confeccionado como un análisis de la cobertura de los medios a la feria agroalimentaria, Espacio Food & Service, llevada a cabo en Espacio Riesco los días 25, 26 y 27 de septiembre del presente año.

El seguimiento de las notas de esta feria ha sido antes del evento, durante y en algunos casos, después de la feria.

El siguiente documento se ha dividido en cinco secciones:

- Publicaciones en Televisión: 5 notas alcanzadas
- Publicaciones en Radio: 6 notas alcanzadas
- Publicaciones en Prensa Escrita: 36 notas alcanzadas
- Publicaciones en Portales Web: 56 notas alcanzadas
- Publicaciones especiales: 15 notas alcanzadas

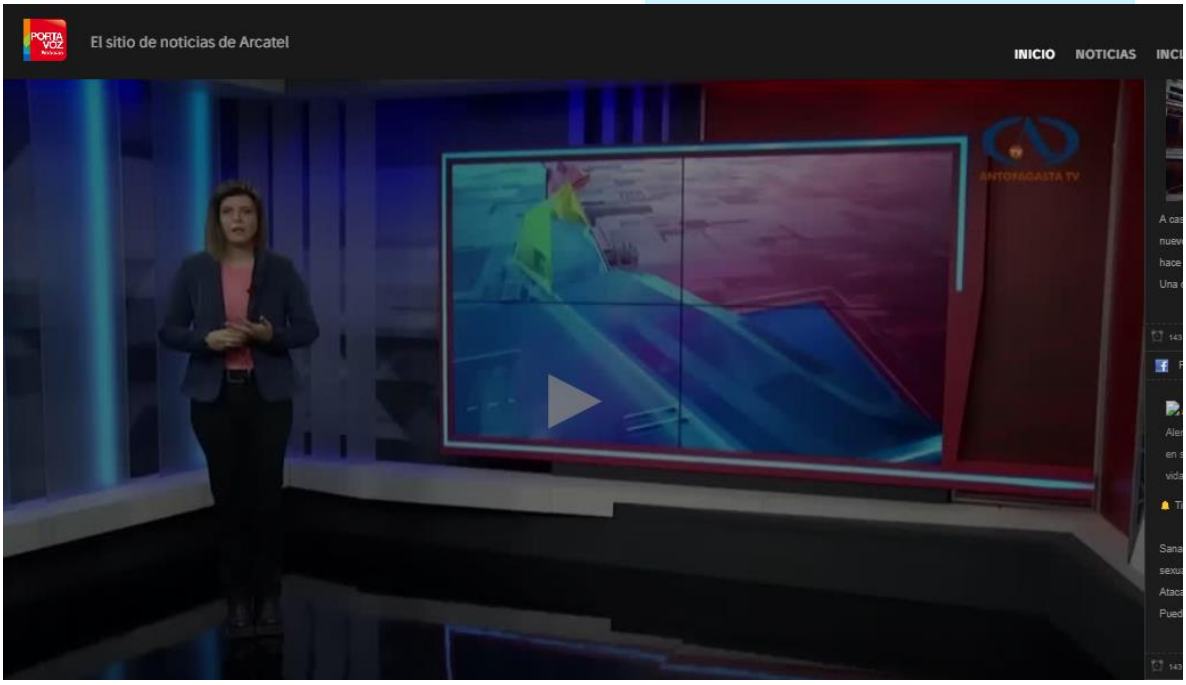
PUBLICACIONES EN TELEVISIÓN

Link: https://www.cnnchile.com/mas-programas/seremi-de-salud-entrego-todas-las-recomendaciones-para-estas-fiestas-patrias_20180916/

Link: https://www.youtube.com/watch?v=dtkFPYvTHQ4

Link: https://www.youtube.com/watch?v=IBtGCSAaJ5w

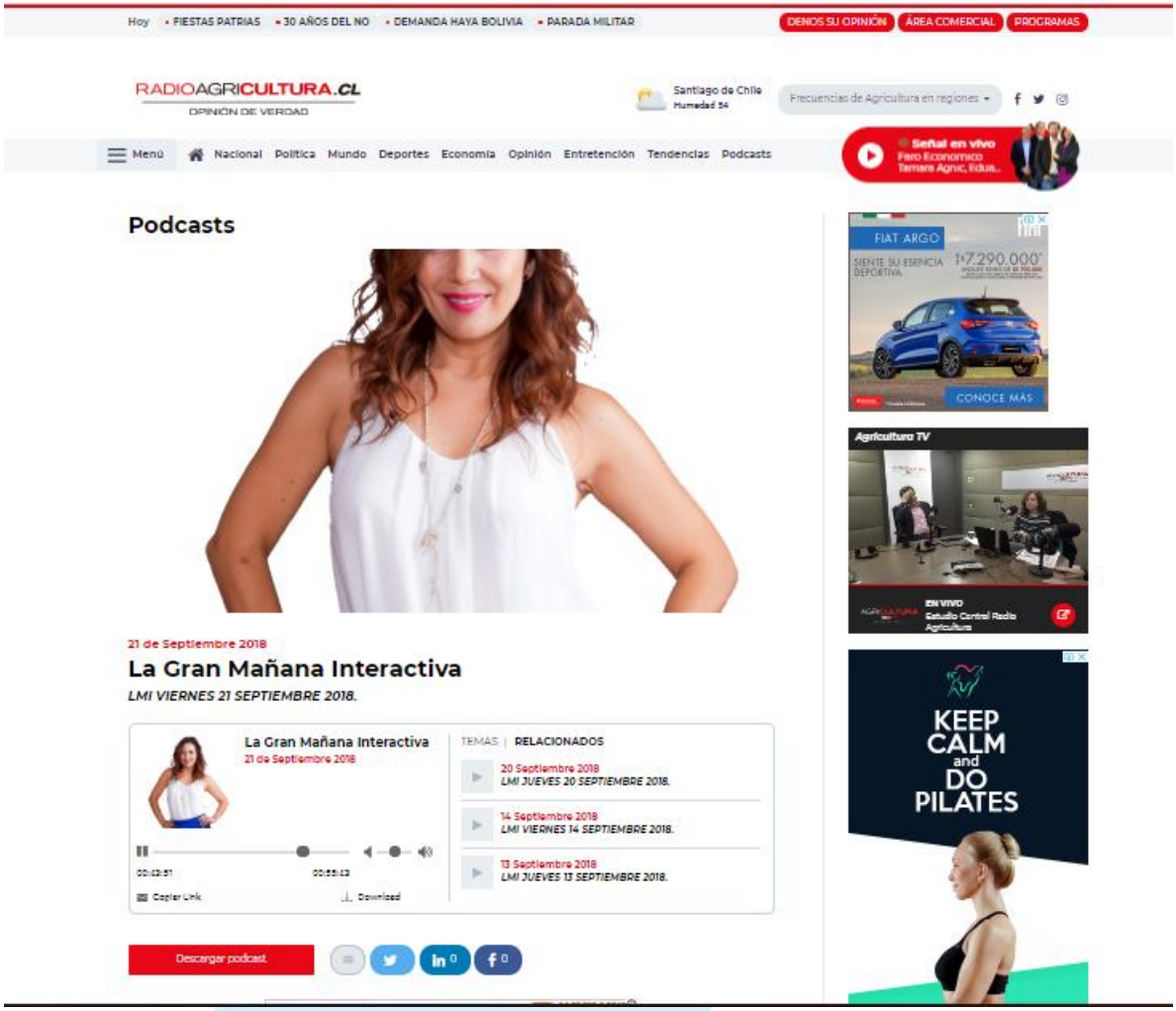
Link: http://portavoznoticias.cl/?jwsource=cl



Link: https://drive.google.com/file/d/16n2Eg_TVB_Z_58jaEXlvfuUoQKv71Rs5/view

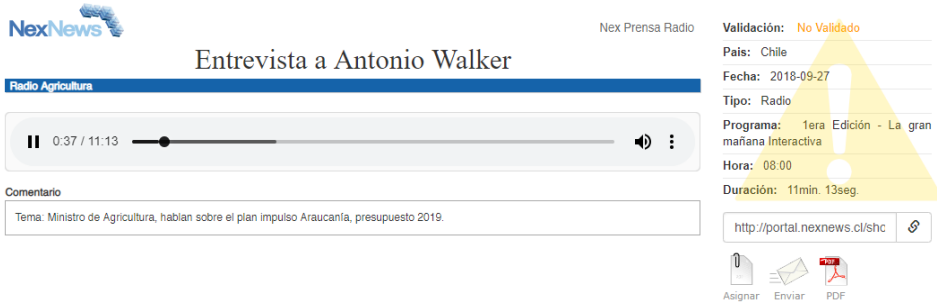
PUBLICACIONES EN RADIO

Link: https://www.radioagricultura.cl/podcasts/2018/09/21/lmi-viernes-21-septiembre-2018.html

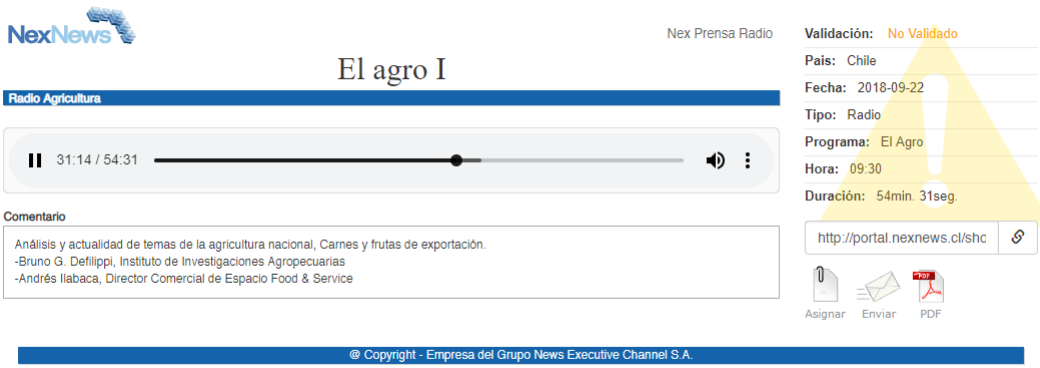


Link: https://radio.uchile.cl/programas/conexion-empresarial/488801/

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NDIxUzgwNzM0QTIyMTgwMjYzNDAyNzQ5MjMxNzgwMTk4MjQyMjYwMDIwNjA0MjI2MDAxODI2NDI4NTgwMTkyWjU1NTU1NTU1NTU1Mw==



Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NDIxOFQwNzM0RjIyMTgwMjYzNDAyNzQ5MjMxNzgwMTk4MjQyMjIyODIyNjE2MjIxOTIxODI2NDI4NTgwMTkyRTU1NTU1NTU1NTU1Mw==



Link: https://www.facebook.com/tvbiobio/videos/2227310854169262/

Link:

https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/26/eugenio-melo-y-la-evolucion-de-la-gastronomia-ahora-la-gente-se-preocupa-de-lo-come.shtml

Miércoles 26 septiembre de 2018 | Publicado a las 11:52

Eugenio Melo y la evolución de la gastronomía: "Ahora la gente se preocupa de lo que come"

Publicado por: Max Duhalde

¿Encontraste algún error? **Avísanos**

59 visitas

Bajo el marco de la 8° versión de **Espacio Food & Service**, el destacado chef nacional, **Eugenio Melo**, es el representante profesional y comunicacional del evento, quien se ha dedicado a enseñar y promover novedosos y saludables platos en la feria.

Además, fue quien dirigió la ceremonia inaugural a través de la cocina interactiva en la que participaron autoridades como el ministro de Agricultura, **Antonio Walker**.

Conoce los objetivos, novedades y tendencias de Espacio Food & Service en la siguiente entrevista

PUBLICACIONES EN PRENSA ESCRITA

Link: http://www.lun.com/Pages/NewsDetail.aspx?dt=2018-09-03&PaginaId=20&SupplementId=3&bodyid=0

Esta feria realizará la rueda de negocios más grande de Latinoamérica

20 países participarán en Espacio Food & Service

Octava versión del espacio de alimentación más relevante del continente espera recibir más de 20 mil visitantes, que recorrerán 810 stands y compartirán con 420 expositores.

El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, Espacio Riesco realizará la octava versión de Espacio Food & Service, la feria del sector más importante de Chile y segunda en Latinoamérica, que espera convocar a más de 20 mil profesionales de la industria alimentaria, en una superficie de 26 mil metros cuadrados, con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos "out of home". En ella se exhiben productos innovadores y las últimas tendencias en el sector como también sus servicios asociados, con el objetivo de visualizar el desafío que tiene la industria por entregar insumos que respondan a la necesidad de la población y agreguen valor a la operación.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food & Service será la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en Latinoamérica y el Caribe, organizado por el BID, y que reúne a cientos de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios, provenientes de todo el mundo. La alianza aumentará las posibilidades de los participantes de hacer negocios, ya que podrán celebrar reuniones B2B en LAC Flavors y, además, una segunda rueda de negocio con EuroChile.

Espacio Food & Service tiene confirmados a expositores de Argentina, Brasil, Indonesia, Perú, Polonia, Ecuador y China, entre otros. El evento, que está dirigido a los profesionales de la industria ya dispuso el registro de entradas sin costo para quienes trabajen o se relacionen en el sector y sólo requiere de una inscripción online en https://bit.ly/2Nl1ejhtC.

El evento parte el 25 de septiembre.

MONTANO
FUENZALIDA URREJOLA 254 PAR. 18 GRAN AVDA. F: 22 8919543
LLEGO NUTELLA
VITTORIO X400 GR. SUPER PRECIO
DETERGENTE BIDÓN 5 LT. $990
DURAZNOS 820 GR. CUBO Y MITAD ACONCAGUA $819
CONFORT MORADO 27 MT. $175
SALSA TOMATE DOÑA CLARA $185
ARROZ G°2 EL MEJOR $459
SALSA DE TOMATES LA MEJOR $139
SOPA EN VASO $149
ATÚN VAN CAMPS $899
GARBANZOS $999
AGUA CON ALDEVERA VARIOS SABORES $490
DURAZNOS 580 GR. $499
AZÚCAR ECONÓMICA 10kg DE CALIDAD $425
ENERGÉTICA 500 CC $650
LENTEJAS 10x1 $890
LECHE LÍQUIDA ENTERA 12x1 $599
ACEITE 12X900 EL MEJOR PRECIO
JUGO BOMBILLÍN SPRIM $135
HARINA 10X1 SÚPER C/P Y S/P PRECIO
GALLETA MOROCHA $165
GALLETA TRITÓN $315
LLEGO CHOCMAN $89
ARIEL LÍQUIDO 1.9 $4.499
COCA-COLA FANTA SPRITE 3 LITROS $1.315
HARINA DE 25 KG. EL MEJOR "LA MEJOR" PRECIO
INSECTICIDA MOSCA Y ZANCUDO $990
ATÚN LOMITO $690
CARBÓN DE ESPINO 2,5 KG. $1.599

DISTRIBUIDORA COLCHAGUA TELEFONO 22 5524015 22 5523362
CASILLERO DEL DIABLO $3.519 C/U
GRAN 12X BOTELLÓN $2.090 C/U
CERVEZA ROSS $255 X3 C/U
PISCO 1733 $3.830 C/U
CAPEL 35° $3.029 C/U
ARTESANOS 35° $2.390 C/U
ALTO DEL CARMEN 35° $4.290 C/U
BALIZA 35° $3.699 C/U
MISTRAL 35° $4.880 C/U
www.dcolchagua.cl

DISTRIBUIDORA COLCHAGUA TELEFONO 22 5524015 22 5523362
SANTA HELENA TETRA $2.139 C/U
GATO TETRA $2.490 C/U
MAL PASO 35° $4.190 C/U
MISIONES DE RENGO $1.899 C/U
MISIONES DE RENGO $2.960 C/U
CHICHA DULCE $4.950 X5 L/U
EXPORTACIÓN SELECTO $1.979 C/U
COCA-COLA DESECHABLE $1.499 C/U
SANTA CAROLINA $1.299 C/U
www.dcolchagua.cl

El Carnicero Mayorista
¡TIKI TIKI TI!
CHULETA CENTRO $1.596
COSTILLAR DE CERDO $2.496
TAPA-PECHO $2.855
POSTA ROSADA $3.360

LUBBA
COMENZAMOS SEPTIEMBRE CON OFERTONES
ESTACIONAMIENTO CLIENTES
ATENCIÓN FERIANOS Y COMERCIANTES!!!
$89 $378 $690 $499 $990 $160 $1.000 $2.390 $550 $2.490 $790 $650 $1.990 $1.690 $550 $419

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MzE2MzdBMk01MzE2NjM1MjQyMDcyNTEwMTI0ODE5MjUzOTUxMzY0NzE2OTY4MTUxNTAxNDg1NjE2MzM1MjAwMTMxMzY0NEk1NTU1NTU1NTU1NTU1

Chilolac está presente en feria en Espacio Riesco

Láctea ancuditana promociona sus productos en encuentro de empresas.

Carolina Larenas Faúndez
carolina.larenas@laestrellachiloe.cl

FOTOS: CEDIDAS

CERCA DE 280 EMPRESAS PARTICIPAN DEL EVENTO QUE CONCLUYE HOY.

Promocionar la gama de productos de la empresa Agrolácteos Chiloé (Chilolac) es el objetivo de la participación de la firma en la muestra Food&Service que se desarrolla hasta hoy en Espacio Riesco, en Huechuraba.

Abierta al público general, estudiantes y *product manager*, el objetivo de la presencia de Chilolac en uno de los cerca de 280 estand que componen la feria es abrir nuevos mercados nacionales y posicionar la marca en los consumidores.

Así lo explicó el gerente general de la firma, Óscar Becker, quien comentó que se espera que cerca de 40 mil personas recorran el espacio en los tres días que se extiende la actividad que congrega a empresas nacionales y extranjeras.

"Esta es una feria nacional e internacional con productos gastronómicos, alimenticios e industriales", indicó el ingeniero, sumando que este es el primer año que Chilolac participa de este evento y en lo que va de la muestra la recepción del público ha sido positiva.

Mantequilla, yogur y sus variedades de quesos son parte de los productos que la firma chilota está promocionando en su estand ubicado en el nivel central del Espacio Riesco, pero además cuenta con un corpóreo de una vaca la que ha llamado la atención, principalmente de los menores.

Asimismo, el ejecutivo sostuvo que "hay empresas nacionales y de distintas parte del mundo como China, Polonia, Argentina y Brasil".

CHILOLAC PRESENTANDO SUS PRODUCTOS.

Junto con ello, Becker expuso que "estamos promocionando todos nuestros productos en la feria y también hacemos degustaciones".

Del mismo modo, el profesional analizó la situación que vive la industria láctea en el país, con la denominada "guerra de las leches", indicando que "nosotros la gran gracia que tenemos es que tenemos nuestro propio nicho de mercado, no estamos muy vinculados con todo lo que ha pasado con este tema".

JUAN PABLO FUENZALIDA

AYER SE REALIZÓ LA CEREMONIA DE CERTIFICACIÓN DEL CURSO.

Forman a carpinteros de ribera en Castro

Entregar herramientas de empleabilidad para los castreños es el objetivo de un curso que se ejecutó en la comuna en el que participaron 25 personas y estuvo centrado en la carpintería de ribera.

Se trata de un curso enmarcada en el programa Becas Laborales del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (Sence) y representó una inversión de 7 millones de pesos.

Como parte de este trabajo, los participaron recibieron además en promedio de 220 mil pesos para la adquisición de herramientas como motosierras, cepillo eléctrico, taladro, esmeril y cierras circulares.

Carmen Correa, una de las favorecidas con el curso, agradeció a las personas que hicieron posible esta capacitación y también que permitiera la inclusión de la mujer en una actividad tradicional de hombres.

"También es importante la labor de nuestro profesor por entregarnos el valor inmaterial del patrimonio", sostuvo la beneficiada.

A su vez, el alcalde Juan Eduardo Vera (UDI) indicó que "este año queremos llegar a los mil 500 capacitados pero con oficios inteligentes y así superar lo que hicimos el año pasado con las mil personas que recibieron capacitación".

Ayer al mediodía se realizó en el Centro Cultural la ceremonia de certificación del curso, instancia en la que el seremi del Trabajo y Previsión Social, Mauro González, destacó la labor del organismo para entregar capacitaciones pertinentes y que favorezcan la empleabilidad.

Premian a emprendedores que participaron del programa Chiloé Inicia de Espacio La Minga

El "Prendedor Chilote" se denominó un encuentro de emprendimiento organizado por el Espacio La Minga, el que contó con charlas, música y también una premiación a las personas que participaron del programa de formación Chiloé Inicia.

Rodolfo Cantillana, de Espacio La Minga, explicó que "buscamos juntar gente, emprendedores, para generar redes de contactos, apoyarnos, conocernos y, por qué no, en el futuro general algún proyecto en conjunto".

> **"Esto fue una sorpresa, no lo esperábamos, fue increíble y más que ganar más que nada por los conocimientos".**
>
> **Katherine Castillo, ganadora.**

Además, expuso que "este proyecto es respaldado por Corfo y lo que buscamos en mover un poco los ecosistemas y por eso hemos invitado a distintos actores como emprendedores e instituciones".

En este sentido, tres fueron los premios que se entregaron como parte del programa Chiloé Inicia que tiene como misión entregar valor agregado a los productos. La ancuditana Katherine Castillo obtuvo el primero lugar y se adjudicó 500 mil pesos.

"Esto fue una sorpresa, no lo esperábamos, fue increíble y más que ganar fue por todos los conocimientos que nos entregaron", afirmó la emprendedora.

A la confección de alfajores artesanales *gourmet* se dedica la ancuditana, quien prepara la apertura de un local con gelatería y chocolatería en la comuna del Pudeto.

"Esto nos va a permitir adquirir insumos para el local ubicado en el segundo piso del Paseo Plaza de Ancud", relató.

JUAN PABLO FUENZALIDA

DURANTE LA JORNADA SE REALIZARON CHARLAS EN CASTRO.

Igualmente, Castillo señaló que "nosotros rescatamos la identidad al poder que la gente con un simple alfajor pueda decir: esto es Chiloé. Nos enfocamos mucho al ajo negro, la nalca y el topinambur y queremos que la gente se identifique con estos productos".

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTU5MDQ1MVc1WDU0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NTU1NTE1MTUzNTA0NTY2NzE0NTQ4TjQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

P 4 PULSOFF Domingo 16 de septiembre de 2018 • www.pulso.cl

PULSOFF

Enap decide estrategia legal: presentará descargos ante la SMA

–Los abogados y expertos ambientales de Enap ya recomendaron al directorio el camino que debe seguir la petrolera para defenderse de las acusaciones de culpabilidad que le adjudicó la Superintendencia del Medio Ambiente (SMA) respecto del episodio de contaminación que afectó a Quintero y Puchuncaví el pasado martes 21 de agosto.

Las opciones de la compañía, según la normativa ambiental, eran dos: presentar un plan de cumplimiento -con lo que la firma asume la responsabilidad de los cargos y realiza las inversiones necesarias para subsanar las infracciones imputadas por la SMA-, cuyo plazo final para ejecutarlo es el lunes 1 de octubre, o bien efectúa los descargos respectivos ante la autoridad ambiental. Y la decisión ya está tomada: la petrolera se irá por esta última opción. De hecho, la firma ya ha indicado que "ejercerá todas las acciones legales y derechos que le corresponda para demostrar que no tiene vinculación alguna con los hechos que se le imputan". Dado ello, el directorio determinó que se presentarán los descargos correspondientes ante la SMA, plazo que se extiende hasta el miércoles 10 de octubre.

La decisión se tomó a inicios de esta semana, antes de la reunión que Loreto Silva, presidenta de Enap, y Andrés Roccatagliata, gerente general de la firma, tuvieron en La Moneda con el Presidente Piñera, donde se indicó que solo se conversó del potencial sucesor de Gonzalo de la Carrera, el renunciado vicepresidente de la compañía.

El 23 de agosto se produjo el evento de contaminación que desencadenó el mayor efecto. El 4 de septiembre, en tanto, hubo otro evento.

"Corresponde hacer una defensa y por eso hay que presentar los descargos", indica un conocedor de la decisión tomada por la estatal.

Al tomar este camino, la petrolera tendrá que pagar la multa establecida por la SMA, donde una de ellas es de carácter gravísima y tiene que ver con incumplimientos vinculados con la mantención de los estanques T-5104 y T-5109. La suma bordea los US$ 8,3 millones, puesto que la multa llega a las 10.000 UTA.

Este camino, además, los puede llevar a seguir su defensa ante el Tribunal Ambiental, proceso que podría demorar más tiempo en su tramitación.

En cuanto a los argumentos en que se está trabajando al interior de la petrolera, dicen relación con la continuidad de los eventos de contaminación en la zona, luego de que la firma ejecutara las medidas impuestas por la SMA cuando suspendieron las operaciones de algunas de sus instalaciones, el 24 de agosto. "Nos acusan de algunas desviaciones o incumplimientos que son los causantes de los episodios de emergencia, pero la postura de la Enap es que si bien uno puede tener alguna desviación o algún incumplimiento específico y leve respecto de lo que contiene la RCA, esos hechos en absoluto son los causantes de los hechos de contaminación que afectaron a la zona", indican al interior de la compañía.

Si bien la coordinación remota, vía WhatsApp y videoconferencia, de parte del directorio, la gerencia general y el área legal se ha mantenido con la misma intensidad que al inicio del conflicto, los integrantes de la mesa tendrán formalmente un directorio -ordinario- el 25 de este mes, donde también se analizará el escenario de defensa futura.●

PERSONAJE

El viaje relámpago del líder de brazo renovable de Enel a Chile

–Fue una visita flash. Solo cuatro días fueron los que el CEO de Enel Green Power, Antonio Cammisecra, estuvo en el país. Si bien fue una corta estadía -agendada hace varios meses-, concretó una nutrida agenda.

Llegó el lunes pasado y visitó las instalaciones hidráulicas que Enel Generación tiene en la Región del Maule: Los Cóndores y Pehuenche; cita no menor, considerando que Los Cóndores es el único proyecto hidroeléctrico que hoy la compañía impulsa y que, pese a ello, no ha estado exento de dificultades; problemas que Cammisecra reconoció en su jornada en la central -aún en construcción-, al destacar, ante los trabajadores, la capacidad de todo el equipo a cargo al proyecto (ingenieros, obreros y técnicos) para enfrentar y solucionar los desafíos de una obra de este tipo, dijo.

Añadió que a pesar de los problemas de una obra subterránea de estas características, prevalece "el orgullo, porque estamos haciendo un trabajo muy complejo, con respeto a la seguridad y al medioambiente y a la gente del territorio". Del entorno, le llamó la atención lo cerca que está la iniciativa de la cordillera y la laguna del Maule.

En Chile, EGP opera cerca de 1.100 MW; de ellos, 600 MW son plantas eólicas, 490 MW paneles solares fotovoltaicos y 48 MW de energía geotérmica.

Cammisecra también aprovechó su estadía en Chile, la que se extendió hasta el jueves, para lanzar la carrera ciclística Gran Fondo, evento que se realizará en octubre en la zona y donde el grupo es auspiciador.

El actual CEO del brazo verde del holding llegó a Enel en 1999 y en el 2002 comenzó a trabajar en la filial renovable del grupo. De hecho, él mismo se define como un "veterano de las renovables". Anteriormente, fue jefe de Desarrollo de Negocios, cargo a través del cual lideró el crecimiento internacional del negocio renovable de Enel en el mundo. Hoy tiene a su cargo 7.600 personas y administra 42.000 MW en capacidad instalada, a través de más de 1.200 plantas.●

La guerra alimenticia entre Perú y Chile que marcará las ferias del sector

–No solo en el origen del pisco o en el fútbol Chile y Perú miden sus fuerzas, ahora son las industrias agroalimentarias de ambos países las rivales. Curiosamente, ambos sectores realizarán este mes, y con solo un día de diferencia, las que dicen ser las principales ferias de alimentos del continente.

En el caso chileno, se trata de Espacio Food & Service, feria que se desarrollará entre el 25 y 27 de septiembre. En Perú, Expoalimentaria será entre el 26 y 28 de septiembre.

Desde ambos países miran con atención lo que ocurre al otro lado, puesto que ambas economías han definido a la agroindustria como los sectores exportadores a fortalecer. ¿Qué dicen las cifras? Que por historia, Chile debería ganar con largueza: mientras nuestro país exporta alimentos por cerca de US$ 20.000 millones, Perú totaliza envíos por solo US$ 8.000 millones. Sin embargo, los organizadores de Expoalimentaria también tienen datos a su favor. Dicen que su feria congregará a 40 mil visitantes, mientras que el evento de Espacio Riesco, prevé 25 mil. Y mientras Perú dice que tendrá 500 empresas expositoras, Espacio Food & Service tendrá 450 proveedores. ●

Link: http://seg.reader.ecn.cl/2018/09/22/content/pages/img/big/AL3FC9VN.jpg?gt=110002

Amor ciego
(Miguel Torres, 2018)

@Orrego
"Amnistía Internacional reveló que gobierno de Maduro habría matado en ejecuciones extrajudiciales a 8.200 personas entre 2015 y 2017. ¿Qué dirán los que aún defienden a Maduro?"

Asumo la responsabilidad que me corresponda, pero con la conciencia muy limpia de que jamás he encubierto ni ha habido una intención de ocultar situaciones". Carlos Pellegrín, ex obispo de Chillán a quien el Papa Francisco le aceptó su renuncia.

PRI Demócrata

El partido con más militantes de Chile Vamos en el Ñuble

Con sus casi mil inscritos en sus registros, el Partido Regionalista Independiente Demócrata –surgido de la fusión del PRI y Democracia Regional Patagónica– se empinó como la colectividad con más militantes de Chile Vamos en la nueva Región del Ñuble.
Constituido oficialmente el 20 de febrero de 2018, luego de empezar el trámite de fusión un mes antes, el PRI Demócrata (que a nivel nacional preside Eduardo Salas) cuenta en la zona con 997 militantes, 111 más de los que tiene la UDI, 129 más de los que tiene RN y 765 más que los que mantiene allí Evópoli.
El 58% de los PRI Demócrata en el Ñuble son menores de 50 años (575 casos) y el 51% (510) hombres.
Militantes entre 18 y 19 años hay cinco (1 mujer y 4 hombres) mientras que firmantes con más de 80 años hay 11 (6 mujeres y 5 hombres).

Ministerio del Deporte

La queja de los funcionarios del IND con hermano de Sabat

La publicación es del jueves pasado y apareció en el sitio web de la Asociación de Funcionarios de Chile Deportes (Anfuchid). En ella se señala que Claudio Sabat Pietracaprina –hermano de Pedro, el ex alcalde de Ñuñoa– es funcionario del Instituto Nacional de Deporte con "un ingreso mensual como honorario que supera los 3 millones de pesos líquidos, a pesar de que nadie tiene claro ni su función ni menos el tipo de asesoría que realiza". Sin embargo la queja apunta hacia otro lugar. Según los funcionarios "mediante información del propio Sabat, estaría en la nómina final para el puesto de director regional vía Alta Dirección Pública, cargo que tiene un monto (similar) al que recibe hoy, pero que en mérito y experiencia nadie entiende cómo llegó a la nómina final, una persona que jamás ha tenido trayectoria en gestión deportiva".

«Espacio Food & Service»

Nombran a Rubilar como presidenta de feria alimentaria

No será una exposición mundial –como la que se hará en Buenos Aires en 2023– pero no dejará de ser: Se trata de «Espacio Food & Service» que entre el 25 y 27 de septiembre se realizará en Espacio Riesco y donde la intendenta de la Región Metropolitana, Karla Rubilar, las oficiará como presidenta honoraria.
Esta feria internacional –que espera congregar unos 25 mil visitantes– se trata de uno los eventos más importantes para la industria agroalimentaria latinoamericana, donde convergen representantes del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y lo más granado de las empresas, proveedores, organismos públicos y profesionales de la industria alimentaria.
¿Qué tiene que ver Rubilar con el mundo de los arándanos, los salmones o el aceite de Oliva? Según explican los organizadores, mientras fue diputada, la hoy intendenta fue parte de la «Construcción del Frente Parlamentario contra el Hambre» de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y por ello recibirá el título honorífico el próximo martes cuando se inaugure el evento.

A Corporación de Santiago

El aporte de Vitacura que molesta a Torrealba

Fue a principios de agosto que el Concejo Municipal de Vitacura aprobó –por la unanimidad de sus miembros– un aporte por 20.479 UF (unos $600 millones) a la Corporación Cultural de Santiago. A pesar de la votación, el alcalde de Vitacura, Raúl Torrealba, se encargó de criticar el impuesto: "(Es) a mi gusto en los términos más abusivos y arbitrarios que he visto jamás nunca, incluso en la técnica tributaria general", se lee en el acta del Concejo Municipal recientemente publicada.
Según se explicó, la Ley de Rentas Municipales, entrega dos opciones a Vitacura (así como a Las Condes y Providencia, por ser las comunas más ricas del país): Mandar los recursos a la corporación o realizar un aporte extra al Fondo Común Municipal.

Organizado por Fundación San Carlos

Subsecretarias en seminario sobre conductas de riesgo

«Dejemos de Llegar Tarde» es el título del Primer Seminario Internacional de Prevención Social, organizado por Fundación San Carlos de Maipo, que se efectuará el próximo jueves 27 (entre las 9:00 y 18:00 horas) en el Auditorio del edificio de Telefónica. El encuentro discutirá los efectos de la prevención como factor clave para evitar el desarrollo de conductas problemáticas en niños y adolescentes. El curso tendrá como invitada internacional a Nicole Eisenberg, de la U. de Washington, y a Jonathan Flory, de Social Finance UK. Junto a ellos, participarán la subsecretaria de Prevención del Delito, Katherine Martorell (en la foto); la subsecretaria de la Niñez, Carol Bown, y la subsecretaria de Salud, Paula Daza.

Link: http://www.lun.com/Pages/NewsDetail.aspx?dt=2018-09-27&PaginaId=38&bodyid=0

La gran feria del alimento

Seminarios, ruedas de negocios, catas, torneos culinarios, cocina interactiva y charlas contempla el Espacio Food Service, feria profesional de productos y servicios para la industria alimentaria que se desarrolla en Espacio Riesco hasta este jueves. Entre las charlas, las hay dedicadas a nuevos ingredientes y tecnologías alimentarias; tecnologías digitales aplicadas a la gastronomía; la logística de los delivery en base a las apps y la sostenibilidad de la industria de los alimentos, entre otras. Además hay más de 100 stands con emprendedores gastronómicos de todo tipo, chilenos y extranjeros (más información en https://bit.ly/2cyczBC).

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=RjQyMTgwNjhJNDIyMTgwMzIyNzYzMzQ2ODMzMDkyMzM4NjAxODE5NjIyNjI0MjAxOTYyMTAwMDIxNzgwMjY2ODQxODE5Mko1NTU1NTU1NTU1NTU1

Espacio Food & Service se alza como la segunda feria alimentaria de la región

En su octava versión, el evento de la industria alimentaria reúne a expositores de distintos países y espera recibir a unos 30 mil visitantes.

FOTO: WEB FOOD AND SERVICE

C.CABELLO

–Con el objetivo de convertirse en una vitrina para pequeños y grandes productores chilenos, el martes se inauguró la feria Espacio Food & Service 2018, el evento de la industria alimentaria más importante del país y el segundo más relevante en Latinoamérica, después de una feria paralela en Brasil.

En sta octava versión, el evento reúne a más de 20 expositores de distintos países.

"Lo más importante es lograr una diversificación, es decir, que la oferta exportadora de nuestro país no esté tan concentrada, y que al final del día la matriz exportadora se empiece a distribuir más homogéneamente", señala el director comercial de la feria, Andrés Ilabaca.

● ¿Qué ha pasado? El martes se inauguró la feria Espacio Food & Service 2018, la feria de la industria alimentaria más importante del país y la segunda más relevante en Latinoamérica

● ¿Hasta cuándo se extenderá? Espacio Food & Service espera reunir a más de 30 mil personas en su versión 2018, y se extenderá entre hasta hoy 27 de septiembre, en el Centro de Convenciones de Santiago Espacio Riesco. Cuenta con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

En este sentido, destaca el hito que durante el primer día de Enexpro/LAC Flavors, una de las ruedas de negocio de la industria alimentaria más importantes de América Latina y el Caribe, y que por primera vez en su historia se realiza en el contexto de Espacio Food & Service, cerró negocios por más de US$110 millones el lunes, cuando hubo más de 1.200 reuniones.

"Como ProChile estamos apoyando fuertemente este tipo de actividades, ya que actualmente estamos exportando US$16 mil millones en alimentos, y queremos llegar a US$20 mil millones. De ahí la importancia de eventos como Espacio Food & Service y Enexpro/LAC Flavors", indica el director de ProChile, Jorge O'Ryan.

Durante la inauguración también participaron otras autoridades como el expresidente Eduardo Frei Ruiz-Tagle; el ministro de Agricultura, Antonio Walker; el subsecretario de Economía, Ignacio Guerrero; la subsecretaria de Turismo, Mónica Zalaquett y la Intendenta de Santiago, Karla Rubilar.

Espacio Food & Service espera reunir a más de 30 mil personas en su versión 2018, y se extenderá entre hasta hoy 27 de septiembre, en el Centro de Convenciones de Santiago Espacio Riesco. Cuenta con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes. ●

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NTI3STI1NTZNOTI3NzI1NDAzNDU0MTgzNTQxMzY1NDIzMjUyMjc0NTI4MjgwMjUyNDAyNzI0NTI2MjI1MzMzNTUyMjc0ME01NTU1NTU1NTU1NTU1

UF 27.351,98 Dólar informal Comprador: 667,00 Vendedor: 676,00 Euro informal Comprador: 783,00 Vendedor: 796,00 UTM Sept. 47.920 IPC Agosto 0,2% IVP 28.460,70

Sistema puede proyectar, por ejemplo, a qué temperatura ambiente se empieza a vender más cerveza

Plataforma Toteat permite manejar un restaurante desde el celular

JOAQUÍN RIVEROS

El sistema usa la inteligencia artificial para cruzar datos y extraer información estratégica: las mesas más ocupadas, los garzones más eficientes y los niveles de venta de platos y tragos.

Lo mejor usted ya se ha cruzado con esta innovación en algún restaurante. Un indicio es que el garzón, en vez de tomar el pedido en una libreta, lo digita en su smartphone. Se trata de Toteat, plataforma digital que permite administrar y gestionar los procesos operativos en la nube y que fue mostrada este miércoles en Espacio Food Service, feria de servicios y productos para la industria alimentaria que se realiza en Espacio Riesco.

El pedido que ingresa el mozo en el celular se envía en línea a la cocina y al bar, donde el chef arma el plato y el barman los tragos. Luego, una vez que termina la comida, el cliente paga, al garzón la registra y se cierra el círculo.

Ese mínimo circuito es la fuente de una inmensa cantidad de datos que la plataforma administra. Esa información luego se transforma en un completo reporte que el dueño del local puede usar para tomar diversas decisiones, además de ejecutar muchas de las tareas operativas del local. Así, por ejemplo, puede saber cuánta carne o verdura se usó, qué vino o cerveza se consumió más o qué postres se pidieron.

Toda esa información está disponible en tiempo real desde cualquier terminal o móvil: el dueño puede ver cómo está funcionando el negocio sentado en su casa, y saber cuáles fueron las ventas del día, del mes y del año, por ejemplo.

Inteligencia artificial

A esa fluidez en la operación, el sistema suma la inteligencia artificial para cruzar datos a niveles insospechados. "Con esto el dueño puede saber cuáles fueron las mesas más ocupadas, qué garzones atendieron más mesas, quiénes recibieron las mejores propinas, qué platos y qué tragos fueron los más vendidos, a qué hora se pidieron más, cuáles marginan más. Por ejemplo, si alguien tiene pensado ofrecer un pack de papas fritas con bebida, con el sistema puede saber si tendría buena venta o no, o a lo mejor cambiar la bebida porque esa sale más", ilustra Arístides Benavente, vicepresidente de Toteat y uno de sus accionistas principales.

El espectro de acciones bordea la ciencia ficción. "Si se le ingresa una variable meteorológica con las temperaturas del día y se cruza con la venta de productos, se podría saber, por ejemplo, a partir de qué temperatura se empieza a vender más la cerveza y anticipar el stock que necesito al otro día de acuerdo al reporte del tiempo", explica Benavente.

La plataforma (http://bit.ly/WebToteat) también entrega información sobre las ventas del entorno para conocer mejor a la competencia. "Trabajamos con Google Analytics, por lo que tenemos la ubicación de todos los restaurantes y qué productos tienen. Con ello se puede armar un reporte para que uno vea cuánto crecen las ventas en su sector, cuánto está creciendo él y corrija o potencie acciones. Todo sin dar datos individuales", aclara.

Arístides Benavente, a la izquierda, junto a Rene Marty, el creador de la plataforma.

> "Quería pasar a un emprendimiento algorítmico. Esto es lo nuevo, lo que viene"
> Arístides Benavente

Rene Marty, ingeniero creador de Toteat, da otro ejemplo. "Al usar los datos de modo macro, se podría detectar una crisis económica en ciernas, porque el gasto en gastronomía es uno de los primeros que se resiente".

Benavente cuenta que el índice de fracaso de emprendimientos gastronómicos en Chile es de 30% anual; con Toteat, a la fecha es de 12%. El sistema actualmente opera en 786 restaurantes desde Arica a Punta Arenas. Entre ellos están Cuerovaca, Mama Gaucha, Maestranza, Mesa Tropera, 38 locales en Barcelona y 8 en Mendoza.

El modelo de negocios consiste en el cobro de una mensualidad por mesa, que parte en $2.500 para un mínimo de 13, es decir desde $32.500 al mes. La inversión implicada, según Benavente, va entre US$ 3 y US$ 3,5 millones. "Nuestra base de restaurantes creció 50% anual", dice.

Toteat es el último emprendimiento de Benavente, quien tuvo a su cargo Komax, empresa de franquicias con marcas como The North Face, GAP, Polo Ralph Lauren y Banana Republic, entre otros.

"Quería pasar a un emprendimiento algorítmico. Esto es lo nuevo, lo que viene", anticipa.

La gran feria del alimento

Seminarios, ruedas de negocios, catas, torneos culinarios, cocina interactiva y charlas conforman el Espacio Food Service, feria profesional de productos y servicios para la industria alimentaria que se desarrolla en Espacio Riesco hasta este jueves. Entre las charlas, las hay dedicadas a nuevos ingredientes y tecnologías alimenticias, tecnologías digitales aplicadas a la gastronomía, a la logística de los delivery en base a las apps y la sostenibilidad de la industria de los alimentos, entre otras. Además hay más de 100 stands con emprendedores gastronómicos de todo tipo, chilenos y extranjeros (más información en https://bit.ly/2qyca9C).

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MjEwNzY5RDAyRTExMDkwMTYxMzgxNjczNDE2NTQ2MTY5MzA5MDk4MTEzMTIxMDA5NjEwMzAwMTAyOTAxMzM0MjkwOTZKNTU1NTU1NDU1NTU1NA==

Ordenan masivo "cierre de chimeneas" en zona de Quintero y Puchuncaví

La drástica decisión del Gobierno siguió a la declaración de alerta sanitaria y a la repetición de episodios de intoxicación

8
empresas deberán realizar paralizaciones parciales de procesos considerados contaminantes

Las nuevas facultades que contempla la dictación de alerta sanitaria en la castigada zona de Quintero y Puchuncaví comenzaron a manifestarse con fuerza ayer en el área, donde se han registrado en los últimos días nuevos episodios de intoxicación en la población.

Así, el Gobierno ordenó el cierre de faenas en distintas empresas instaladas en la llamada "zona de sacrificio". La determinación fue comunicada ayer en la tarde por la ministra subrogante de Salud, Paula Daza.

De acuerdo a la disposición, la empresa eléctrica AES Gener tendrá que paralizar su unidad generadora número 1, que sería la más antigua del complejo que posee la firma en el área, según consignó Emol.

Codelco Ventanas, a su turno, tendrá que paralizar tres de sus nueve ciclos de operación diaria.

En tanto, la estatal Enap y las empresas Oxiquim, Gasmar, Copec, Enex y GNL Quintero estarán obligadas a paralizar la totalidad de las operaciones que generan compuestos orgánicos volátiles (COV), que tienen intensos efectos contaminantes.

Las compañías "deberán suspender el tratamiento de riles con hidrocarburos que no cuenten con sistemas de cubrimiento que eviten atmósferas explosivas y las emisiones fugitivas por almacenamiento y movimiento de productos volátiles en estanques de techo fijo", precisó la autoridad.

Del mismo modo, no podrán continuar acciones como el tanqueo de estanques de combustible por parte de embarcaciones en la bahía de Quintero, la carga de camiones en islas que no estén dotadas de sistemas de control de emisiones y las labores de mantención de estanques y sistemas de almacenamiento.

La medida estará vigente por 48 horas y podría ser extendida. "Adicionalmente, y con los recursos propios de la alerta sanitaria, se reforzarán los planes de fiscalización del cumplimiento de todas estas medidas", agregó Daza.

"Tal como lo ha señalado el Presidente Sebastián Piñera, la salud de las personas es lo primero", enfatizó.

La ministra (s) de Salud explicó que la disposición es una "medida precautoria" hasta que las empresas presenten sus planes operacionales, que serán solicitados por la Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud de la Región de Valparaíso.

El martes pasado, los casos registrados de intoxicación en el área de Quintero y Puchuncaví se elevaron a más de mil en un mes. Un total de 111 escolares y profesores debieron recibir atención en distintos establecimientos educacionales.

La drástica medida obligará a paralizar operaciones en instalaciones de empresas en la llamada "zona de sacrificio" | AGENCIAUNO

48
horas durarán las restricciones impuestas por las autoridades de Salud

Sigue la información hoy en www.publimetro.cl

Colaciones en escuelas públicas incluirán recetas haitianas y de Perú

Desde marzo del próximo año, los establecimientos educacionales públicos tendrán novedades en el menú de alimentación escolar. Los menús considerarán recetas típicas de Perú y Haití.

También se incluirán recetas de pueblos originarios, según confirmó el director nacional de la Junta de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), Jaime Tohá.

El chef nacional Juan Pablo Mellado, director del Laboratorio Gastronómico de Junaeb, entregó detalles de la iniciativa durante un foro realizado en el marco de la octava versión de la muestra Espacio Food&Service.

Mellado reveló que las recetas para la comunidad peruana se desarrollarán con la participación de los reconocidos chefs de ese país Gastón Acurio y Ciro Watanabe, quienes colaborarán con el desarrollo de una nueva oferta gastronómica más atractiva para un número importante de alumnos de ese país que estudian en el sistema público chileno. AGENCIAS

Cidh citó al Gobierno por acuerdo con Movilh

Ayer la Comisión Interamericana de Derechos Humanos (Cidh) citó al Gobierno de Chile para que cumpla con el impulso del matrimonio igualitario y de otras medidas legislativas y de políticas públicas. Debido a que las políticas mencionadas son parte del Acuerdo de Solución Amistosa (ASA) que el Estado firmó con el Movimiento de Integración y Liberación Homosexual (Movilh).

La Cidh puso en la mira al Gobierno chileno | AGENCIAS

La reunión tendría como finalidad ver el cumplimiento del acuerdo. Esto, luego de que el Movilh enviara a la Cidh un extenso documento donde reportó diversos incumplimientos del Gobierno de Chile con el ASA.

Entre los incumplimientos, el Movilh acusa que no hubo impulso del matrimonio igualitario, y que además, han existido declaraciones públicas de funcionarios gubernamentales contra el mismo. La organización también denunció la presentación de indicaciones a la Ley de Identidad de Género que no fueron trabajadas con la sociedad civil y que excluyeron a los menores de 14 años.

La ley de adopción también estaría en el listado. El Movilh acusa que no fueron trabajadas con la sociedad civil, que excluyeron a los convivientes civiles y que priorizan a parejas heterosexuales para criar a niños y niñas en desmedro de las homosexuales.

Reunión en una semana

La cita será el martes 2 de octubre en Colorado, Estados Unidos, en el marco del 169 Período Ordinario de Sesiones de la Cidh. En la instancia el Movilh será representado por sus abogados Ciro Colombara y Hunter Carter.

CONSUELO REHBEIN

Lee la nota completa en www.publimetro.cl

¿NECESITAS PLATA?
OBTÉN $ 250.000 EN SOLO MINUTOS
800 71 9191
Hernando de Aguirre 162
Oficina 301, Providencia
metro Tobalaba (salida C)
www.prestamos24.cl
PRESTAMOS 24

SE BUSCA
ANALISTA DE PERSONAL
PARA LA FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE
Ubicada en Av. Independencia 1027 – Comuna de Independencia
Requisitos:
• Título nivel Técnico o Superior
• Experiencia o conocimientos en RRHH
• Excel Intermedio
• Conocimientos en Estatuto Administrativo y Normativa Universitaria
• Conocimientos en Legislación Laboral, Ley Médica, Ley 18.834 y Accidentes de trabajo
Se ofrece:
• Trabaja estable sujeto a evaluación.
• Horario: de lunes a viernes de 08:30 am a 17:18 pm.
Interesados enviar CV con expectativas de renta a Idelrio@med.uchile.cl indicando cargo al que postula.

Empresa Administradora de Estacionamientos
Central Parking System Chile S.A.
NECESITA
ASISTENTES DE PARKING
Lunes a Jueves / 17:30 a 23:00
$ 240.000
Para estacionamiento de PLAZA LAS CONDES
Enviar CV a reclutamientocps@centralparking.cl

Link: https://www.diarioconcepcion.cl/economia-y-negocios/2018/09/07/directo-al-grano-se-consolida-en-mercado-de-comida-saludable.html

10

Economía & Negocios

2

Directo Al Grano se consolida en mercado de comida saludable

Comenzaron facturando $25 millones en el primer año y esperan llegar a los $100 en 2019. Estarán presentes en importante feria en Santiago.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NTI3MlQ1NTc0UjI3NzI1NDAzNDU0MTgzNTQxMzY1NDIzMjUyMjc0NTI4Mjc1Mjg3NTUyNzc3MDI0NzI1MzMzNTUyMjc0MEg1NTU1NTU1NTU1

RESTAURANT MIRADOR DEL LAGO: GASTRONOMÍA PREMIADA EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

El restaurant ofrece una vista inigualable al lago Llanquihue y a los volcanes Osorno y Calbuco.

El restaurant del hotel Cabaña del Lago, ofrece una carta sencilla sin pretensiones y que refleja la cocina regional del sur de Chile.

MÁS INFORMACIÓN EN WWW.HOTELCABANADELLAGO.CL/RESTAURANTE/

Locos, congrio, salmón, almejas, cordero, papas chilotas, ajo chilote, queso de oveja, murta y miel de ulmo son algunos de los productos que se utilizan en los platos de la apuesta gastronómica del Restaurante Mirador del Lago, a cargo del chef Diego Inzunza, quien se inspiró en la imponente vista que tiene el lugar al Llanquihue al momento de crearla. "Me interesa que las preparaciones traigan recuerdos, más que nada, deleitar paladares", comenta.

Algunas de las preparaciones mas pedidas del restaurant son, por ejemplo: Carpaccio de locos con escamas de queso de oveja y emulsión de soya con limón de pica; filete de salmón grillado con costra de papa sobre guiso de quinoa, menta y aceituna con ostiones flambeados en murta sour; o el n asado de tira de vacuno braseado, con hongas shiitake sobre pastelera de choclo y mermelada de tomates.

"Nuestra carta, sin pretensiones y al alcance de todo visitante, refleja la cocina regional sureña, destacan los productos del sur de Chile, sobre todo los que nos entrega el mar, pero sin dejar de lado las carnes. Los platos son elaborados con productos locales, de calidad, orgánicos y frescos, que nos proveen pequeñas pymes de la zona", dice el joven chef, nacido en Panguipulli, quien llegó al Restaurante Mirador del Lago a hacer su práctica profesional el 2010 destacando de inmediato por su talento, el que lo llevó el 2015 a ocupar su actual cargo y a destacarse en diferentes concursos gastronómicos.

Filete de salmón grillado con costra de papa sobre guiso de quinoa, menta y aceituna con ostiones flambeados en murta sour.

COMPETENCIA

Actualmente, Diego Inzunza, junto al maestro de cocina Camilo Villarroel y ayudante de cocina Diego Hernández, clasificaron en la categoría senior, de la Región de Los Lagos, de la Copa Culinaria Carozzi Food Service; competencia gastronómica más grande de Chile dirigida a estudiantes y profesionales de la cocina de todas las regiones de Chile, que se encuentra realizando su semifinal este 13 y 14 de septiembre, en Santiago.

ALMUERZOS CON PISCINA

De lunes a domingo, el restaurante tiene buenas alternativas tanto para los huéspedes como comensales que lo visitan. Los sábados y domingos hay almuerzos buffet, desde las 13:30 hrs., con la alternativa de incluir una tarde de piscina climatizada por un valor adicional. ¡Ideal para la familia!

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NTI3MjU1Nk85MkM3NzI1NDAzNDU0MTgzNTQxMzY1NDIzMjUyMjc0NTI4MjgwMjQ3NjUyNjc4MDI3NzI1MzMzNTUyMjc0ME81NTU1NTU1NTU1NTU1

MARCELO PROVOSTE

LOS FISCALIZADORES DE LA SUPERINTENDENCIA DE MEDIO AMBIENTE CONSTATARON CHIMENEAS PRENDIDAS.

Formulan cargos a empresas locales por infracciones al PDA

CONTAMINACIÓN. *La Superintendencia del Medio Ambiente abrió los procesos sancionatorios tras constatar el uso de chimeneas y calefactor a leña.*

María Isabel Triviño
cronica@australosorno.cl

3
empresas locales fueron notificadas de la formulación de cargos por parte de la SMA.

$576
millones es la multa máxima que podrían llegar a recibir estas empresas, informó el ente fiscalizador.

Procedimientos sancionatorios inició la Superintendencia de Medio Ambiente (SMA) en contra de tres empresas osorninas.

De acuerdo a la información emanada por esta repartición pública, formularon cargos a los restaurantes Natsuki y Mix, afectos al Plan de Descontaminación Ambiental (PDA) de la ciudad de Osorno, debido a que fiscalizadores de la institución constataran "el uso de chimeneas al interior de ambos locales de comida". Además, en Inoxcentro Comercial S.A. se detectó "la utilización de un calefactor unifuelo a leña".

OPINIONES

Al respecto, Edgardo Neger, dueño del restaurante Natsuki Sushi, afirmó que hoy se acercarían hasta la SMA "para saber de qué se trata esto".

Agregó que "no somos de Osorno y desconocíamos que en este cuadrante no se podía usar leña. Cuando nos dijeron, de inmediato clausuramos la chimenea e instalamos aire acondicionado".

Además, indicó que les señalaron que "no iba a pasar de una amonestación verbal y ahora nos llegó esto (notificación de proceso sancionatorio), así que veremos qué hacer con esto. Nos piden un plan, pero está solucionado porque ya no usamos la chimenea".

En tanto, Fernando Mayorga, gerente zonal de Inoxcentro, expresó que desconocían que no se podía prender calefactores usando leña entre las 18 y las 24 y que, en consecuencia, estaban cometiendo una falta. Y agregó que están en proceso de realizar un Programa de Cumplimiento.

Por su parte, Natalia Barrientos, propietaria de Sushi Mix, afirmó que "fueron a fiscalizar y desde ahí no la ocupamos y pusimos aire acondicionado. Eso fue hace tiempo".

Añadió que "soy la dueña y no he recibido absolutamente nada".

SUSTENTO

Asimismo, el documento del ente fiscalizador recuerda que "el artículo 23 del Decreto Supremo N°47 del año 2015, que fija el Plan de Descontaminación Atmosférica para la comuna de Osorno, prohíbe el uso de chimeneas de hogar abierto destinadas a la calefacción en establecimientos públicos o privados emplazados en la comuna, durante todo el año. En tanto, el artículo 24 prohíbe la utilización de artefactos unitarios a leña en establecimientos comerciales".

Es por estas infracciones que la SMA decidió iniciar los procedimientos administrativos, en los cuales los titulares disponen de 10 días en los que pueden optar por presentar un programa de cumplimiento aceptando los cargos formulados y comprometiendo una serie de obras e inversiones en plazos acotados; o de 15 días para formular sus descargos.

Cada una de estas infracciones han sido calificadas como leves y podrían ser objeto de una amonestación por escrito o una multa de hasta 1.000 Unidades Tributarias Anuales (UTA) para cada empresa, que equivale a 576 millones de pesos cada una.

El comunicado de la entidad también consigna que "en 2017 y 2018 la oficina regional de la SMA de Los Lagos ha realizado 160 fiscalizaciones a actividades industriales, comerciales y públicas, principalmente vinculadas a estas prohibiciones y al uso de calderas nuevas y existentes. cs

Invitan a cita de emprendimiento Soñadores 5.0

EN OSORNO. *La actividad se llevará a cabo mañana, a las 18.30 horas, en el UP Social Club de calle O'Higgins.*

"Turismo y la Transformación Digital" es el tema que congregará a más de 2.000 emprendedores y empresarios que se inspirarán, fortalecerán sus negocios y redes de contacto tras dialogar con tres destacados líderes del turismo del país que han incorporado con éxito el rock, el travel tech y el concepto de nómade digital en sus negocios turísticos.

El encuentro es co-organizado por Aldea Cowork y la Corporación de Fomento (Corfo), con el auspicio de BancoEstado Microempresas, Sernatur Los Lagos, Aldea Los Jardines, Aldea Artesanal y UP Social Club. Cuenta con el apoyo de la Red Osorno Muévete por el Emprendimiento y la Innovación.

La actividad se llevará a cabo en el UP Social Club, ubicado en O'Higgins 615 de Osorno, a las 18.30 horas, en un espacio que unirá turismo, tecnología y coworking.

Los asistentes escucharán los testimonios y dialogarán con Leo Meyer, co-creador de www.innovarock.com y conocido comunicador por su programa InnovaRock en Radio Futuro FM, quien abordará lo que ha sido dicha experiencia para inspirar, conectar y visibilizar el turismo; con Carlos Scheuch, fundador de www.faro.travel , especialista en travel tech, con su innovadora red social para viajeros por latinoamérica con excursiones a bajo precio; y también con Fran Opazo, de www.lavidanomade.com, bloguera de viajes desde 1997 y fundadora de la Asociación de Blogs Chilenos de Viajes Achileth, primera agrupación de travel bloggers del país

La asistencia en el evento Soñadores 5.0 Turismo y la Transformación Digital no tiene costo, pero se requiere inscripción a través del link https://goo.gl/forms/fcjJVOZOTP6toGP13. cs

Quesos y espumante de la Región deleitarán paladares en la feria Food & Service en Santiago

EVENTO. *Inia Remehue estará presente a través de una cata de quesos y vinos.*

Una cata donde destacan varios productos de la Región, entre los que se cuenta el mejor queso mantecoso de Chile y quesos producidos con leche de vacas de la raza Jersey, así como el galardonado queso de oveja Chiriuco ahumado de Puerto Octay y el espumante Nature 2010 de la viña Ribera Pellín de Osorno, se llevará a cabo hoy en Espacio Food & Service, la feria del sector más importante del país y segunda en Latinoamérica, que este año tiene una superficie de 25.000 m², más de 800 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

En la feria Food & Service, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) cuenta con un stand junto a los demás servicios del Ministerio de Agricultura, siendo parte de esta exposición que tiene a más de 25 mil profesionales convocados y considera seminarios, la rueda de negocios del sector alimentos más grande de Latinoamérica, que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y más 120 compradores internacionales.

Sergio Iraira, director regional de Inia Remehue, destacó la participación de la entidad estatal en una cata organizada por la Escuela de Los Sentidos, a cargo del sommelier Pascual Ibáñez y el especialista en quesos Alejandro Thomas.

Asimismo, el investigador de Inia Remehue, Rodrigo Morales, expondrá las características especiales de los quesos producidos en la Región, que están postulando a un Sello de Origen por su calidad diferenciada, que se genera a partir del tipo de alimentación de las vacas basada en la pradera. cs

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTU2QjU0NVUxNTU0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NjQ5NTU1MDU3NTU0NTY2NzE0NTQ4TDQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

Inauguración Espacio Food&Service:

Ministro de Agricultura Antonio Walker: "Nuestra propuesta es modernizar el actual sistema de concesiones para la construcción de nueva infraestructura de riego"

Antonio Walker, Ministro de Agricultura

El Ministro de Agricultura Antonio Walker, encabezó la ceremonia de inauguración de la octava versión de Espacio Food&Service, la feria de la industria alimentaria más importante del país y la segunda más relevante en Latinoamérica, que se desarrolla en Espacio Riesco hasta el próximo 27 de septiembre.

Más de 25 mil profesionales convocados, que para este año desarrollará LAC Flavors, la rueda de negocios del sector alimentos más grande de Latinoamérica, liderado por el BID y organizado por ProChile, la que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

En la oportunidad el titular de agricultura abordó diversas temas de relevancia de su cartera, oportunidad donde analizó la situación hídrica que afecta al desarrollo del sector agrícola nacional.

"Chile tiene agua para la agricultura, salvo en lugares puntuales del país. Tenemos una infraestructura de riego muy precaria. Un 85% del agua que tenemos en los meses de invierno se vierte al mar. Debemos embalzar esta agua, almacenarla, invertir en grandes obras de riego avanzando en riego tecnificado en Chile, donde solo el 35% del riego de Chile es tecnificado", indicó Walker.

Además el Ministro de Agricultura agregó que "desarrollando el riego tecnificado en el país podemos lograr un 95% de eficiencia, y no solo un 40% como ocurre actualmente con el uso del recurso hídrico".

"Nuestro gran desafío es el agua. Tenemos que conquistar cinco millones de hectareas, de las 1,5 que existen en la actualidad para producir alimentos", enfatizó la autoridad.

INFRAESTRUCTURA Y SEQUÍA

Al ser consultado por la situación de sequía que afecta al país, el secretario de estado detalló que "hay zonas como Petorca donde el acuífero ha bajado de forma muy importante del año 2006 a la fecha. Sectores de Anconcagua y la cuarta región están muy complicados; pero son una superficie menor respecto a las cinco millones de potenciales hectáreas que podemos destinar como país a la producción de alimentos".

Walker expuso durante la inauguración de la octava versión de Espacio Food& Service que "las grandes obras de riego tienen un costo muy alto. Por eso nuestra propuesta como Ministerio de Agricultura –y Gobierno del Presidente Piñera- es poder modernizar el actual sistema de concesiones para la construcción de nueva infraestructura de riego".

"Hoy el agriculturor está dispuesto a pagar por el agua, antes no tenían los recursos. Están llegado inversiones chinas que nos permiten que las grandes inversiones de riego bajen entre un 30 y 40 por ciento".

Río Aconcagua

NUEVAS OPORTUNIDADES

En la ocasión el titular de agricultura detalló que "estos capitales chinos han abarato estas grandes obras de riego y hoy un agricultor –más de 300 a nivel nacional- está dispuesto a pagar por esta infraestrura de riego".

"De esta forma se hace más accesible poder construir los embalses que necesitamos. No podemos seguir al ritmo de hoy. Durante los últimos 40 años se ha construido solo un embalse por gobierno, lo que no es suficiente para aprovechar esta oportunidad de trasformar a Chile en potencia alimentaria", recalcó Walker al abordar la sequía que viven diversas zonas del país.

La Región de Aconcagua debe ser una realidad

María Victoria Rodríguez, consejera regional por la provincia de Los Andes, valoró positivamente que el Ministerio del Interior a través de la Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo haya dado el visto bueno para avanzar en el Estudio Técnico Económico para valorar los costos de la futura Región de Aconcagua.

Esto significa que el Gobierno entendió la gran voluntad popular por concretar la región y se dispone a seguir adelante con el proceso que se inició con la entrega del estudio de factibilidad evacuado en el Gobierno de la Presidenta Michelle Bachelet.

"Estoy convencida que la voz del pueblo de Aconcagua se hizo escuchar y de esta manera se puede seguir avanzando en los pasos formales para que más temprano que tarde se envíe el proyecto de Ley por parte del Ejecutivo para que la Región de Aconcagua sea una realidad".

Consejera regional María Victoria Rodríguez.

La consejera regional María Victoria Rodríguez señaló que este es un muy buen momento para sensibilizar a la comunidad de Aconcagua en la importancia de la recuperación de la región.

Colegio de Profesores convocó a un paro nacional para hoy y mañana

La manifestación se llevará a efecto luego que los docentes acusaran una "paupérrima" respuesta del Gobierno a su petitorio de demandas.

Mario Aguilar, acompañado de otros dirigentes del magisterio, muestra la carta en blanco. (S.Ch.)

El Colegio de Profesores anunció un paro nacional de 48 horas, debido a la "paupérrima" respuesta del Gobierno a su petitorio, según declaró la organización laboral de los docentes.

El presidente del Magisterio, Mario Aguilar, mostró una hoja en blanco para graficar los nulos avances en las tratativas, acusando a las autoridades de una "falta de respeto", razon por la cual decidieron ir a un paro por 48 horas.

"La carta no trae nada consistente, no trae ninguna respuesta concreta a nuestro petitorio", dijo. "Este es el trato que está dando el Gobierno de Chile a los profesores de Chile", enfatizó el máximo dirigente de los docentes.

La movilización se realizará hoy miércoles 3 y mañana jueves 4 de octubre. "Vamos a hacer marchas en las principales ciudades del país y también realizaremos otra serie de acciones", dijo Mario Aguilar.

El presidente de los profesores de Chile sostuvo que esto "no es algo que queríamos, siempre dijimos que estamos dispuestos a dialogar con el Gobierno pese a las diferencias, pero nos sentamos de buena fe en la mesa, llegamos a algunos acuerdos que no se respetaron... Nos dieron un portazo", concluyó Aguilar.

Link: http://impresa.lasegunda.com/2018/09/27/A/K93FFR1D

Pedir lo imposible
(Slavoj Žižek, 2014)

@mjossandon (Manuel José Ossandón): "Ecuador y México eliminaron el IVA para todos los remedios, Colombia lo eliminó para los recetados, Perú para un listado y Uruguay lo rebajó para todos. ¿Y Chile?".

Quizás el problema de la Iglesia chilena sea la conducta perversa de algunos de sus miembros, agravada por los problemas intelectuales de algunos de sus líderes, carentes de ilustración". Carlos Peña, Rector de la UDP en cartas de «El Mercurio».

Se casa secretario general

Nuevas campanas de boda en RN

En una comida íntima, en la que estuvieron presentes sus familiares más directos, entre ellos su padre, el ministro de la Corte Suprema Lamberto Cisternas, el secretario general de Renovación Nacional, Felipe Cisternas, le pidió matrimonio anoche a su novia, María Elena Benavides, también militante del partido, quien recibió con emoción el anillo de compromiso ya que además estaba de cumpleaños.
Aunque aún no hay fecha, se espera que sea pronto para que Cisternas pueda compatibilizar los preparativos de la boda con la campaña para las elecciones de RN que se realizarán el 17 de noviembre. En ellas postula en dupla con el actual presidente, Mario Desbordes. Se trata del tercer matrimonio en RN: en mayo se casaron el ministro de Vivienda, Cristián Monckeberg, con la diputada Paulina Núñez; y la diputada Marcela Sabat con Rodrigo Sarquis.

Tramitación de «Aula segura»

La discrepancia entre Huenchumilla y Provoste por proyecto del Gobierno

La presidenta de la Comisión de Educación del Senado, Yasna Provoste (DC), es una fuerte detractora del proyecto «aula segura», que presentó el Presidente Piñera para agilizar la expulsión de los estudiantes que protagonicen graves actos de violencia en los colegios. Por ello, ha buscado retrasar su tramitación en la comisión que dirige, pese a que La Moneda le puso suma urgencia; es decir, un plazo de 15 días para despacharlo. En ese marco, la senadora logró que la sala del Senado lo enviara primero en consulta a la Comisión de Constitución para que ésta se pronuncie primero si se cumple el debido proceso antes de la expulsión de los alumnos infractores y ayer pidió que se le solicitara una opinión a la Corte Suprema sobre el mismo. Sin embargo, su compañero de bancada Francisco Huenchumilla, explicitó su clara oposición a la propuesta, señalando que "esto es improcedente, se aparta de la legislación vigente, porque nuestra ley orgánica sólo señala que debemos pedir la opinión de la Corte Suprema cuando el proyecto tiene preceptos que se refieren a la organización y atribuciones de los tribunales, lo que no es el caso".
Tras la apreciación del parlamentario, el presidente del Senado, Carlos Montes, constató que no había acuerdo para dar curso a la sugerencia de Provoste y la dio por desechada.

De Patricio Fernández

Bellolio y Parada comentan libro

Si bien hace algunas semanas ya está en librerías, esta tarde el diputado Jaime Bellolio (UDI) y la actriz y gestora cultural (RD) Javiera Parada presentarán en el CEP (Monseñor Sótero Sanz a las 19:00) el último libro del ex director de The Clinic Patricio Fernández, «Cuba: Viaje al fin de la Revolución». El texto, realizado luego de 15 viajes a la isla, es sobre la evolución de la sociedad cubana luego de la muerte de Fidel Castro.

En feria de agroindustria

Frei prueba la mano de ministro Walker

Fue el martes en la inauguración de «Espacio Food and Service», la feria de agroindustria más importante del continente, que el ministro de Agricultura, Antonio Walker, y los subsecretarios de Economía, Ignacio Guerrero, y de Turismo, Mónica Zalaquett (delantales incluidos) subieron al escenario a preparar un plato en base a salmón y arándanos. La preparación fue degustada por el ex Presidente Eduardo Frei y la intendenta Karla Rubilar, presentes en la ceremonia. ¿El veredicto? Mientras Rubilar calificó el plato con nota 6, Frei aprobó con distinción a los cocineros y alabó el punto del salmón. Walker le agradeció y aseguró que Frei tenía "grandes dotes culinarios" y que con Martita Larraechea preparaban extraordinarias recetas en su casa.

Por faltar a votación

PS: Llevan a diputado Díaz a tribunal supremo

Tres militantes del PS en Valparaíso decidieron elevar una petición al tribunal supremo de la tienda para que abriera un expediente contra el diputado Marcelo Díaz, por haberse ausentado en la votación en que se desechó la acusación constitucional a tres ministros de la Corte Suprema, el 13 de septiembre pasado. "Esta ausencia estaría asociada a un viaje de descanso (...) lo que genera gran molestia en nuestra dirigencia", dice la petición.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTU5MDQ1MU81NUg0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NjUxNTI1MzUxNTc0NTY2NzE0NTQ4STQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

www.pulso.cl • Sábado 29 de septiembre de 2018 FUERA DE SERIE P 11

FueradeSerie

PULSO CONTENIDO MULTIPLATAFORMA www.pulso.cl
Vea más información en www.pulso.cl y/o en aplicaciones móviles.

Spotify
#SuenaBien
DUNA 89.7
Escucha nuestras cuatro elegidas de octubre y otras recomendaciones

1. Paul McCartney – I Don't Know
2. Peter Bjorn and John – One For The Team
3. Parcels – Tieduprightnow
4. Mumford & Sons – Guiding Light
5. Daniela Spalla – Vete De Una Vez
6. Lana Del Rey – Mariners Apartment Complex
7. J Mascis – Everything She Said
8. Nick Cave & The Bad Seeds – Distant Sky (Live in Copenhagen)

Espacio Riesco acelera plan de búsqueda de socio para construir un hotel en el recinto

–Esta semana y con éxito, se realizó la Feria Food & Service en Espacio Riesco, que contó con más de 25 mil visitantes. Se trata de una de las seis ferias que este año organizará Espacio Riesco (además de los eventos de terceros), que es uno de los focos que tiene la empresa.

Así lo cuenta el gerente de Desarrollo Ferial y Congresos de Espacio Riesco, Ignacio Lira **(en la foto)**, quien afirma que el desarrollo de eventos propios es el principal foco para el futuro. En ese contexto, se asociaron con Ifema, uno de los mayores desarrolladores de ferias de España. Pero el plan más ambicioso de Espacio Riesco es contar con un hotel. Según Ignacio Lira, está definido que el recinto tendrá 150 habitaciones y se está acelerando la búsqueda de un socio para materializar este proyecto, del que, añade, pronto habrá novedades.

Tesla destruyó más de US$7 mil millones en patrimonio

–Los inversionistas de Tesla no lo han pasado nada bien. Las acciones de la compañía se derrumbaron 13,9% el viernes, en lo que fue su mayor retroceso diario en casi cinco años. Esto implicó que el fabricante de autos eléctricos de lujo destruyera US$7.293 millones en valor bursátil. Según datos de Bloomberg, el fundador de Tesla, Elon Musk, perdió US$1.500 millones en patrimonio bursátil. La baja se produjo tras la demanda de la SEC, que lo acusa de haber engañado a los inversionistas. Esto, tras un tuit, donde dijo que sacaría Tesla de la bolsa.

RECIBE LA PRIMAVERA EN TU NUEVO BMW 2019.
VEN A BMW SPRING SALE Y RENUÉVATE CON OPORTUNIDADES ÚNICAS.
CERO COSTO EN MANTENCIÓN POR 3 AÑOS. BENEFICIO TRANSFERIBLE.*

$0 COSTO DE MANTENCIÓN POR 3 AÑOS

BMW Chile
www.bmw.cl

24 cuotas sin interés Bci

* Oportunidades válidas del 01 al 30 de Septiembre. Más información sobre rendimiento en www.consumovehicular.cl. Infórmese sobre la garantía estatal a los depósitos en su banco o en sbif.cl.(1) CAE de 0,99% calculado bajo un monto de compra de $10.000.000 en 24 cuotas. Costo total del Crédito: $10.092.568. Los $92.568 corresponden al cargo por el cálculo del impuesto timbres DL 3475 y los $10.000.000 corresponden al monto total de la compra. Sin intereses si el cliente paga oportunamente al vencimiento de cada estado de cuenta. Promoción válida desde el 01/07/2018 al 30/09/2018, para compras o pagos realizados en 24 cuotas con Tarjetas de Crédito Bci, exclusivamente en BMW, comercio adherido a Transbank S.A. del rubro Automotriz, según clasificación Transbank., bajo la modalidad "compra en cuotas". Sólo para compras realizadas en Chile en moneda nacional. No aplica para Tarjeta de Crédito Visa Corporate. Transacciones en cuotas están afectas a impuesto de timbres DL 3475, el que es de cargo del cliente y será cargado en el primer estado de cuenta. Si el cliente se acoge a pago mínimo debe considerar los intereses devengados por la diferencia entre el monto facturado y el pago mínimo efectuado por el cliente. Beneficio de autos nuevos cubre 3 años de garantía o 200.000 kms. y 3 años de mantenciones o 40.000 kms, en ambos casos lo que se cumpla primero. Consulta por inclusiones y exclusiones de los beneficios de garantía y mantenciones en showrooms BMW.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NTI3MjU1Vjc5UDI3NzI1NDAzNDU0MTgzNTQxMzY1NDIzMjUyMjc0NTI4MjgwMjUyNzUyNTI3NTI3NzI1MzMzNTUyMjc0ME41NTU1NTU1NTU1NTU1

Sopa "joumou" y catutos: así son los nuevos invitados al menú de Junaeb

La gastronomía haitiana estará presente en las mesas de los escolares chilenos | GENTILEZA

Desde Haití, Perú y La Araucanía vienen las nuevas preparaciones que se entregarán en los almuerzos de establecimientos educacionales publicos del país

CONSUELO REHBEIN
@c_rehbein

A partir de marzo de 2019, el menú que la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) entrega a los escolares chilenos se verá enriquecido por nuevos y curiosos platos. En el contexto del foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la octava versión de Espacio Food&Service, el Director Nacional de Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), Jaime Tohá anunció que el gobierno incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

Las recetas basadas en la gastronomía peruana se están desarrollando con la participación de los reconocidos chef de ese país, Gastón Acurio y Ciro Watanabe. Dentro de los platos del vecino país podríamos encontrarnos con el clásico ají de gallina, como también ceviche, lomo saltado o papas a la huancaína.

Guisos con sello caribeño

Matías Bartolomé, chef y director de la carrera de Gastronomía en DuocUC, señaló a Publimetro que "parte de la riqueza de la gastronomía peruana es el gran uso de verduras y productos del mar".

En este sentido, el chef explica que incorporar platos del país vecino, además de fomentar un intercambio cultural, permitirá a nuestros niños acceder a una amplia variedad de platos muy nutritivos y enriquecidos.

"Lo mismo pasa con los platos haitianos", agrega el especialista. Cabe destacar que la gastronomía de Haití destaca por una alta presencia de guisos.

"Estos platos tienen bajos niveles de grasas, altos niveles de vitaminas y, además, los procesos de cocción son también saludables", añade el especialista, puntualizando en que por lo general se trata de una cocina sin fritura y con muchas técnicas al vapor. De hecho, uno de los platos más típicos es la sopa "joumou", que es hecha principalmente con calabaza (zapallo), acompañada por verduras como tomate y cebolla molidos.

Respecto a la incorporación de la cocina indígena chilena, puntualmente del pueblo mapuche, Bartolomé destaca que servirá "para rescatar el capital cultural de nuestra comida". En esta línea, podríamos reencontrarnos con ingredientes como los piñones y el calafate, así como encontrar recetas como los catutos, hechos con maíz cocido; el tradicional charquicán y el apol, un plato sobre la base de carne de cordero.

www. Lea la nota completa en www.publimetro.cl

EN BREVE

Cruch acuerda aprobar histórica incorporación de Ues privadas

El Consejo de Rectores de Las Universidades Chilenas (Cruch), que hasta ahora incluía a planteles públicos tradicionales, decidió aceptar la incorporación de dos instituciones privadas, las universidades Diego Portales (UDP) y Alberto Hurtado (UAH).

La determinación fue ratificada ayer por el vicepresidente ejecutivo del Consejo, Aldo Valle, según consignó Emol.

Valle explicó que si bien se acordó presentar un informe favorable, todavía era necesario "agregar alguna de las observaciones que surgieron en la sesión del Consejo". AGENCIAS

Cierran la calle Agustinas por Día Nacional sin Auto

Por primera vez y de manera oficial, este viernes se conmemora el Día Nacional sin Auto en Chile. De esta manera, el Ministerio de Transportes y Telecomunicaciones (MTT), la la Intendencia Metropolitana y Carabineros dispusieron el cierre de la calle Agustinas para el desplazamiento de vehículos, entre Morandé y Ahumada.

La interrupción del tránsito se realizará entre las 07:00 y las 15:00 horas de hoy, como una forma de entregar a los capitalinos un espacio de esparcimiento y desplazamiento que invite a utilizar otras formas de movilidad. "A través de iniciativas como esta buscamos promover y generar conciencia acerca de que en la ciudad también conviven automovilistas, ciclistas y peatones", indicó la titular de Transportes, Gloria Hutt. ATON CHILE

Municipio de Maipú salió a justificar millonaria compra de peluches

En total la Municipalidad de Maipú gastó $54.978.000 para la compra de 30 mil peluches: se trata de las mascotas "Renacín" y "Smapina", que muestran una apariencia similar al personaje Pikachu, de la serie Pokémon.

A través de un comunicado, la Municipalidad de Maipú explicó que los personajes "fueron creados en el marco de una campaña educativa para incentivar a los niños y niñas de la comuna a tener conciencia de la importancia sobre el cuidado del Medio Ambiente". Fueron entregados en actividades en jardines infantiles, colegios, ferias libres y otros puntos, con el fin de potenciar la educación municipal en la comuna, asegurando desde el municipio.

Según información publicada por el portal La Batalla, la orden de compra de los personajes señalaba otro artículo: 15 mil juegos de gimmicks dobles. Cabe destacar que los "gimmicks" correspondan a juegos de trucos y suelen ser didácticos, con bloques u otros objetos. En este caso no corresponden a lo que se entregó.

Cathy Barriga, alcaldesa de Maipú | AGENCIAUNO

Consultados por ADN Chile, el proveedor Doce Entertainment S.A. confirmó que los "gimmicks dobles" que se detallan en la factura son los peluches de "Renacín" y "Sampina", los dos personajes creados como mascotas del municipio liderado por Cathy Barriga. En total, cada "pack" de los dos peluches tendría un valor de $3.665. Los peluches, según la orden de compra, se habrían adquirido para el Faep.

El Faep es el "Fondo de Apoyo a la Educación Pública Municipal de Calidad", cuyo objetivo es "apoyar la gestión educativa de los establecimientos municipales del país".

Lo curioso es que la compra se habría realizado para el proceso de captación y retención de matrícula 2018, y no para una campaña medioambiental como señalaba el comunicado publicado en el Facebook del Municipio (el que ya fue retirado).

Además de los cuestionados peluches, la alcaldesa habría gastado 15 millones en collares con cristales Swarovski. Según detalló La Batalla, entre 2017 y lo que va de este año, el municipio compró mil unidades, de 15 mil pesos cada uno.

Debido a que las compras se hicieron por cuatro decretos distintos, se pudieron hacer por trato directo. Esto significa que se hicieron sin la aprobación del Concejo Municipal, por tratarse de montos inferiores a las 100 UTM ($4,7 millones).

La joyas tenían forma de sol y venían en una caja de terciopelo. Según el municipio, deben ser entregados en distintas premiaciones que se realizarán a nivel nacional.

CONSUELO REHBEIN

Por un Chile más unido, más informado.

https://www.pressreader.com/chile/el-centro/20180925/282041918054824

Gobierno y empresarios inauguran la mayor feria agroalimentaria

El Centro 25 sept. 2018

SANTIAGO.- Más de tres mil personas trabajaron a toda máquina para que, a partir de hoy más de 30 mil visitantes –entre público general y profesionales del rubro– se den cita en la octava versión de Espacio Food & Service, la feria de la industria alimentaria más grande de Chile y una de las más importantes a nivel mundial.

Para su inauguración, los organizadores decidieron hacer algo distinto, e invitaron al ministro de Agricultura, Antonio Walker; al subsecretario de Economía, Ignacio Guerrero; y a la subsecretaria de Turismo, Mónica Zalaquett, a participar de una Cocina Interactiva, donde elaborarán un plato representativo de Chile, mientras dan a conocer las políticas de sus respectivas carteras en torno a la industria alimentaria.

En su octava versión, el evento contará con alrededor de 30 mil asistentes, 810 stands y 420 expositores.

PARTICIPANTES

https://edition.pagesuite.com/html5/reader/production/default.aspx?pubname=&pubid=a94a1c16-2ebc-4ecc-b2bc-d60709ea4c26

www.lacuarta.com — **Miércoles 26 Septiembre 2018** — LA CUARTA

www.lacuarta.cl

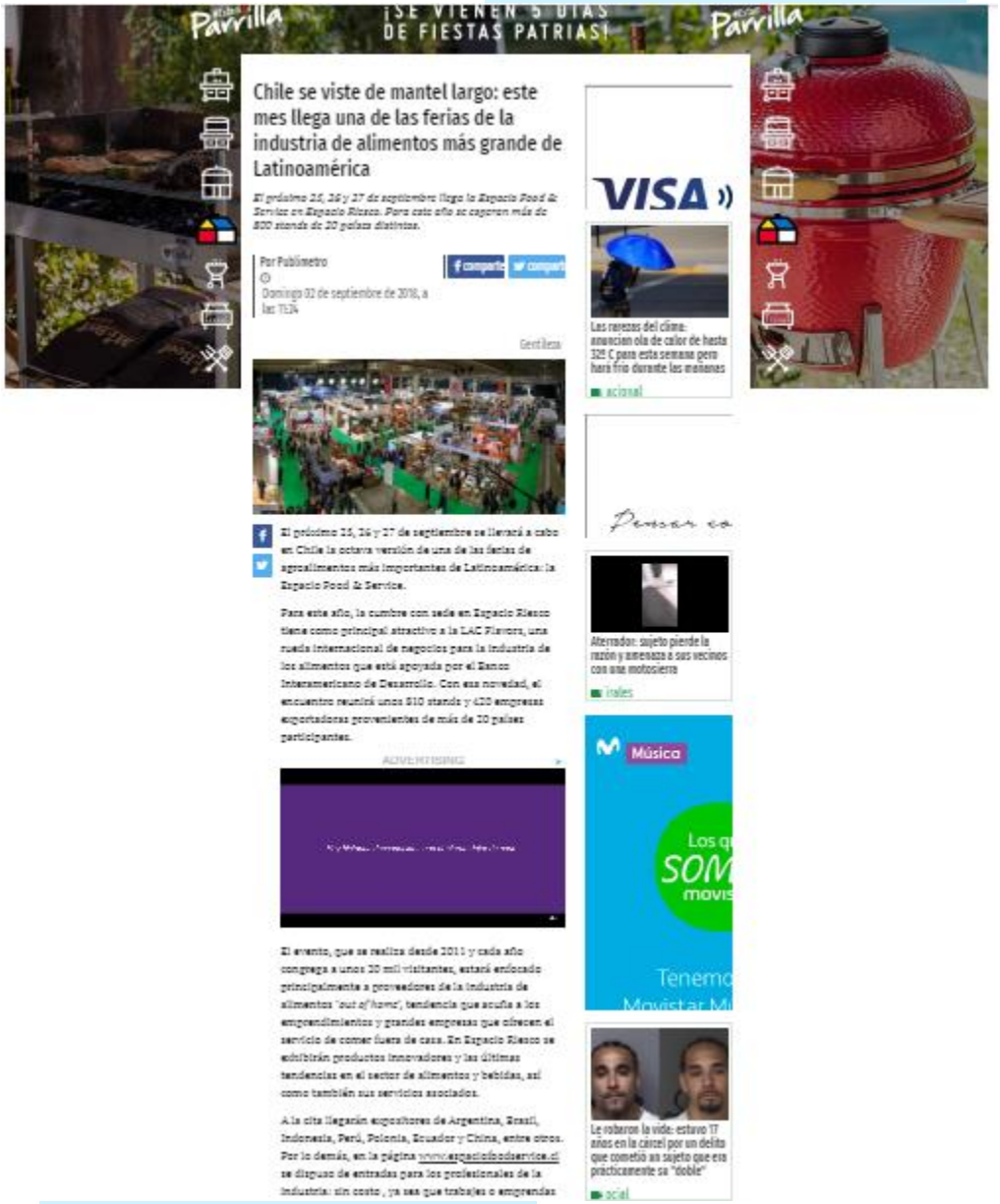
Panoramas

1

Hasta mañana se presentará la feria Food & Service en Espacio Riesco, la cita agroalimetaria más grande de Latinoamerica, donde se muestran nuevos productos e innovación.

PUBLICACIONES EN PRENSA DIGITAL

Link: https://www.publimetro.cl/cl/noticias/2018/09/02/chile-se-viste-mantel-septiembre-llega-la-feria-agroalimentos-mas-grande-latinoamerica.html



Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/actualidad-economica/2018/09/04/food-service-4-semanas-para-el-inicio-de-la-feria-referente-de-la-industria-alimentaria.shtml

biobiochile.cl

Portada | Nacional | Internacional | Economía | Deportes | Tendencias | Opinión | Reportajes

Economía

Martes 04 septiembre de 2018 | Publicado a las 10:11

Food & Service: 4 semanas para el inicio de la feria referente de la industria alimentaria

Publicado por: Max Duhalde

Food Service 2018

¿Encontraste algún error? Avísanos

84 visitas

Más de 25 mil profesionales de la industria alimentaria serán convocados a la octava versión de **Espacio Food & Service**, la feria del sector más importante del país y segunda en Latinoamérica, que este año se situará en una **superficie de 25.000 m², con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.**

La actividad tendrá este año grandes novedades y muchas actividades para los profesionales, como por ejemplo el desarrollo de **LAC Flavors**, la rueda de negocios del sector alimentos más grande de Latinoamérica, liderado por el BID y organizado por ProChile, la que espera reunir a más de **400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.**

Asimismo, se llevará a cabo la rueda de negocios de Eurochile, que contará con la presencia de **24 empresas europeas**, quienes buscarán generar nuevos vínculos comerciales con actores nacionales. Entre estas destacan empresas tecno agrícolas, importadoras, exportadoras, bioquímicas, de productos congelados, vitivinícolas y de alimentos en general.

Para el **Director Comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca,** "este año la feria busca su consolidación y el marcar tendencias, ya

Destacados

Parten en $8.000: JetSmart inicia venta de vuelos a Argentina desde Santiago y La Serena

Cabify se defiende en la Cámara de Diputados y asegura que la empresa tributa en Chile

Engordó la billetera: sueldos de funcionarios públicos crecieron y promedian $1,4 millones

Link: https://www.emprendedoreschile.org/440712558

Emprendedores de Chile

Generamos espacios para potenciar tu emprendimiento

Home Servicios Productos ¿Quienes Somos? Club Beneficios

Feria Emprendimiento Servicios Noticias Works Coffe Redes Sociales

Contacto Directorio Eventos Showrooms Empleo Gourmett Innovacion

Panoramas Turismo Emprendedoras

Espacio Food & Service consolida a Chile como plataforma regional agroalimentaria con más de 20 países expositores

Feria más importante del rubro en el continente:

Espacio Food & Service consolida a Chile como plataforma regional agroalimentaria con más de 20 países expositores

La octava edición del encuentro más relevante de la industria tiene como una de las principales novedades la rueda de negocios LAC Flavors, cita apoyada por el BID, y que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

Santiago, septiembre 2018.- El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, Espacio Riesco realizará la octava versión de Espacio Food & Service, la feria del sector más importante de Latinoamérica, y que espera convocar a más de 20 mil profesionales de la indu alimentaria, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 810 stands, 470 expositores y más de 20 países participantes.

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos *out of home*. En ella, se exhiben productos innovadores, las últimas tendencias en el sector y sus servicios asociados. El objetivo es visualizar el desafío que tiene la industria entregar insumos que respondan a las necesidades de la población y agreguen valor a la operación.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food & Service será la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en LATAM y el Caribe, organizado por el BID, y que reún cientos de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios, provenientes de todo el mundo.

La alianza aumentará las posibilidades de los participantes de hacer negocios, ya que podrán celebrar reuniones B2B en LAC Flavors y, además, una segunda rueda de negocio con EuroChile, quienes buscarán generar nuevos vínculos comerciales con act nacionales. Entre estas, destacan empresas tecno agrícolas, importadoras, exportadoras, bioquímicas, de productos congelados, vitivinícolas y de alimentos en general.

De esta manera, el encuentro consolida a nuestro país como la plataforma o "hub" regional agroalimentario. Este propósito es el que inspirará a los paneles de discusión y las metas que se discutirán en conjunto con los principales actores del rubro de tod continente.

Los emprendimientos también tendrán su espacio en la feria, ya que Espacio Food & Service hizo por segundo año consecutivo un llamado a todos los emprendedores nacionales a participar en el concurso "Haz crecer tu negocio", para adjudicarse el pre de un stand, durante los tres días de duración de la feria. Los seleccionados, serán 6 entre más de 80 proyectos postulantes, quienes podrán darse a conocer en el mercado y potenciar sus innovadores productos.

Espacio Food & Service tiene confirmados a ministros de Estado, representantes de embajadas y expositores de diversos países Argentina, Brasil, Indonesia, Perú, Polonia, Ecuador y China, entre otros. El evento, que está dirigido a los profesionales d industria, ya dispuso el registro de entradas sin costo para quienes trabajen o se relacionen en http://www.espaciofoodservice.cl para poder ingresar.

Link: https://thefeednews.com/2018/09/05/espacio-food-service-consolida-a-chile-como-plataforma-regional-agroalimentaria-con-mas-de-20-paises-expositores/

Buscar

Home Noticias Moda & Belleza Gastronomía Tecnología Panoramas Sociales Contacto

Espacio Food & Service consolida a Chile como plataforma regional agroalimentaria con más de 20 países expositores

en 5 septiembre, 2018

CATEGORÍA: Gastronomía, Noticias, Panoramas

PREVIOUS: Urenda llama a recuperar el ATP de Viña del Mar

COMPÁRTELO: Twitter Facebook Google+

La octava edición del encuentro más relevante de la industria tiene como una de las principales novedades la rueda de negocios LAC Flavors, cita apoyado por el BID, y que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, Espacio Riesco realizará la octava versión de Espacio Food & Service, la feria del sector más importante de Latinoamérica, y que espera convocar a más de 20 mil profesionales de la industria alimentaria, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos *out of home*. En ella, se exhiben productos innovadores, las últimas tendencias en el sector y sus servicios asociados. El objetivo es visualizar el desafío que tiene la industria por entregar insumos que respondan a las necesidades de la población y agreguen valor a la operación.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food & Service será la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en LATAM y el Caribe, organizado por el BID, y que reúne a cientos de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios, provenientes de todo el mundo.

Búsqueda

Buscar ... Buscar

Secciones

Gastronomía Moda & Belleza Noticias Panoramas Sin categoría Sociales Tecnología

Sociales Playa La Carmela

Más leídos

Lo nuevo en Gin: Beefeater Pink

Las prendas que debes tener esta primavera

Youtopia abre nueva sede bajo el concepto de Studio

Anuncios

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/06/espacio-food-service-contara-con-pabellon-de-20-paises-expositores.shtml

biobiochile.cl

Economía

Jueves 06 septiembre de 2018 | Publicado a las 15:55 · Actualizado a las 19:23

Espacio Food & Service contará con pabellón de 20 países expositores

Publicado por: Max Duhalde La información es de: Comunicado de Prensa

Espacio Food & Service

¿Encontraste algún error? Avísanos 111 visitas

El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, **Espacio Riesco** realizará la octava versión de Espacio Food & Service, la feria del sector más importante de Chile y segunda en Latinoamérica, y que espera convocar a más de **20 mil profesionales de la industria alimentaria**, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

Lee también...

Food & Service: 4 semanas para el inicio de la feria referente de la industria alimentaria

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos "out of home" (fuera de casa). En ella se exhiben productos innovadores y las últimas tendencias en el sector así

Destacados

Lujosa cadena hotelera avanza para instalarse en Quintero: proyecta crear 2 mil empleos

Conexiones 4G crecen en cinco millones y 85% de accesos a Internet son móviles

Link: https://www.24horas.cl/economia/feria-internacional-espacio-foodservice-consolida-a-chile-como-plataforma-regional-agroalimentaria--2812985

24 HORAS

HOME / ECONOMÍA

SEÑALES EN VIVO

Feria Internacional: Espacio Food&Service consolida a Chile como plataforma regional agroalimentaria

La octava edición del encuentro más relevante de la industria tiene como una de las principales novedades la rueda de negocios LAC Flavors, cita apoyada por el BID, y que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

24Horas.cl Tvn

07.09.2018

El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, Espacio Riesco realizará la octava versión de Espacio Food&Service, la feria del sector más importante de Latinoamérica, y que espera convocar a más de 20 mil profesionales de la industria alimentaria, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 210 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos out of home. En ella, se exhiben productos innovadores, las últimas tendencias en el sector y sus servicios asociados. El objetivo es visualizar el desafío que tiene la industria por entregar insumos que respondan a las necesidades de la población y agreguen valor a la operación.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food&Service será la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en LATAM y el Caribe, organizado por el BID, y que reúne a clientes de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios, provenientes de todo el mundo.

La alianza aumentará las posibilidades de los participantes de hacer negocios, ya que podrán celebrar reuniones B2B en LAC Flavors y, además, una segunda rueda de negocio con EuroChile, quienes buscarán generar nuevos vínculos comerciales con actores nacionales. Entre estos, destacan empresas tecno agrícolas, importadoras, exportadoras, bioquímicas, de productos congelados, vitivinícolas y de alimentos en general.

De esta manera, el encuentro consolida a nuestro país como la plataforma o "hub" regional agroalimentario. Este propósito es el que inspirará a los paneles de discusión y las mesas que se discutirán en conjunto con los principales actores del rubro de todo el continente.

Los emprendimientos también tendrán su espacio en la feria, ya que Espacio Food&Service hizo por segundo año consecutivo un llamado a todos los emprendedores nacionales a participar en el concurso "Haz crecer tu negocio", para adjudicarse el premio de un stand, durante los tres días de duración de la feria. Los seleccionados, serán 0 entre más de 20 proyectos postulantes, quienes podrán darse a conocer en el mercado y potenciar sus innovadores productos.

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/10/en-food-service-se-realizara-la-rueda-de-negocios-de-alimentos-mas-grande-del-continente.shtml

biobiochile.cl

Economía

Lunes 10 septiembre de 2018 | Publicado a las 17:25

En Food & Service se realizará la Rueda de Negocios de Alimentos más grande del continente

Publicado por: Max Duhalde La información es de: Comunicado de Prensa

Este lunes en la cancillería chilena, las autoridades de ProChile y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), lanzaron **ENEXPRO/LAC Flavors 2018**, la rueda de negocios de alimentos y bebidas más grande de América Latina y el Caribe, que este año se realizará en Santiago de Chile, en el marco de la **feria internacional de la industria alimentaria Espacio** Food & Service. 450 proveedores de alimentos y bebidas chilenos y de la región, quienes sostendrán reuniones de negocios con **118 compradores internacionales** de diversos países como México, Perú, Argentina, Canadá, España, Emiratos Árabes, China, Estados Unidos y Rusia, entre otros.

"El sector de alimentos y bebidas es una de las fuerzas exportadoras de Chile. Hoy el 47% de los envíos no cobre del país provienen de este sector. ENEXPRO/LAC Flavors 2018, nos permite seguir apoyando a esta industria y fortalecerla, sobre todo a nivel de PYMEs y nuevas tendencias como son los alimentos con valor agregado", **destaca el director de ProChile, Jorge O'Ryan.**

Por su parte, **Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service**, sostuvo que "es un honor que **ENEXPRO/LAC Flavors** se lleve a cabo en el marco de nuestra feria, ya que instancias como ésta, impulsan a complementar el desarrollo de la industria, en coherencia con el contexto actual de Chile y el

Destacados

Dólar retrocede y no alcanza a superar su precio más alto desde febrero de 2016

Land Rover y Jaguar acumulan 10 llamados a revisión en septiembre por fallas de seguridad

Chevrolet desata polémica por publicidad con camionetas sobre las playas y dunas de Ritoque

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/11/9-consejos-para-aprovechar-una-feria-profesional-como-espacio-food-service.shtml

Zona Norte Valparaíso/Viña Santiago O'Higgins/Maule/Ñuble Concepción/Talcahuano Los Ángeles Temuco

biobiochile.cl

Portada Nacional - Internacional - Economía - Deportes - Tendencias - Opinión - Reportajes -

Economía

Martes 11 septiembre de 2018 | Publicado a las 16:02

9 consejos para aprovechar una feria profesional como Espacio Food & Service

Publicado por: Max Duhalde La información es de: Comunicado de Prensa

Espacio Food & Service

¿Encontraste algún error? Avísanos 57 visitas

Participar de una feria profesional y más aun siendo expositor, se ha vuelto mucho más exigente en una época en la cual todo esté en Internet. Sin embargo, la atención presencial del visitante es un recurso tan preciado, que no basta con tener un stand grande y llamativo, sino que se debe diseñar un buen plan estratégico para **potenciar el relacionamiento con los clientes actuales o bien, captar nuevos negocios.**

En pocos días se celebrará la octava versión de la feria alimentaria más importante del país, y desde la organización del evento **entregó 9 consejos que les servirán a los expositores** para tener buenos resultados en la feria:

1.- Analiza competidores y público objetivo

En una feria, eres uno más, un expositor entre decenas y decenas de otros.. con lo cual es importante pensar en quién estará exponiendo y cómo te puedes diferenciar. Otro tipo de estudio de mercado es para el público: quiénes son, por qué vienen, qué problemas suelen tener en su empresa. El organizador de la feria te puede ayudar en esto, además del conocimiento del mercado que tienen tus ejecutivos de venta. Pero no olvides: **toda buena acción empieza con algo de investigación.**

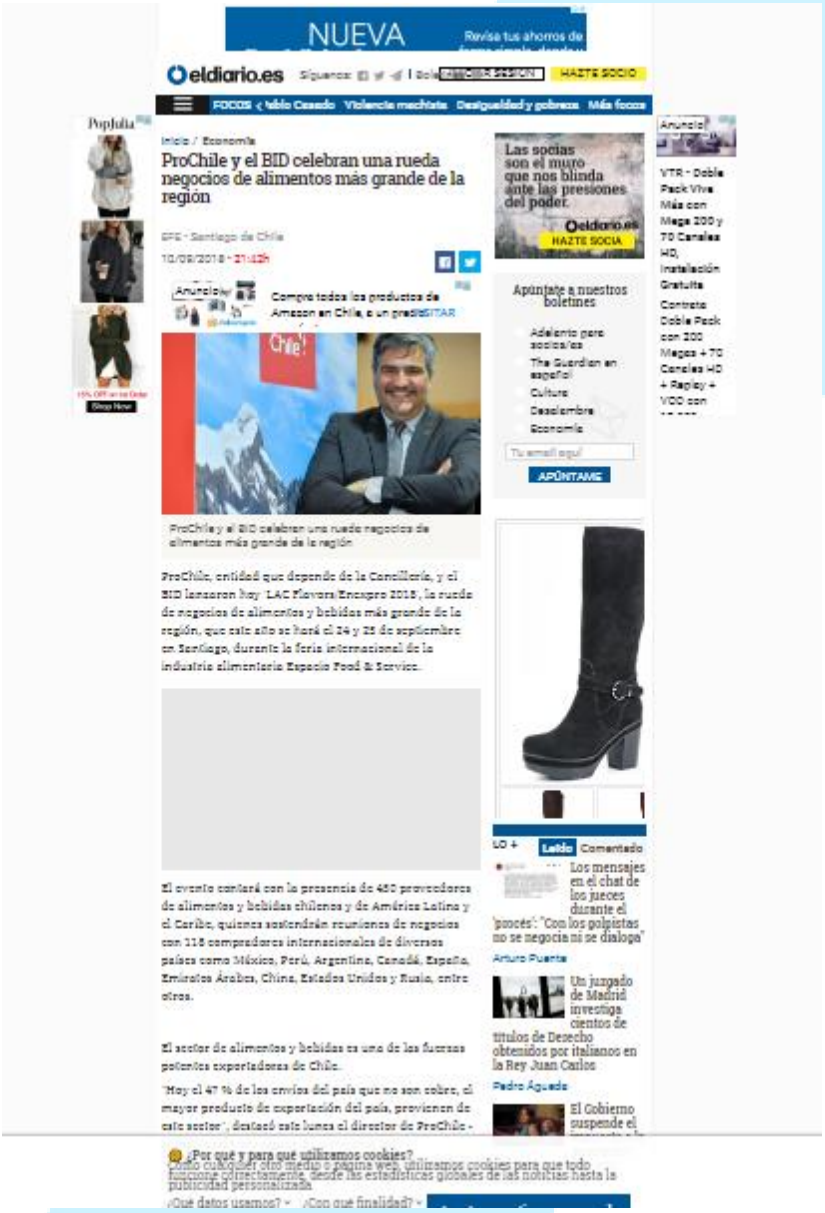
Destacados

Dólar retrocede y no alcanza a superar su precio más alto desde febrero de 2016

Land Rover y Jaguar acumulan 10 llamados a revisión en septiembre por fallas de seguridad

Chevrolet desata polemica por publicidad con camionetas sobre las playas y dunas de Ritoque

Link: https://www.eldiario.es/economia/ProChile-BID-celebran-negocios-alimentos_0_812969610.html



NUEVA

eldiario.es

FOCOS ¿Pablo Casado · Violencia machista · Desigualdad y pobreza · Más focos

Inicio / Economía

ProChile y el BID celebran una rueda negocios de alimentos más grande de la región

EFE - Santiago de Chile

Las socias son el muro que nos blinda ante las presiones del poder.

HAZTE SOCIA

Apúntate a nuestros boletines

Adelanto para socios/as

The Guardian en español

Cultura

Desclimbre

Economía

APÚNTAME

ProChile y el BID celebran una rueda negocios de alimentos más grande de la región

ProChile, entidad que depende de la Cancillería, y el BID lanzaron hoy 'LAC Flavors/Encuentro 2018', la rueda de negocios de alimentos y bebidas más grande de la región, que este año se hará el 24 y 25 de septiembre en Santiago, durante la feria internacional de la industria alimentaria Espacio Food & Service.

El evento contará con la presencia de 450 proveedores de alimentos y bebidas chilenos y de América Latina y el Caribe, quienes sostendrán reuniones de negocios con 118 compradores internacionales de diversos países como México, Perú, Argentina, Canadá, España, Emiratos Árabes, China, Estados Unidos y Rusia, entre otros.

El sector de alimentos y bebidas es uno de los fuertes potenciales exportadores de Chile.

"Hoy el 47 % de las envíos del país que no son cobre, el mayor producto de exportación del país, provienen de este sector", destacó este lunes el director de ProChile -

Lo + Leído Comentado

Los mensajes en el chat de los jueces durante el 'procés': "Con los golpistas no se negocia ni se dialoga"

Arturo Puente

Un juzgado de Madrid investiga cientos de títulos de Derecho obtenidos por italianos en la Rey Juan Carlos

Pedro Águeda

El Gobierno suspende el

¿Por qué y para qué utilizamos cookies?

Como cualquier otro medio o página web, utilizamos cookies para que todo funcione correctamente, desde las estadísticas globales de las noticias hasta la publicidad personalizada

¿Qué datos usamos? · ¿Con qué finalidad? ·

Link: http://elamerica.cl/2018/09/11/prochile-y-el-bid-celebran-una-rueda-negocios-de-alimentos-mas-grande-de-la-region/

INICIO CALAMA MINERÍA REGIONAL NACIONAL ESPECTÁCULO INTERNACIONAL PUBLICIDAD

Fundado el 16 de Agosto del 2005

EL AMÉRICA
DIARIO DIGITAL
Chile, América y el Mundo

14 NUEVOS

INICIO CALAMA MINERÍA REGIONAL NACIONAL ESPECTÁCULO INTERNACIONAL PUBLICIDAD

ÚLTIMAS NOTICIAS

ProChile y el BID celebran una rueda negocios de alimentos más grande de la región

DAY --

En la imagen, el director de ProChile, Alejandro Buvinic. EFE/Archivo

Santiago de Chile, 11 septiembre del 2018.-

(EFE).- ProChile, entidad que depende de la Cancillería, y el BID lanzaron hoy "LAC Flavors/Enexpro 2018", la rueda de negocios de alimentos y bebidas más grande de la región, que este año se hará el 24 y 25 de septiembre en Santiago, durante la feria internacional de la industria alimentaria Espacio Food & Service.

El evento contará con la presencia de 450 proveedores de alimentos y bebidas chilenos y de América Latina y el Caribe, quienes sostendrán reuniones de negocios con 115 compradores internacionales de diversos países como México, Perú, Argentina, Canadá, España, Emiratos Árabes, China, Estados Unidos y Rusia, entre otros.

El sector de alimentos y bebidas es una de las fuerzas potentes exportadoras de Chile.

"Hoy el 47 % de los envíos del país que no son cobre, el mayor producto de exportación del país, provienen de este sector", destacó este lunes el director de ProChile -la institución encargada de promover las exportaciones de productos y servicios del país-, Jorge O'Ryan Schütz.

En opinión de O'Ryan Schütz, "LAC Flavors/Enexpro 2018, permite a Chile "seguir apoyando a esta industria y fortaleciendo, sobre todo a nivel de pymes".

Por su parte, Mikael Larsson, representante del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), señaló en un comunicado que están "convencidos que esta décima edición de LAC Flavors potenciará las exportaciones de los productos chilenos y latinoamericanos con valor agregado, tanto en la región como en el mundo".

Asimismo, Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service, acotuvo que "es un honor" que Enexpro Lacflavors se lleve a cabo en el marco de esta feria, ya

HISTORIA ANTERIOR

Canciller tras reunión con equipo Silala: "Estamos contentos de que el Presidente Morales haya reconocido que existe un caudal natural que fluye hacia Chile"

PRÓXIMA HISTORIA

El Mercosur y la Unión Europea vuelven a negociar, sin grandes expectativas

ENTRADAS RECIENTES

Jubilados venezolanos vuelven a protestar y denuncian "humillación" por pagos

Fonda de la "Donación Permanente" busca incentivar la donación de sangre durante Fiestas Patrias

Subsecretario Luis Castillo presidió consejo de coordinación macroregión norte

Subsecretaría de Salud Pública y Bomberos de Santiago entregan consejos sobre el correcto uso de las sillas de auto

Ministra de Medio Ambiente participa en Quintero del traspaso de nueva estaciones de monitoreo de calidad del aire al Estado de Chile

ARCHIVOS

Septiembre 2018
Agosto 2018
Julio 2018
Junio 2018

Link: http://www.hoylosangeles.com/efe-3745151-14599170-20180910-story.html

Hoy

¡EL GRITO!

ProChile y el BID celebran una rueda negocios de alimentos más grande de la región

En la imagen, el director de ProChile, Alejandro Stevenic.

EFE

SEPTIEMBER 10, 2018, 1:05 PM | SANTIAGO DE CHILE

ProChile, entidad que depende de la Cancillería, y el BID lanzaron hoy 'LAC Flavors/Enexpro 2018', la rueda de negocios de alimentos y bebidas más grande de la región, que este año se hará el 24 y 25 de septiembre en Santiago, durante la feria internacional de la industria alimentaria Espacio Food & Service.

El evento contará con la presencia de 450 proveedores de alimentos y bebidas chilenos y de América Latina y el Caribe, quienes sostendrán reuniones de negocios con 118 compradores internacionales de diversos países como México, Perú, Argentina, Canadá, España, Emiratos Árabes, China, Estados Unidos y Rusia, entre otros.

El sector de alimentos y bebidas es uno de las fuerzas potentes exportadoras de Chile.

"Hoy el 47 % de los envíos del país que no son cobre, el mayor producto de exportación del país, provienen de este sector", destacó este lunes el director de ProChile -la institución encargada de promover las exportaciones de productos y servicios del país-, Jorge O'Ryan Schütz.

En opinión de O'Ryan Schütz, "LAC Flavors/Enexpro 2018, permite a Chile "seguir apoyando a esta industria y fortalecerla, sobre todo a nivel de pymes".

Por su parte, Mikael Larsson, representante del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), señaló en un comunicado que están "convencidos que esta décima edición de LAC Flavors potenciará las exportaciones de los productos chilenos y latinoamericanos con valor agregado, tanto en la región como en el mundo".

Asimismo, Andrés Ibáñez, director comercial de Espacio Food & Service, sostuvo que "es un honor" que Enexpro Lacflavors se lleve a cabo en el marco de esta feria, ya que instancias como esta, "impulsan a complementar el desarrollo de la industria, en coherencia con el contexto actual de Chile y el escenario mundial".

LAC Flavors es un foro de negocios organizado anualmente por el BID a través de su plataforma y red social empresarial ConnectAmericas.com.

En las nueve ediciones anteriores, se concretaron cerca de 15.000 reuniones de negocio, las cuales generaron un volumen de negocios proyectado a futuro de 762 millones de dólares.

Copyright © 2018, Hoy Los Angeles, una publicación de Los Angeles Times Media Group

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/12/elige-vivir-sano-en-food-service-colacion-saludable-cuesta-la-mitad-que-una-procesada.shtml

biobiochile.cl

Economía

Miércoles 12 septiembre de 2018 | Publicado a las 18:27 · Actualizado a las 18:32

Elige Vivir Sano en Food & Service: colación saludable cuesta la mitad que una procesada

Publicado por: Max Duhalde La información es de: Comunicado de Prensa

La obesidad infantil es uno de los mayores problemas de salud pública en Chile y, en esa materia, la alimentación tiene mucho que decir, con sus realidades y mitos. **¿Uno de ellos? Que la alimentación saludable es más cara que la comida chatarra.**

Pues bien, cifras del programa **Elige Vivir Sano** echan por tierra esa arraigada creencia: una colación diaria saludable compuesta por dos rebanadas de pan integral light, 30 gramos de palta, 30 gramos de quesillo y leche chocolatada semidescremada de 200 ml **tiene un costo de $711**. Mientras, una colación compuesta por **papas fritas de 40 gramos y una bebida de 500 cc cuesta $1.378**, según estadísticas construidas por ese programa gubernamental con precios obtenidos de cuatro cadenas de supermercados **online de Chile en mayo de 2018**.

Este 25, 26 y 27 de septiembre, en el marco de la feria **Espacio Food & Service**, la secretaria ejecutiva del Programa Elige Vivir Sano, **Alejandra Domper**, y el director de Junaeb, **Jaime Toha**, serán dos de los principales expositores de un panel que discutirá los desafíos de Chile para combatir la obesidad en los escolares del país. También estarán presentes el vicepresidente de Corfo, **Sebastián Sichel y Juan Pablo Mellado, chef del Laboratorio Gastronómico de la Junaeb**.

Chile es el segundo país en América Latina y séptimo

Destacados

Expertos proyectan crecimiento pese a preocupación de chilenos por su economía personal

Larraín asegura que economía de Chile "está en un muy buen pie" pese a escenario mundial

Las multas a las que se expone el comercio este 18 y 19 de septiembre

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/13/a-dos-semanas-del-evento-dan-el-vamos-a-las-octava-version-de-food-service.shtml

Zona Norte Valparaíso/Viña Santiago O'Higgins/Maule/Ñuble Concepción/Talcahuano Los Ángeles Temuco

biobiochile.cl

Portada Nacional - Internacional - Economía - Deportes - Tendencias - Opinión - Reportajes -

Economía

Jueves 13 septiembre de 2018 | Publicado a las 17:55 · Actualizado a las 19:19

A dos semanas del evento: dan el vamos a la octava versión de Food & Service

Publicado por: Max Duhalde La información es de: Comunicado de Prensa

Espacio Food & Service

¿Encontraste algún error? Avísanos 93 visitas

A- A+

Con un almuerzo de camaradería, **Espacio Riesco** dio la bienvenida a embajadores, agregados comerciales, representantes de entes **gubernamentales y ejecutivos del sector alimentario**, que formarán parte de la octava versión de la feria de la industria alimentaria más importante de Chile y la región.

El almuerzo, que reunió a alrededor de 160 personas, tuvo como propósito dar el vamos a la cuenta regresiva de cara al evento, que se realizará durante los días 25, 26 y 27 de septiembre y **que convocará a más de 20 mil profesionales del sector, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.**

Sergio Gutiérrez, Gerente General de Espacio Riesco, destacó la importancia de esta feria tanto para profesionales del rubro como para tomadores de decisiones. "Con el correr de los años, hemos logrado consolidar una feria que tiene credibilidad, que ha traspasado fronteras y que ha afianzado un modelo de negocios en torno al rubro HORECA (hoteles, restaurantes y casinos). Estamos orgullosos de ser una vitrina para los productores chilenos".

Andrés Ilabaca, Director Ejecutivo de Espacio Food & Service, aprovechó la oportunidad para afirmar que "las oportunidades que se dan dentro del contexto de la feria, son muy positivas, ya que se abre una ventana

LOGISTICS & OPERATIONS 23 DE OCTUBRE

CYBER SEC

Destacados

Expertos proyectan crecimiento pese a preocupación de chilenos por su economía personal

Larraín asegura que economía de Chile "está en un muy buen pie" pese a escenario mundial

Las multas a las que se expone el comercio este 18 y 19 de septiembre

Food SERVICE

Link: https://www.aldiachile.cl/single-post/2018/09/20/Espacio-Food-Service-consolida-a-Chile-como-plataforma-agroalimentaria

ALDIA
Sitio informativo de Chile y el mundo

falabella.com

PORTADA ACTUALIDAD SALUD DEPORTES CULTURA TECNOLOGÍA MÁS...

EMPRENDEDORES GASTRONOMÍA

Espacio Food & Service consolida a Chile como plataforma agroalimentaria

September 20, 2018

La octava edición del encuentro más relevante de la industria tiene como una de las principales novedades la rueda de negocios LAC Flavors, ella apoyado por el BID, y que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

falabella.com

El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, Espacio Riesco realizará la octava versión de Espacio Food & Service, la feria del sector más importante de Latinoamérica, y que espera convocar a más de 20 mil profesionales de la industria alimentaria, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos out of home. En ella, se exhiben productos innovadores, las últimas tendencias en el sector y sus servicios asociados. El objetivo es visualizar el desafío que tiene la industria por entregar insumos que respondan a las necesidades de la población y agreguen valor a la operación.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food & Service será la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en LATAM y el Caribe, organizado por el BID y ProChile, y que reúne a cientos de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios, provenientes de todo el mundo.

La alianza aumentará las posibilidades de los participantes de hacer negocios, ya que podrán celebrar reuniones B2B en LAC Flavors y, además, una segunda rueda de negocio con EuroChile, quienes buscarán generar nuevos vínculos comerciales con actores nacionales. Entre estas, dedican empresas lácteo agrícolas, importadoras, exportadoras, bioquímicas, de productos congelados, vitivinícolas y de alimentos en general.

De esta manera, el encuentro consolida a nuestro país como la plataforma o "hub" regional agroalimentario. Este propósito es el que inspirará a los paneles de discusión y las mesas que se discutirán en conjunto con los principales actores del rubro de todo el continente.

Los emprendimientos también tendrán su espacio en la feria, ya que Espacio Food & Service hizo por segundo año consecutivo un llamado a todos los emprendedores nacionales a participar en el concurso "Haz crecer tu negocio", para adjudicarse el premio de un stand, durante los tres días de duración de la feria. Los seleccionados, serán 8 entre más de 80 proyectos postulantes, quienes podrán darse a conocer en el mercado y potenciar sus innovadores productos.

Espacio Food & Service tiene confirmados a ministros de Estado, representantes de embajadas y expositores de diversos países: Argentina, Brasil, Indonesia, Perú, Polonia, Ecuador y China, entre otros. El evento, que está dirigido a los

Link: https://masalladelrosa.cl/2018/09/21/espacio-food-service-consolida-a-chile-como-plataforma-regional-agroalimentaria-con-mas-de-20-paises-expositores/

MÁS Rosa

Un blog más allá de belleza y maquillaje

SABORES | VIDA | COSMÉTICA | PANORAMAS | BELLEZA

CONCURSOS | LITERATURA

21 Septiembre, 2018

ESPACIO FOOD & SERVICE CONSOLIDA A CHILE COMO PLATAFORMA REGIONAL AGROALIMENTARIA

— en PANORAMAS, SABORES

La octava edición del encuentro más relevante de la industria tiene como una de las principales novedades la rueda de negocios LAC Flavors, cita apoyado por el BID, y que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

El próximo 25, 26 y 27 de septiembre, Espacio Riesco realizará la octava versión de Espacio Food & Service, la feria del sector más importante de Latinoamérica, y que espera convocar a más de 20 mil profesionales de la industria alimentaria, en una superficie de 25 mil metros cuadrados, con 810 stands, 420 expositores y más de 20 países participantes.

El evento está orientado principalmente a proveedores de la industria de alimentos *out of home*. En ella, se exhiben productos innovadores, las últimas tendencias en el sector y sus servicios asociados. El objetivo es visualizar el desafío que tiene la industria por entregar insumos que respondan a las necesidades de la población y agreguen valor a la operación.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food & Service será la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en LATAM y el Caribe, organizado por el BID, y que reúne a cientos de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios, provenientes de todo el mundo.

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/20/haz-crecer-tu-negocio-los-emprendimientos-que-estaran-presentes-en-food-service.shtml

biobiochile.cl

Portada Nacional - Internacional - Economía - Deportes - Tendencias - Opinión - Reportajes -

Economía

Jueves 20 septiembre de 2018 | Publicado a las 12:05

"Haz crecer tu negocio": los emprendimientos que estarán presentes en Food & Service

Publicado por: Max Duhalde La información es de: Comunicado de Prensa

Food & Service

¿Encontraste algún error? Avísanos 146 visitas

A- A+

A comienzos de abril y con el objetivo de impulsar el crecimiento de la industria alimentaria en el país y sobre todo el emprendimiento de quienes están recién comenzando en este sector, **Espacio Food & Service**, hizo un llamado a todos los emprendedores nacionales a participar en el concurso **"HAZ CRECER TU NEGOCIO"**. Más de 130 proyectos participaron para adjudicarse el premio que asegura a los ganadores estar presentes con un stand durante los tres días de duración de la feria y la posibilidad de estrechar lazos con distintas empresas y profesionales.

"Los ganadores contarán con un stand completamente acondicionado y capacitación profesional para que puedan sacar el mayor partido a las oportunidades comerciales de la feria. Esperamos que en las próximas versiones podamos contar con más espacios para las empresas del sector que están emergiendo y así, continuemos consolidándonos como potencia nacional en la materia", comenta Andrés Ilabaca, director comercial de la feria.

BreakPoints Foods es uno de los emprendimientos que

Destacados

FNE examina posible monopolio de Turner en compra de derechos de transmisión del CDF

NO+AFP anuncia marcha nacional ante supuesto boicot de Provida para acceder a pensiones de invalidez

Eran 9 llamadas al día: ordenan a Banco Falabella a cesar acoso telefónico con cliente deudor

Link: https://www.facebook.com/RadioConcordiaCD82LaUnion/posts/2668618143363548

Radio Concordia CD 82 La Unión Sitio Oficial.
5 min ·

Ministro Walker en Espacio Food & Service: "China nos tomó confianza y quiere ser nuestro socio porque somos un país serio".

El Ministro de Agricultura, Antonio Walker, destacó la situación de Chile en su relación con China y llamó a seguir cuidando nuestro patrimonio fito y zoo sanitario acompañando el trabajo del SAG.

Santiago, 25 de septiembre de 2018.- Anunciando su primera visita a China, en la que se pretende rubricar la firma de varios acuerdos comerciales en materia de exportación de productos chilenos a ese país, el Ministro de Agricultura, Antonio Walker, participó en una entrevista con Tomás Mosciatti en el marco de la inauguración en Espacio Food & Service 2018, feria en la que participa gran parte de la industria agrícola y agroindustrial de nuestro país.

El Titular del agro anunció que a inicios de noviembre encabezará su primer viaje oficial a China, "donde esperamos firmar muchos acuerdos que hoy están en el papel. Tenemos ahora, en la fruta fresca, los perales europeos, esperamos que en marzo se nos abra el mercado chino para esos productos. Acto seguido, partimos con el acuerdo de los cítricos, que es una especie muy importante para algunas regiones del país".

El Ministro Walker también destacó de manera especial la relación que Chile tiene con China, sobre todo en materia de exportación de productos agrícolas. "China nos tomó confianza, China quiere ser socio nuestros ?page_story_id=2364709037087795 donde hay estabilidad política y económica y donde, sobre todo, tenemos un producto muy seguro, muy inocuo, donde hay trazabilidad, muy saludable. Y eso nos ha costado 40 años conquistarlo, y eso en gran medida es gracias al trabajo que realiza el Servicio Agrícola y Ganadero, que a veces es criticado, pero que nos permite diferenciarnos de otros países proveedores de alimentos en el mundo porque somos un país serio y eso hay que cuidarlo", dijo.

La autoridad del agro relevó también el creciente interés de capitales a nuestro país. "Nunca había visto tanto interés por invertir en la agricultura de Chile como en los últimos 10 años y muchos de ellos son capitales chinos, he visto muchos fondos de inversión comprando tierra porque es un bien escaso. Hoy Chile, dado su estabilidad política, económica, a sus condiciones naturales para producir alimentos, dado nuestro clima mediterráneo, que existe en muy pocos países del mundo (…) El clima es un tema muy limitante, porque podemos cambiar el agua, podemos cambiar el suelo, pero el clima es muy difícil de modificar y tenemos que aprovechar nuestro clima para abastecer al 80% de la población mundial que está en el hemisferio norte", señaló.

Combate a incendios forestales

El Ministro Walker también hizo un llamado a la población a participar activamente en la prevención de incendios forestales, ya que "el pronóstico de incendios es altísimo, son 70.000 hectáreas, entonces el llamado es a la prevención. El mejor incendio es el que no se produce. Estamos preparados con 40 aeronaves más un seguro de seis aeronaves adicionales, 228 brigadas, 2.800 personas. Estamos muy coordinados con los acaldes, los intendentes, la empresa privada que tiene otras 48 aeronaves, entonces estamos con un plan de prevención de incendios muy potente, con un combate día y noche", cerró.

Link: http://spanish.xinhuanet.com/2018-09/25/c_137490398.htm

www.news.cn 新华网 NEWS www.xinhuanet.com

XINHUA Español

Idiomas

Martes 25/09/2018

PORTADA | CHINA | MUNDO | IBEROAMÉRICA | CHINA-IBEROAMÉRICA | ECONOMÍA | DEPORTES | CIENCIA-TEC | CULTURA-EDU | SOCIEDAD

FOTOS | VIDEO | OPINIÓN | CHINO-ESPAÑOL | TEMAS ESPECIALES | VIAJES | COMIDA | DOCUMENTACIÓN | AMÉRICA DEL NORTE

Inauguran en Chile encuentro regional más grande del sector alimentario

Spanish.xinhuanet.com 2018-09-25 05:05:42

SANTIAGO, 24 sep (Xinhua) -- El Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y ProChile inauguraron hoy en Santiago la "Enexpro LAC Flavors", el encuentro de negociación del sector alimentario más grande de América Latina y el Caribe.

En su versión 2018, la "Enexpro LAC Flavors" reúne a unos 450 productores de alimentos y bebidas de la región, informaron los organizadores.

En este encuentro, que por primera vez se celebra en Chile, los vendedores de América Latina y el Caribe se reunirán con 120 compradores de 37 mercados, donde se espera

tros.

SÍGUENOS EN

Facebook | Twitter | YouTube

FOTOS >>

Desfile de modas de la colección femenil Primavera/Verano 2019 en París

Celebración del tradicional Festival de Medio Otoño chino en Malasia

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/25/comenzo-la-feria-food-service-ex-presidente-frei-y-autoridades-asistieron-a-la-inauguracion.shtml

Comenzó la feria Food & Service: ex Presidente Frei y autoridades asistieron a la inauguración

Publicado por: Max Duhalde

Con cocina interactiva, y nombramiento de **"Presidenta Honorífica"** a la Intendenta Karla Rubilar, se inauguró la octava versión del Espacio **Food & Service 2018**.

Diversas autoridades como el **Ministro de Agricultura Antonio Walker**, el ex Presidente de la República **Eduardo Frei**, subsecretarios, y parte de la directiva de la feria, estuvieron presentes en el **"vamos"** oficial del espacio, el cual se desarrollará hasta el 27 de septiembre y pretende **convocar a 25 mil profesionales de la industria alimentaria.**

Bajo ese marco, el también ex Senador y candidato presidencial, señaló que la participación de la industria agroalimentaria ha tomado un protagonismo sorprendente. **"En la actualidad representa el 40% de la exportación y nos hace muy competitivos en Asia, lo cual es muy bueno".**, señaló Frei.

Lee también: Entrevista de Tomás Mosciatti a Ministro de Agricultura

En la embestidura de **"Presidenta Honorífica"**, **Karla Rubilar**,destacó la promoción que realiza la feria a Chile en el exterior y los negocios que se realizarán en estos tres días. **"Además, este tipo de evento realza y potencia la imagen de Santiago como ciudad mundial".**

Feria de 25 mil metros cuadrados y actividades culinarias

Finalmente, Antonio Walker, el subsecretario de Economía, **Ignacio Guerrero** y la subsecretaria, **Mónica Zalaquett**, elaboraron el "**plato de Chile"**, bajo la supervisión del destacado chef nacional, **Eugenio Melo.** La creación culinaria reunión los principales productos de nuestro país, desde el norte a sur, con el fin de promocionar las riquezas de Chile.

La feria se realizará hasta el 27 de septiembre. En un espacio de 25

Link: http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=507613

Ministro Walker viajará a China en noviembre para sellar acuerdos de exportación de productos chilenos

martes, 25 de septiembre de 2018

Tweet

Economía y Negocios Online
ValorFuturo

El ministro de Agricultura, Antonio Walker, anunció este martes su primera visita a China, en la que se pretende rubricar la firma de varios acuerdos comerciales en materia de exportación de productos chilenos a ese país.

El titular del agro anunció que a inicios de noviembre encabezará este viaje, "donde esperamos firmar muchos acuerdos que hoy están en el papel. Tenemos ahora, en la fruta fresca, los perales europeos, esperamos que en marzo se nos abra el mercado chino para esos productos. Acto seguido, partimos con el acuerdo de los cítricos, que es una especie muy importante para algunas regiones del país".

Walker destacó de manera especial la relación que Chile tiene con China, sobre todo en materia de exportación de productos agrícolas. "China nos tomó confianza, China quiere ser socio nuestros porque nos ve como un país donde hay estabilidad política y económica y donde, sobre todo, tenemos un producto muy seguro, muy inocuo, donde hay trazabilidad, muy saludable. Y eso nos ha costado 40 años conquistarlo, y eso en gran medida es gracias al trabajo que realiza el Servicio Agrícola y Ganadero, que a veces es criticado, pero que nos permite diferenciarnos de otros países proveedores de alimentos en el mundo porque somos un país serio y eso hay que cuidarlo", destacó un comunicado del ministerio.

La autoridad consideró "el creciente interés de capitales" a Chile. "Nunca había visto tanto interés por invertir en la agricultura en nuestro país como en los últimos 10 años y muchos de ellos son capitales chinos, he visto muchos fondos de inversión comprando tierra porque es un bien escaso (...) El clima es un tema muy limitante, porque podemos cambiar el agua, podemos cambiar el suelo, pero el clima es muy difícil de modificar y tenemos que aprovechar nuestro clima para abastecer al 80% de la población mundial que está en el hemisferio norte", señaló.

Estas declaraciones las ofreció Walker en una entrevista con Tomás Mosciatti en el marco de la inauguración en Espacio Food & Service 2018, feria en la que participa buena parte de la industria agrícola y agroindustrial de Chile.

Imprime esta página **Envía** a ...

Link:

http://www.elandino.cl/2018/09/26/ministro-de-agricultura-antonio-walker-nuestra-propuesta-es-modernizar-el-actual-sistema-de-concesiones-para-la-construccion-de-nueva-infraestructura-de-riego/

EL ANDINO
El Diario de Los Andes

Portada Noticias Deportes Minería Columnistas Ediciones Anteriores Bolsa de Trabajo

Los Andes San Esteban Calle Larga Rinconada San Felipe

Bolsa de Trabajo ANDESCOOP LTDA., Empresa financiera líder en la zona, necesita contratar

Home / Comunas / Los Andes /
Ministro de Agricultura Antonio Walker: "Nuestra propuesta es modernizar el actual sistema de concesiones para la construcción de nueva infraestructura de riego"

Paso Fronterizo
Estado: Habilitado
Ver detalle

ÚLTIMA EDICIÓN

Ministro de Agricultura Antonio Walker: "Nuestra propuesta es modernizar el actual sistema de concesiones para la construcción de nueva infraestructura de riego"

El Ministro de Agricultura Antonio Walker, encabezó la ceremonia de inauguración de la octava versión de Espacio Food&Service, la feria de la industria alimentaria más importante del país y la segunda más relevante en Latinoamérica, que se desarrolla en Espacio Riesco hasta el próximo 27 de septiembre.

Más de 25 mil profesionales convocados, que para este año desarrollará LAC Flavors, la rueda de negocios del sector alimentos más grande de Latinoamérica, liderado por el BID y organizado por ProChile, la que espera reunir a más de 400 empresas exportadoras y sobre 120 compradores internacionales.

En la oportunidad el titular de agricultura abordó diversas temas de relevancia de su cartera, oportunidad donde analizó la situación hídrica que afecta al desarrollo del sector agrícola nacional.

"Chile tiene agua para la agricultura, salvo en lugares puntuales del país. Tenemos una infraestructura de riego muy precaria. Un 85% del agua que tenemos en los meses de invierno se vierte al mar. Debemos embalzar esta agua, almacenarla, invertir en grandes obras de riego avanzando en riego tecnificado en Chile, donde solo el 35% del riego de Chile es tecnificado", indicó Walker.

Además el Ministro de Agricultura agregó que "desarrollando el riego tecnificado en el país podemos lograr un 95% de eficiencia, y no solo un 40% como ocurre actualmente con el uso del recurso hídrico".

INFRAESTRUCTURA Y SEQUÍA

Al ser consultado por la situación de sequía que afecta al país, el secretario de estado detalló que "hay zonas como Petorca donde el acuífero ha bajado de forma muy importante del año 2006 a la fecha. Sectores de Aconcagua y la cuarta región están muy complicados; pero son una superficie menor respecto a las cinco millones de potenciales hectáreas que podemos destinar como país a la producción de alimentos".

Walker expuso durante la inauguración de la octava versión de Espacio Food&Service que "las grandes obras de riego tienen un costo muy alto. Por eso nuestra propuesta como Ministerio de Agricultura –y Gobierno del Presidente Piñera- es poder modernizar el actual sistema de concesiones para la construcción de nueva infraestructura de riego".

"Hoy el agriculturor está dispuesto a pagar por el agua, antes no tenían los recursos. Están llegado inversiones chinas que nos permiten que las grandes inversiones de riego bajen entre un 30 y 40 por ciento".

NUEVAS OPORTUNIDADES

En la ocasión el titular de agricultura detalló que "estos capitales chinos han abarato estas grandes obras de riego y hoy un agricultor –más de 300 a nivel nacional- está dispuesto a pagar por esta infraestrura de riego".

"De esta forma se hace más accesible poder construir los embalses que necesitamos. No podemos seguir al ritmo de hoy. Durante los últimos 40 años se ha construido solo un embalse por gobierno, lo que no es suficiente para aprovechar esta oportunidad de trasformar a Chile en potencia alimentaria", recalcó Walker al abordar la sequía que viven diversas zonas del país.

Link:

https://www.portalfruticola.com/noticias/2018/09/26/espacio-food-service-conto-con-alta-participacion-en-exitosa-primera-jornada/

AAA ENVIAR POR E-MAIL IMPRIMIR

Con la presencia del expresidente Eduardo Frei Ruiz-Tagle, el actual ministro de Agricultura de Chile, Antonio Walker, los subsecretarios de Economía y Turismo y la intendenta de la región metropolitana, inició la feria internacional Espacio Food & Service, evento que congrega a los actores claves de la industria alimentaria.

Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service calificó a la feria como una "gran vitrina y oportunidad para que representantes de más de 45 países nos visiten y conozcan y puedan palpar de primera fuente las bondades que proporciona nuestro país en materias de estabilidad, seriedad, calidad de su gente y confiabilidad".

Destacó las oportunidades que se presentan debido a la naturaleza del país, la que permite tener productos de "calidad, ricos y saludables que cumplen con los estándares internacionales, que es, ciertamente, lo que demanda un mundo cada vez más exigente, informado y diverso".

Comentario que fue reforzado por el ministro Walker en la creación del "plato de Chile" instancia en la que ayudó a cocinar un plato típico, al señalar que Chile es una isla fitosanitaria, motivo por el que ha llegado a proveer a más de 140 países con productos libres de enfermedades y con baja carga de agroquímicos.

Ilabaca añadió que, "instancias como éstas impulsan y complementan el desarrollo actual de la industria, como así también nos permiten detectar las nuevas necesidades y requerimientos del consumidor de manera de poder pensar y desarrollar nuevos productos que satisfagan dichas necesidades".

Por su parte, Jorge O'Ryan, director de ProChile, institución encargada de la promoción de la oferta exportable de bienes y servicios chilenos, se refirió a las oportunidades comerciales del país, en particular en lo que refiere al futuro de las exportaciones de la industria alimentaria.

"El 25% de nuestras exportaciones totales, son de la industria alimentaria, queremos aumentarlo. El año pasado exportamos USD16 mil millones en alimentos, este año queremos llegar a USD20 mil millones en alimentos" enfatizó.

O'Ryan añadió que quiere que Chile, en alianza con Perú, se convierta en Hub mundial de la industria alimentaria, para poder llegar, algún día a exportar el 50% de lo productos, así como lo hacen con el cobre.

Explicó que, para ese fin, ProChile está "trabajando para poder lograr acuerdos con importantes empresas de logística para poder alivianar la carga y los costos de las pymes, que son las que más sufren para poder exportar".

La feria contó con la participación de algunos representantes de la industria de la fruta fresca, los que destacaron la instancia como una oportunidad para dar a conocer la fruta chilena a diversos sectores.

Cristián Lara, perteneciente a una cooperativa de frutilleros de Chanco, la que se creó para fortalecer a los pequeños agricultores de la zona, comentó a Portalfruticola.com que, era un evento muy bueno y que les había permitido generar instancias de negocios.

Mientras que Ricardo González, agricultor de frutillas de la zona de San Pedro destacó el tamaño de la feria y la gran variedad de stands de diversos sectores de la industria.

El evento contará con diversos proveedores, productores y distribuidores de sectores como frutas y verduras frescas, vinos, condimentos, diseño y arquitectura para la industria gastronómica, envases, logística de distribución, entre otros.

Son tres días, 25 mil metros cuadrados, más de 800 stands y 420 expositores los que participan de la 8° versión de esta feria, cuyo objetivo es presentar las últimas novedades y tendencias en productos, servicios y tecnologías.

El evento, que se ubica en Espacio Riesco, se desarrolla desde el 25 de septiembre, hasta el 27 de septiembre y se espera congregue a más de 20 mil personas de la industria.

Link:

http://spanish.xinhuanet.com/2018-09/26/c_137493355.htm

Ministro de Agricultura de Chile viajará a China y firmará acuerdos sobre exportación de productos

Spanish.xinhuanet.com 2018-09-26 09:45:43

SANTIAGO, 25 sep (Xinhua) -- El ministro de Agricultura de Chile, Antonio Walker, anunció hoy que realizará su primera gira oficial a China en noviembre próximo y firmará acuerdos comerciales en materia de exportación de productos chilenos a ese país.

"Esperamos firmar muchos acuerdos que hoy están en el papel sobre fruta fresca y que en marzo se nos abra el mercado chino para los perales europeos, que cuentan con más de 8.000 hectáreas plantadas en Chile", señaló Walker a los periodistas en la inauguración en Espacio Food & Service 2018, feria en la que participa gran parte de la industria agrícola y agroindustrial de Chile.

Se abordará también la entrada de los cítricos (naranjas, limones y mandarinas) a China, lo que beneficiará a varias regiones del país sudamericano, dijo.

"China nos tomó confianza, quiere ser socio nuestro porque nos ve como un país donde hay estabilidad política y económica, y donde tenemos un producto muy seguro, muy inocuo, donde hay trazabilidad, muy saludable", dijo la autoridad, respecto del vínculo de su país con China, especialmente en la exportación de productos agrícolas.

Añadió que la estrecha relación con el país asiático es producto de 40 años de trabajo.

El ministro afirmó que en la última década, China ha demostrado interés por traer sus capitales a Chile, por medio de fondos de inversión y la compra de tierras "porque es un bien escaso".

El funcionario además valoró las condiciones naturales de Chile para producir alimentos y su clima mediterráneo, que posiciona a la nación como un país exportador.

Actualmente, China es el principal socio comercial de Chile.

Tras 12 años del Tratado de Libre Comercio entre ambos países, el mercado asiático ya ha liberalizado 8.307 productos chilenos, que representan el 97,2 por ciento del total de productos y un 99,5 por ciento del valor de las exportaciones chilenas que compra el país asiático, según cifras oficiales de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (Direcon) de la cancillería chilena.

Link:

http://www.losriosaldia.cl/2018/09/26/ministro-walker-en-espacio-food-service-china-nos-tomo-confianza-y-quiere-ser-nuestro-socio-porque-somos-un-pais-serio/

País

Ministro Walker en Espacio Food & Service: "China nos tomó confianza y quiere ser nuestro socio porque somos un país serio"

El Ministro de Agricultura, Antonio Walker, destacó la situación de Chile en su relación con China y llamó a seguir cuidando nuestro patrimonio fito y zoo sanitario acompañando el trabajo del SAG.

Anunciando su primera visita a China, en la que se pretende rubricar la firma de varios acuerdos comerciales en materia de exportación de productos chilenos a ese país, el Ministro de Agricultura, Antonio Walker, participó en una entrevista con Tomás Mosciatti en el marco de la inauguración en Espacio Food & Service 2018, feria en la que participa gran parte de la industria agrícola y agroindustrial de nuestro país.

El Titular del agro anunció que a inicios de noviembre encabezará su primer viaje oficial a China, "donde esperamos firmar muchos acuerdos que hoy están en el papel. Tenemos ahora, en la fruta fresca, los perales europeos, esperamos que en marzo se nos abra el mercado chino para esos productos. Acto seguido, partimos con el acuerdo de los cítricos, que es una especie muy importante para algunas regiones del país".

El Ministro Walker también destacó de manera especial la relación que Chile tiene con China, sobre todo en materia de exportación de productos agrícolas. "China nos tomó confianza, China quiere ser socio nuestros porque nos ve como un país donde hay estabilidad política y económica y donde, sobre todo, tenemos un producto muy seguro, muy inocuo, donde hay trazabilidad, muy saludable. Y eso nos ha costado 40 años conquistarlo, y eso en gran medida es gracias al trabajo que realiza el Servicio Agrícola y Ganadero, que a veces es criticado, pero que nos permite diferenciarnos de otros países proveedores de alimentos en el mundo porque somos un país serio y eso hay que cuidarlo", dijo.

La autoridad del agro relevó también el creciente interés de capitales a nuestro país. "Nunca había visto tanto interés por invertir en la agricultura de Chile como en los últimos 10 años y muchos de ellos son capitales chinos, he visto muchos fondos de inversión comprando tierra porque es un bien escaso. Hoy Chile, dado su estabilidad política, económica, a sus condiciones naturales para producir alimentos, dado nuestro clima mediterráneo, que existe en muy pocos países del mundo (...) El clima es un tema muy limitante, porque podemos cambiar el agua, podemos cambiar el suelo, pero el clima es muy difícil de modificar y tenemos que aprovechar nuestro clima para abastecer al 80% de la población mundial que está en el hemisferio norte", señaló.

Combate a incendios forestales

El Ministro Walker también hizo un llamado a la población a participar activamente en la prevención de incendios forestales, ya que "el pronóstico de incendios es altísimo, son 70.000 hectáreas, entonces el llamado es a la prevención. El mejor incendio es el que no se produce. Estamos preparados con 40 aeronaves más un seguro de seis aeronaves adicionales, 228 brigadas, 2.800 personas. Estamos muy coordinados con los acaldes, los intendentes, la empresa privada que tiene otras 48 aeronaves, entonces estamos con un plan de prevención de incendios muy potente, con un combate día y noche", cerró.

EDICIÓN Nº 1108

Link:

https://portaldelcampo.cl/Noticias/67873_Espacio-Food--Service--M%C3%A1s-de-US-100-millones-en-negocios-s%C3%B3lo-el-primer-d%C3%ADa.html?platform=hootsuite

Espacio Food & Service: Más de US$ 100 millones en negocios sólo el primer día

sep 26, 2018 Economía Agraria 0 Comentarios

El evento fue inaugurado ayer

Bajo la premisa de ser una vitrina para los pequeños y grandes productores chilenos, ayer por la mañana se inauguró la feria Espacio Food & Service 2018, una de las exhibiciones de la industria agroalimentaria más destacadas del mundo, con la presencia del ex Presidente Eduardo Frei Ruiz-Tagle; el ministro de agricultura, Antonio Walker; el subsecretario de Economía, Ignacio Guerrero; la subsecretaria de Turismo, Mónica Zalaquett y la Intendenta de Santiago, Karla Rubilar.

En su octava versión, Espacio Food & Service no solo se consolida como la feria más grande en su tipo en el país, sino que también destaca por su internacionalización, reuniendo a más de 20 expositores de distintos países y sirviendo de vitrina para las marcas nacionales.

El director comercial de la feria, Andrés Ilabaca, destacó esta característica, aduciendo que "lo más importante es lograr una diversificación, es decir, que la oferta exportadora de nuestro país no esté tan concentrada, y que –al final del día– la matriz exportadora se empiece a distribuir más homogéneamente".

En este sentido, el director de ProChile, Jorge O'Ryan, destacó los resultados del primer día de ENEXPRO/LAC Flavors, las ruedas de negocio de la industria alimentaria más importantes de América Latina y el Caribe, y que por primera vez en sus historia se realiza en el contexto de Espacio Food & Service.

"Solo en al día de ayer hubo mil 200 reuniones, y ya se cerraron negocios por 110 millones de dólares. Como ProChile estamos apoyando fuertemente este tipo de actividades, ya que –actualmente– estamos exportando 16 mil millones de dólares en alimentos, y queremos llegar a 20 mil millones de dólares. De ahí la importancia de eventos como Espacio Food & Service y ENEXPRO/LAC Flavors", destacó O'Ryan.

Espacio Food & Service espera reunir a más de 30 mil personas en su versión 2018, y se extenderá entre los días 25 y 27 de septiembre, en el Centro de Convenciones de Santiago Espacio Riesco.

Fuente: SimFruit

Link:

http://www.aproleche.cl/2018/09/26/chile-ministro-walker-en-espacio-food-service-china-nos-tomo-confianza-y-quiere-ser-nuestro-socio-porque-somos-un-pais-serio/

Chile: Ministro Walker en Espacio Food & Service: "China nos tomó confianza y quiere ser nuestro socio porque somos un país serio"

PUBLICADO EL SEPTIEMBRE 26, 2018 APROLECHE

El Ministro de Agricultura, Antonio Walker, destacó la situación de Chile en su relación con China y llamó a seguir cuidando nuestro patrimonio fito y zoo sanitario acompañando el trabajo del SAG.

Anunciando su primera visita a China, en la que se pretende rubricar la firma de varios acuerdos comerciales en materia de exportación de productos chilenos a ese país, el Ministro de Agricultura, Antonio Walker, participó en una entrevista con Tomás Mosciatti en el marco de la inauguración en Espacio Food & Service 2018, feria en la que participa gran parte de la industria agrícola y agroindustrial de nuestro país.

El Titular del agro anunció que a inicios de noviembre encabezará su primer viaje oficial a China, "donde esperamos firmar muchos acuerdos que hoy están en el papel. Tenemos ahora, en la fruta fresca, los perales europeos, esperamos que en marzo se nos abra el mercado chino para esos productos. Acto seguido, partimos con el acuerdo de los cítricos, que es una especie muy importante para algunas regiones del país".

El Ministro Walker también destacó de manera especial la relación que Chile tiene con China, sobre todo en materia de exportación de productos agrícolas. "China nos tomó confianza, China quiere ser socio nuestros porque nos ve como un país donde hay estabilidad política y económica y donde, sobre todo, tenemos un producto muy seguro, muy inocuo, donde hay trazabilidad, muy saludable. Y eso nos ha costado 40 años conquistarlo, y eso en gran medida es gracias al trabajo que realiza el Servicio Agrícola y Ganadero, que a veces es criticado, pero que nos permite diferenciarnos de otros países proveedores de alimentos en el mundo porque somos un país serio y eso hay que cuidarlo", dijo.

La autoridad del agro relevó también el creciente interés de capitales a nuestro país. "Nunca había visto tanto interés por invertir en la agricultura de Chile como en los últimos 10 años y muchos de ellos son capitales chinos, he visto muchos fondos de inversión comprando tierra porque es un bien escaso. Hoy Chile, dado su estabilidad política, económica, a sus condiciones naturales para producir alimentos, dado nuestro clima mediterráneo, que existe en muy pocos países del mundo (…) El clima es un tema muy limitante, porque podemos cambiar el agua, podemos cambiar el suelo, pero el clima es muy difícil de modificar y tenemos que aprovechar nuestro clima para abastecer al 80% de la población mundial que está en el hemisferio norte", señaló.

Combate a incendios forestales

El Ministro Walker también hizo un llamado a la población a participar activamente en la prevención de incendios forestales, ya que "el pronóstico de incendios es altísimo, son 70.000 hectáreas, entonces el llamado es a la prevención. El mejor incendio es el que no se produce. Estamos preparados con 40 aeronaves más un seguro de seis aeronaves adicionales, 228 brigadas, 2.800 personas. Estamos muy coordinados con los acaldes, los intendentes, la empresa privada que tiene otras 48 aeronaves, entonces estamos con un plan de prevención de incendios muy potente, con un combate día y noche", cerró.

Link:

http://www.trendtic.cl/2018/09/espacio-food-service-sorprende-en-jornada-inaugural-mas-de-us-100-millones-en-negocios-solo-el-primer-dia/

INDUSTRIAS & MERCADOS

ESPACIO FOOD & SERVICE SORPRENDE EN JORNADA INAUGURAL: MÁS DE US$ 100 MILLONES EN NEGOCIOS SÓLO EL PRIMER DÍA

TRENDTIC | 26 septiembre, 2018 at 12:00

- ***ENEXPRO/LAC Flavors 2018 es la rueda de negocios más importante de la industria alimentaria de Latinoamérica y el Caribe, y sólo en su primer día tuvo más de mil reuniones.***
- ***Durante la inauguración de Espacio Food & Service, se invistió a la Intendenta de la Región Metropolitana, Karla Rubilar, como presidenta honorífica del evento.***

Santiago, 26 de septiembre.- Bajo la premisa de ser una vitrina para los pequeños y grandes productores chilenos, se inauguró ayer la feria Espacio Food & Service 2018, una de las exhibiciones de la industria agroalimentaria más destacadas del mundo, con la presencia del ex Presidente Eduardo Frei Ruiz-Tagle; el ministro de Economía, Antonio Walker; el subsecretario de Economía, Ignacio Guerrero; la subsecretaria de Turismo, Mónica Zalaquett y la Intendenta de Santiago, Karla Rubilar.

En su octava versión, Espacio Food & Service no solo se consolida como la más grande del país en este segmento, sino que también destaca por su internacionalización, reuniendo a más de 20 expositores de distintos países y sirviendo de vitrina para las marcas nacionales.

El director comercial de la feria, Andrés Ilabaca, destacó esta característica, aduciendo que "lo más importante es lograr una diversificación, es decir, que la oferta exportadora de nuestro país no esté tan concentrada, y que –al final del día– la matriz exportadora se empiece a distribuir más homogéneamente".

En este sentido, el director de ProChile, Jorge O'Ryan, destacó los resultados del primer día de ENEXPRO/LAC Flavors, las ruedas de negocio de la industria alimentaria más importantes de América Latina y el Caribe, y que por primera vez en sus historia se realiza en el contexto de Espacio Food & Service.

"Solo en al día de ayer hubo mil 200 reuniones, y ya se cerraron negocios por 110 millones de dólares. Como ProChile estamos apoyando fuertemente este tipo de actividades, ya que –actualmente– estamos exportando 16 mil millones de dólares en alimentos, y queremos llegar a 20 mil millones de dólares. De ahí la importancia de eventos como Espacio Food & Service y ENEXPRO/LAC Flavors", destacó O'Ryan.

Antes de finalizar la ceremonia, se invistió a la Intendenta Karla Rubilar como presidenta honorífica de Espacio Food & Service 2018, reconocimiento que ella destacó en el marco de lo que fue su labor como parlamentaria.

"En la industria agroalimentaria podemos encontrar grandes beneficios para el país y nuestro deber es aprovecharlos de la mejor manera para la gente. Lo vi así desde el parlamento, donde integre el comité contra la mal nutrición. Nosotros tenemos otra mal nutrición, que es el sobrepeso y la obesidad, y es precisamente en este tipo de ferias y eventos donde se adquieren los compromisos para desarrollar una industria más sana e innovadora".

Espacio Food & Service espera reunir a más de 30 mil personas en su versión 2018, y se extenderá entre los días 25 y 27 de septiembre, en el Centro de Convenciones de Santiago Espacio Riesco.

Link:

https://edition.pagesuite.com/html5/reader/production/default.aspx?pubname=&pubid=a94a1c16-2ebc-4ecc-b2bc-d60709ea4c26

www.lacuarta.com — **Miércoles 26 Septiembre 2018** — LA CUARTA

www.lacuarta.cl

Panoramas

1 Hasta mañana se presentará la feria Food & Service en Espacio Riesco, la cita agroalimentaria más grande de Latinoamerica, donde se muestran nuevos productos e innovación.

Link:

https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/26/ruedas-de-negocios-charlas-y-la-cocina-interactiva-marcara-la-segunda-jornada-de-food-service.shtml

Miércoles 26 septiembre de 2018 | Publicado a las 11:25

Ruedas de negocios, charlas y "la cocina interactiva" marcarán la segunda jornada de Food & Service

Publicado por: Max Duhalde

¿Encontraste algún error? **Avísanos**

62 visitas

a- A+

Luego de la exitosa jornada inaugural, ruedas de negocios, cocina interactiva, concursos y eventos, hoy se realiza la segunda jornada de **Espacio Food & Service** en Espacio Riesco. Miles de personas serán partícipes de la feria más importantes del rubro alimentario.

En 25 mil metros cuadrados, el espacio muestra lo último en tecnología para el sector alimentario y HORECA, como además las nuevas tendencias en las empresas que potencian dicho sector. Hornos, cocinas, instrumentos culinarios y nuevos productos que serán tendencia en el 2019, ha marcado la primera jornada de la feria.

El ex Presidente Eduardo Frei, el ministro de Agricultura, junto a los subsecretarios de Economía y Turismo, fueron protagonistas en la ceremonia inaugural. **Antonio Walker, Mónica Zalaquett e Ignacio Guerrero**, prepararon el **"plato de Chile"**, junto al chef nacional Eugenio Melo, para después recorrer cada stand de Food & Service.

Desde entidades públicas como SERCOTEC, CORFO, a emprendimientos y organizaciones líderes del sector, están presente en la feria que es considerada la segunda más importante de la Latinoamérica.

Link: https://www.transmedia.cl/blog/2018/09/26/negocio-de-las-apps-de-comida-solo-el-25-de-los-chilenos-hace-pedidos-online/

Link: https://www.latercera.com/nacional/noticia/incorporaran-recetas-de-pueblos-originarios-en-colaciones-de-escuelas-publicas-para-disminuir-obesidad/332069/#

LA TERCERA

Incorporarán recetas de pueblos originarios en colaciones de escuelas públicas para disminuir obesidad

Con Audi Q3 ahora vuelas

TAIQUEN UF 6.290 Sinergia

Autor: Juan Pablo Andrews

"Llegamos a más de un millón y medio de niños en las escuelas por lo que es una herramienta que debemos aprovechar", dijo el director de Junaeb, Jaime Tohá.

Las recetas de comidas peruanas, haitianas e indígenas estarán presentes en las colaciones de escuelas públicas de todo Chile a partir de 2019.

Así lo anunció el director de Junaeb, Jaime Tohá, en el marco del foro "Comida buena: el desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la octava versión de Espacio Food&Service.

La directora del programa Elije Vivir Sano, Alejandra Domper, destacó la gastronomía saludable de los pueblos originarios: "tenemos el piñón, el calafate, entre muchos otros".

ÚLTIMOS DÍAS QUE NO SE COTIZA E

En Portada

Educación / Ministra de Educación anuncia que irá a Contraloría por Jardines Meta de Bachelet: "Se jugó con las ilusiones de niños y familias"

Educación / María José Castro, subsecretaria de Educación Parvularia: "Se quería construir jardines para los niños más pobres, pero hubo negligencia"

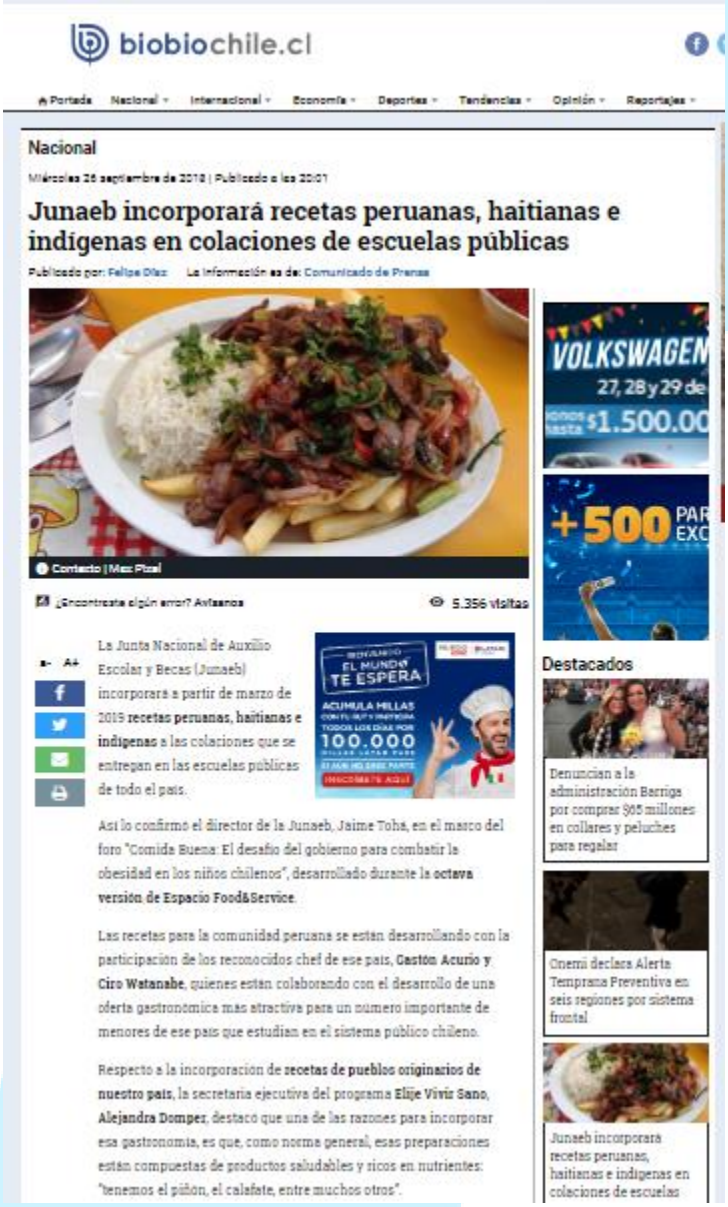
Educación / Ues. sufren retraso en el pago del 40% de platas de la gratuidad

Fútbol Nacional / Pinilla ataca en su conflicto con la U: "Jamás había visto un manejo tan poco profesional de un club"

Universidad de Chile / Heller pierde la paciencia

Link: https://www.24horas.cl/nacional/gobierno-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-junaeb-2825726#

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/nacional/chile/2018/09/26/junaeb-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas.shtml



biobiochile.cl

Portada | Nacional | Internacional | Economía | Deportes | Tendencias | Opinión | Reportajes

Nacional

Miércoles 26 septiembre de 2018 | Publicado a las 20:01

Junaeb incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas

Publicado por: Felipe Díaz La información es de: Comunicado de Prensa

Contacto | Max Pixel

¿Encontraste algún error? Avísanos 5.356 visitas

A- A+

La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incorporará a partir de marzo de 2019 **recetas peruanas, haitianas e indígenas** a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

Así lo confirmó el director de la Junaeb, Jaime Toha, en el marco del foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la **octava versión de Espacio Food&Service**.

Las recetas para la comunidad peruana se están desarrollando con la participación de los reconocidos chef de ese país, **Gastón Acurio y Ciro Watanabe**, quienes están colaborando con el desarrollo de una oferta gastronómica más atractiva para un número importante de menores de ese país que estudian en el sistema público chileno.

Respecto a la incorporación de **recetas de pueblos originarios de nuestro país**, la secretaria ejecutiva del programa **Elije Vivir Sano, Alejandra Dompez**, destacó que una de las razones para incorporar esa gastronomía, es que, como norma general, esas preparaciones están compuestas de productos saludables y ricos en nutrientes: "tenemos el piñón, el calafate, entre muchos otros".

Destacados

Denuncian a la administración Barriga por comprar $65 millones en collares y peluches para regalar

Onemi declara Alerta Temprana Preventiva en seis regiones por sistema frontal

Junaeb incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas

Link: http://www.ahoranoticias.cl/noticias/nacional/237086-gobierno-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas.html

AHORA NOTICIAS — Noticias — Programas — Dato Útil

JUMBO AHORA! JUMBO.cl

NACIONAL

Gobierno incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas

Estado de Chile busca disminuir las tasas de sobrepeso y obesidad infantil que, de acuerdo a las últimas cifras, superan el 70%.

26 de Septiembre de 2018 20:10

Comida peruana / Agencia Uno

El Director Nacional de Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), **Jaime Tohá**, dijo que el **gobierno incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.**

El anuncio se dio en el marco del foro **"Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos"**, desarrollado durante la octava versión de Espacio Food&Service.

El chef nacional, **Juan Pablo Mellado** -Director del Laboratorio Gastronómico de la Junaeb- contó que dichas recetas se realizarán con la participación de reconocidos cocineros nacionales, como **Gastón Acurio y Ciro Watanabe.**

MIRA TAMBIÉN: Adiós comida chatarra: Estos son los menús saludables para estudiantes que tengan beca de alimentación Junaeb

En tanto, la Directora del programa **"Elije Vivir Sano"** destacó que una de las razones para incorporar la gastronomía de nuestros pueblos originarios es que, como norma general, esas preparaciones están compuestas de productos saludables y ricos en nutrientes. **"tenemos el piñón, el calafate, entre muchos otros".**

VIDA

DESTACAMOS

NACIONAL
Alerta sanitaria en Quintero-Puchuncaví: Comienza paralización de operaciones de empresas del cordón industrial

NACIONAL
Chilenos en Malasia: Defensa se aferra a posibilidad de que se reduzca el delito que se les imputa

NACIONAL
Intensa búsqueda de joven desaparecido en Chiguayante: Fue a juntarse con un amigo y no volvió

NACIONAL
Delincuente muere baleado por dueño de propiedad en Colera de Tango

NACIONAL
Funcionarios de Urgencias de lo ex Posta Central inicia paro de actividades

Link: http://atacamanoticias.cl/2018/09/26/junaeb-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas/

Atacama Noticias
el diario oficial de Atacama

Inicio | Provincia de Copiapó | Provincia de Chañaral | Provincia de Huasco | Minería y Economía | ¿Qué opinas? | Deporte Regional

Home / Destacado / Junaeb incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas

Junaeb incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas

Posted on 26 septiembre, 2018 by admin in Destacado

La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incorporará a partir de marzo de 2019 recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

Así lo confirmó el director de la Junaeb, Jaime Tohá, en el marco del foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la **octava versión de Espacio Food&Service**.

Las recetas para la comunidad peruana se están desarrollando con la participación de los reconocidos chef de ese país, **Gastón Acurio y Ciro Watanabe**, quienes están colaborando con el desarrollo de una oferta gastronómica más atractiva para un número importante de menores de ese país que estudian en el sistema público chileno.

Respecto a la incorporación de **recetas de pueblos originarios de nuestro país**, la secretaria ejecutiva del programa **Elije Vivir Sano, Alejandra Domper**, destacó que una de las razones para incorporar esa gastronomía, es que, como norma general, esas preparaciones están compuestas de productos saludables y ricos en nutrientes: "tenemos el piñón, el calafate, entre muchos otros".

En tanto el vicepresidente de Corfo, Sebastián Sichel, **realizó una autocrítica** respecto a los

Buscar en Atacama Noticias | Buscar

Reciente

El infructuoso intento de Piñera por dialogar con Bachelet sobre La Haya
27 septiembre, 2018

[VIDEO] Adultos mayores de Diego de Almagro celebraron festividades patrias
26 septiembre, 2018

[VIDEO] Fiscalía investiga a un detenido por diversas denuncias de estafas cometidas en Copiapó
26 septiembre, 2018

[VIDEO] Este sábado se realizará el Festival Primavera Mujer en Copiapó
26 septiembre, 2018

Se declara Alerta Temprana Preventiva para cuatro comunas de la región por vientos
26 septiembre, 2018

Bencinas registrarán nueva alza esta semana: sólo baja la parafina
26 septiembre, 2018

Junaeb incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas
26 septiembre, 2018

EN ALIANZA CON

Link: https://ossom.cl/el-desafio-de-las-apps-de-comida-solamente-el-25-de-los-chilenos-hace-pedidos-online/

Link: http://www.diariosustentable.com/2018/recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-se-incorporara-en-colaciones-de-escuelas-publicas/

DIARIO SUSTENTABLE .COM

ACTUALIDAD · SOCIEDAD CIVIL EMPRENDIMIENTO CONCIENCIA VERDE COMPROMISO SOCIAL

MÁS ·

Clases de Pilates -Las Condes - Comienza tu

RECETAS PERUANAS, HAITIANAS E INDÍGENAS SE INCORPORARAN EN COLACIONES DE ESCUELAS PÚBLICAS

Posted by Diario Sustentable | Sep 27, 2018 | 2018, Actualidad | 0 |

COMIDA BUENA

Las recetas para la comunidad peruana se están desarrollando con la participación de los reconocidos chef de ese país, Gastón Acurio y Ciro Watanabe, quienes están colaborando con el desarrollo de una oferta gastronómica más atractiva para un número importante de menores de ese país que estudian en el sistema público chileno.

El Director Nacional de Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), Jaime Tohá anunció que el gobierno incorporará a partir de marzo del año de 2019 recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

El anuncio se dio en el marco del foro "Comida Buena. El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la octava versión de Espacio Food&Service.

En la oportunidad el chef nacional Juan Pablo Mellado -Director del Laboratorio Gastronómico de la Junaeb- reveló que, por ejemplo, las recetas para la comunidad peruana se desarrollarán con la participación de los reconocidos chef de ese país Gastón Acurio y Ciro Watanabe, quienes colaborarán con el desarrollo de una nueva oferta gastronómica

BUSCAR ...

PARTNER

PuertoValparaíso

VIDEOS

Con grada y madera nativa construyen parlantes de alta fidelidad

Pakistán quiere plantar 10 mil millones de árboles

PRÓXIMOS EVENTOS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN ENERGÍA Y ERNC PARA COMUNICADORES DE CALAMA

septiembre 28 @ 8:30 am - 6:00 pm

DIÁLOGO TERRITORIAL PARA PROYECTOS DE INVERSIÓN: UNA PROPUESTA PARA CHILE

septiembre 26 @ 8:30 am - 11:30 am

SEMINARIO/TALLER – SUSTANCIAS Y RESIDUOS PELIGROSOS

octubre 4 @ 8:30 am - 5:30 pm

Ver todos los Eventos

PUERTO VALPARAÍSO

Link: http://www.elmostrador.cl/agenda-pais/2018/09/27/gobierno-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas/

elmostrador Noticias Mercados TV Cultura Agenda País Braga Avisos Legales Buscar Ingresar

Agenda País
jueves, 27 de septiembre de 2018 | Actualizado a las 10:23
10.5°C Santiago

PORTADA DESTACADOS AGENDA INCLUSIVA AGENDA SUSTENTABLE AGENDA DIGITAL AGENDA EMPRENDEDORA AGENDA PAÍS 2030 FINANCIAL TIMES AGENDA VIDA

CLAVES Inclusión | Tecnología | Medio Ambiente | Salud | Educación | Emprendimiento | Turismo

AGENDA Inclusiva

Presentado por:

AGENDA Inclusiva

NOTICIAS | AGENDA DESTACADOS

Integración

Gobierno incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas

por Agenda País 2030 | 27 septiembre, 2018

Las recetas para la comunidad peruana se están desarrollando con la participación de los reconocidos chef de ese país, Gastón Acurio y Ciro Watanabe, quienes están colaborando con el desarrollo de una oferta gastronómica más atractiva para un número importante de menores de ese país que estudian en el sistema público chileno.

26 Compartir
Twittear
Compartir
Imprimir
Enviar por mail
Rectificar

El Director Nacional de Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), Jaime Toa, anunció que el gobierno incorporará a partir de marzo del año de 2019 recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

El anuncio se dio en el marco del foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la octava versión de Espacio Food&Service.

En la oportunidad el chef nacional Juan Pablo Mellado -director del Laboratorio Gastronómico de la Junaeb- reveló que, por ejemplo, las recetas para la comunidad peruana se desarrollarán con la participación de los reconocidos chef de ese país Gastón Acurio y Ciro Watanabe, quienes colaborarán con el desarrollo de una nueva oferta gastronómica más atractiva para un número importante de menores de ese país que estudian en el sistema público chileno.

Por su parte, la directora del programa Elige Vivir Sano destacó que una de

Videos

La ballena beluga que se perdió en medio del río Támesis cerca de Londres

Este hombre en silla de ruedas atropelló a dos ancianas en un paradero

[Lo*comentado] La desconocida denuncia contra Piñera ante la SEC en EE.UU. por el caso LAN

Ella le lanza cloro a hombres sentados con las piernas abiertas en el metro

Noticias

FMI le da un respiro: Argentina recibirá el mayor préstamo de la historia del organismo

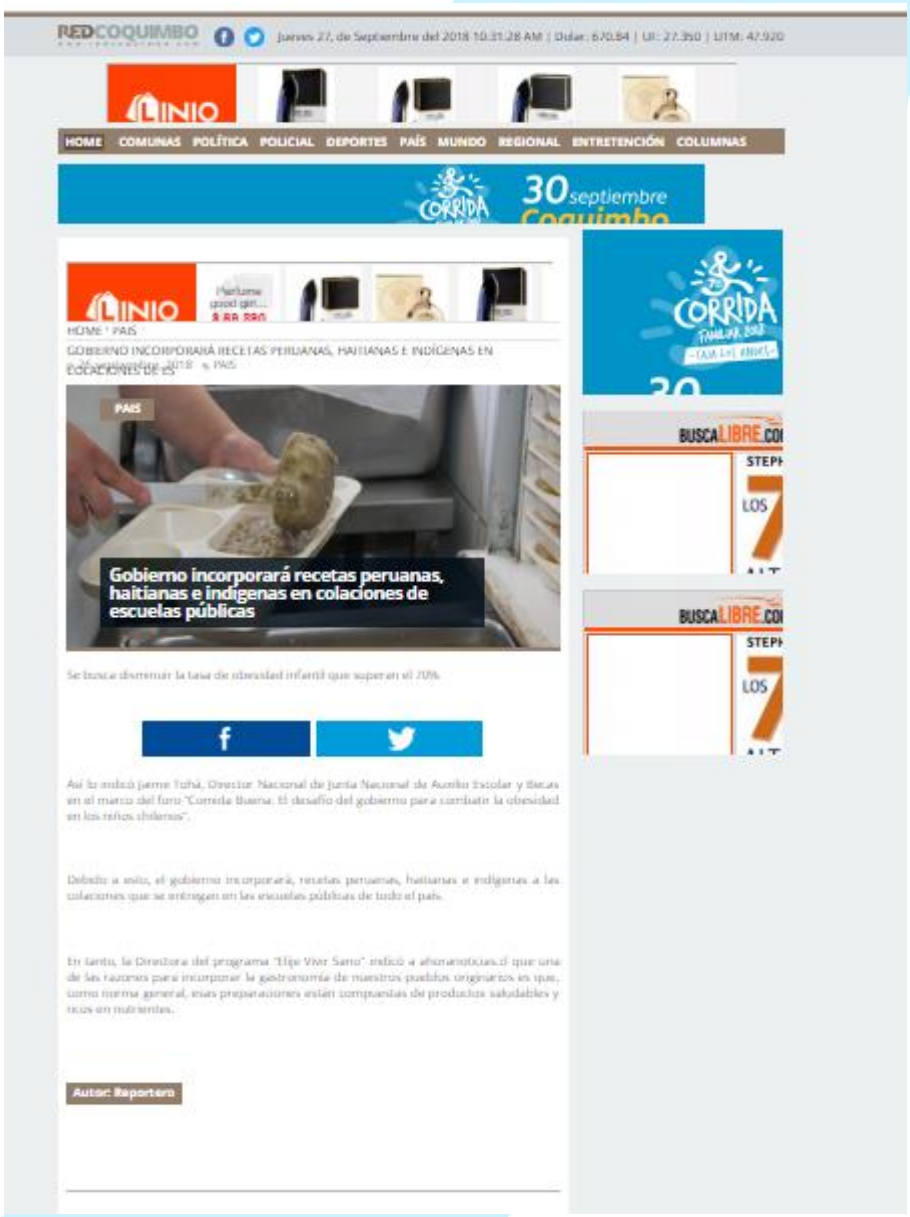
Isla Riesco: el otro foco de conflicto de interés que afecta a la ministra Schmidt

La dupla Moreno-Matte en el Plan Araucanía: las dudas sobre quiénes serán los que hagan negocios con las tierras

Rolando Rojo, el desconocido candidato para el Premio Nacional de Literatura: "Yo nunca pensé en ser escritor"

Qué le pasa a este Gobierno que no quiere firmar el Acuerdo de Escazú

Link: https://redcoquimbo.com/gobierno-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas_1538012319jZTm3.html



Link: https://redbiobio.com/gobierno-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas_15380123194xUBI.html

Link: http://spanish.xinhuanet.com/2018-09/27/c_137495833.htm

www.news.cn
新华网
News
www.xinhuanet.com
Jueves 27/09/2018
XINHUA Español
Idiomas
PORTADA CHINA MUNDO IBEROAMÉRICA CHINA-IBEROAMÉRICA ECONOMÍA DEPORTES CIENCIA-TEC CULTURA-EDU SOCIEDAD
FOTOS VIDEO OPINIÓN CHINO-ESPAÑOL TEMAS
ESPECIALES VIAJES COMIDA DOCUMENTACIÓN AMÉRICA DEL NORTE

FOTOS

China Mundo Iberoamérica Economía Deportes China-Iberoamérica Cultura-Ciencia Sociedad

ESPECIAL: Empresas chinas hacen gala de sus productos en feria de la industria agroalimentaria de Chile

Actualizado 2018-09-27 09:05:43 | Spanish.xinhuanet.com

SANTIAGO, septiembre 26, 2018 (Xinhua) -- Un expositor chino muestra sus productos durante la feria Espacio Food and Service 2018, en el Centro de Eventos y Convenciones Espacio Riesco, en Santiago, capital de Chile, el 26 de septiembre de 2018. Unas cuarenta empresas chinas han hecho gala de sus mejores productos en la feria Espacio Food and Service 2018, una de las exhibiciones de la industria agroalimentaria más importantes de la región que se celebra del 25 al 27 de septiembre en la capital chilena de Santiago. (Xinhua/Jorge Villegas)

Por Cristóbal Chávez Bravo

SANTIAGO, 26 sep (Xinhua) -- Unas cuarenta empresas chinas han hecho gala de sus mejores productos en la feria Espacio Food & Service 2018, una de las exhibiciones de la industria agroalimentaria más importantes de la región que se celebra del 25 al 27 de septiembre en la capital chilena de Santiago.

Más de 400 expositores de 20 países participan en la octava versión de esta feria donde convergen las empresas, proveedores, organismos públicos y profesionales de la industria alimentaria, según detalló a Xinhua el director del encuentro, Andrés Ilabaca.

Entre los aromas de las frutas, el olor a carne asada y los intensos sabores de los caramelos que un visitante puede degustar y sentir al recorrer los pasillos de la feria, destaca la cuarentena de empresas chinas que buscan un espacio en el mercado Latinoamericano.

Una de ellas es la compañía Shaanxi Co-op Enterprise Group, que se dedica a la producción y exportación de alimentos agrícolas, especialmente siendo uno de los vendedores más importante de kiwi en el mundo.

El gerente general de la empresa china, Wu Jingyuan, aseguró a Xinhua que la geografía de la provincia de Shaanxi, de donde son originarios, es muy similar a la chilena, y son en estos parajes donde se producen viveros como la soya o frutas.

"Nuestra empresa produce muchos productos, tiene una gran cantidad, y exportamos productos, como los kiwis y las hojas de té, a todo el mundo", dijo.

El representante de la empresa china puntualizó que el ambiente de globalización chileno ayuda a China en aspectos técnicos como la venta y compra, y precisó que la distancia geográfica entre ambos países no es "ningún problema".

"Chile es un país que tienen una industria de agricultura muy próspera y hay muchas técnicas de producción. Es muy valioso para que nosotros los estudiemos", agregó.

De igual forma, el presidente de esta empresa, Ding Ying, complementó que uno de los objetivos de la participación de su compañía en esta feria es que sus productos se hagan conocidos en todo el mundo y aprender las técnicas de producción chilena, un país que es muy importante en el mercado alimentario.

En la feria chilena también destacaron los dulces caramelos de la compañía china Fujian Fuhua Foods Co.,Ltd, que busca introducir los dulces chinos al mercado del país sudamericano.

Una de sus representantes, Zheng Yi, precisó a Xinhua que muchos de sus dulces no existen en Chile y tienen el anhelo de que se hagan conocidos, como, por ejemplo, las gomitas a las que le agregan vitaminas.

"Siempre participamos en exposiciones fuera del país", aseveró Zheng, quien también ofrece en el catálogo de la empresa que representa caramelos duros, mentas y maní, los que son exportados a Indonesia, Singapur, Yemen y Sudán, entre otros países.

Link: http://www.emol.com/noticias/Nacional/2018/09/27/921924/Gobierno-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas-desde-marzo-de-2019.html

emol. Nacional

Noticias | Economía | Deportes | Espectáculos | Tendencias | Autos | Servicios | 360°

Chile | Mundo | Tecnología | Educación | Documentos | Multimedia

HYUNDAI 2019 RENUÉVATE | PATENTE GRATIS O BONO | All new Tucson sin límites. | Precio desde: $12.590.000 | HYUNDAI

Colaciones de la Junaeb se internacionalizan: Recetas peruanas, haitianas e indígenas serán parte del menú desde 2019

El director de la Junaeb aseguró que la iniciativa busca disminuir las tasas de sobrepeso y obesidad infantil, llegando a "más de un millón de niños en las escuelas, por lo que es una herramienta que debemos aprovechar".

17 de Septiembre de 2018 | 08:02 | Redactado por F. Fernández, Emol

El Mercurio

SANTIAGO.- A partir de marzo de 2019 las colaciones que se entregan en escuelas públicas tendrán un cambio, así lo aseguró el **director de la Junta Nacional de Auxilio Escolar** (Junaeb), **Jaime Toha**, quien informó que desde esa fecha el menú incorporará **recetas peruanas, haitianas e indígenas**.

La autoridad señaló que la iniciativa busca disminuir las tasas de sobrepeso infantil. **"Llegamos a más de un millón y medio de niños en las escuelas por lo que es una herramienta que debemos aprovechar"**, explicó durante el foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos" en el marco del Espacio Food Service 2018.

NOTICIA RELACIONADA

Estudio de la Junaeb revela

En la instancia, la secretaria ejecutiva del programa **Elige Vivir Sano, Alejandra**

EL COMENTARISTA OPINA

El día después del fallo de La Haya

Alberto Rojas

¿Cómo puedo ser parte del Comentarista Opina?

AHORA SE DEBATE

Maduro solicita en ONU investigar presunto atentado e implica nuevamente a Chile. Debate.

222

Mayne-Nicholls confirma candidatura a próximas elecciones de la ANFP. ¿Qué le parece?

115

Link: http://netnoticias.mx/2018-09-26-027a37ef/escuelas-de-chile-ofreceran-comida-de-peru-y-haiti/

netnoticias.mx

Inicio Juárez Chihuahua Estatal Nacional Internacional Espectáculos De Interés Opinión

Publicidad

COCINA GRATIS

GALICIA

ESCUELAS DE CHILE OFRECERÁN COMIDA DE PERÚ Y HAITÍ

Por: Agencia Notimex | 26 de septiembre, 2018 - 20:24 | Internacional |

Redes

Santiago.- Las escuelas públicas chilenas ofrecerán a sus alumnos comidas basadas en recetas peruanas, haitianas e indígenas a partir del próximo año, informaron hoy fuentes oficiales.

La decisión fue adoptada por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), entidad estatal encargada de la alimentación que se entrega en forma gratuita a los alumnos de la educación Básica y Media de todos los establecimientos educacionales públicos.

En los últimos años son miles los niños peruanos y haitianos que han ingresado a las escuelas chilenas debido a la alta migración hacia este país de familias de esas dos naciones, las que buscan un futuro mejor en estas tierras.

El chef chileno Juan Pablo Mellado, director del Laboratorio Gastronómico de la Junaeb, dijo a periodistas que las recetas peruanas se desarrollarán con la participación de los reconocidos chef Gastón Acurio y Ciro Watanabe.

A juicio de expertos, la gastronomía de los pueblos originarios chilenos, además de las comidas peruana y haitiana, está compuesta en su mayoría por productos saludables y ricos en nutrientes.

El director nacional de la Junaeb, Jaime Tohá, explicó por su parte que, con este nuevo enfoque, el Estado chileno busca disminuir las tasas de sobrepeso y obesidad infantil, las que superan el 70 por ciento.

Más de un millón y medio de estudiantes reciben del Estado, en las escuelas públicas, desayuno, almuerzo y colación de lunes a viernes, lo que equivale a un 33 por ciento del consumo diario de alimentos que debe tener un menor de edad.

Publicidad

ODM.COM.MX DA CLICK AQUÍ

10% DE DESCUENTO EN VIAJE SENCILLO

MÁS EN

10% EN TU VIAJE DE REGRESO AL COMPRAR VIAJE REDONDO

Publicidad

LIVE LOVE PILATES REPEAT

INSCRÍBETE

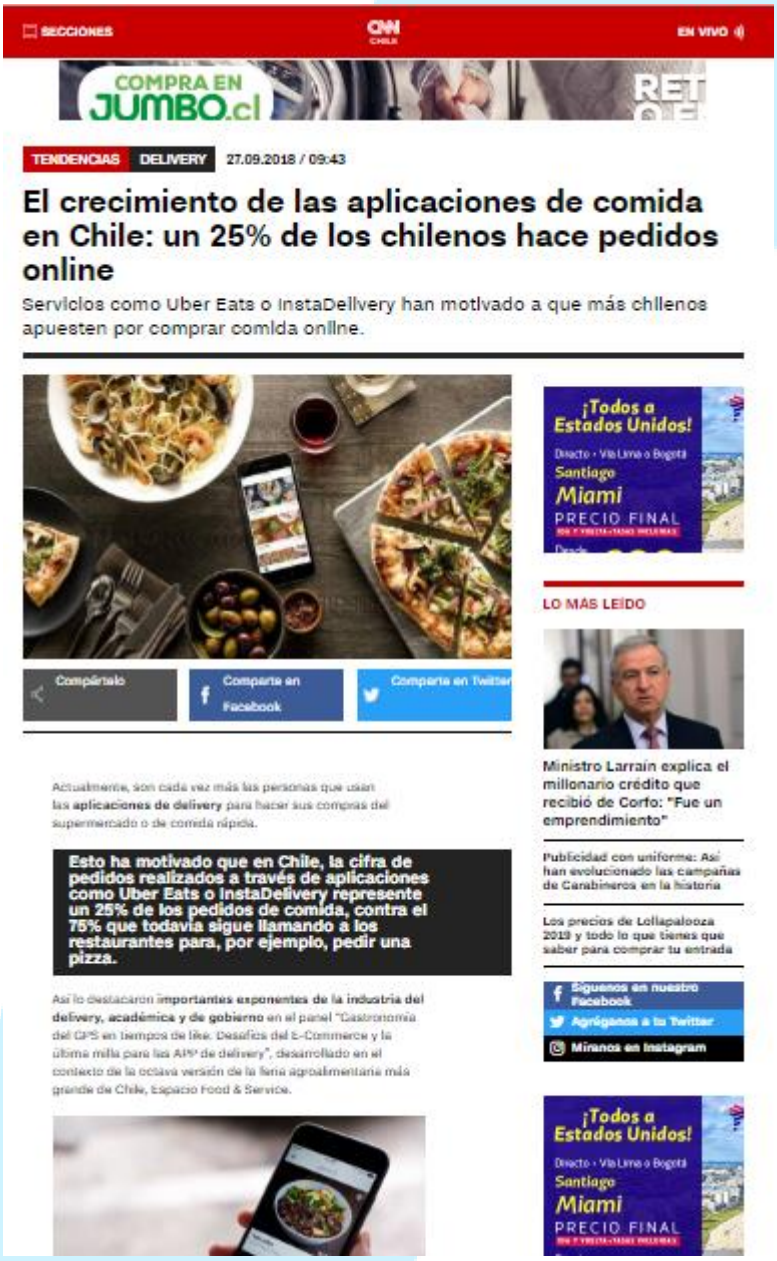
LO TRENDING

GOOGLE CUMPLE DOS DÉCADAS DE TRANSFORMAR LA RED

PILDORA "POSTDAY" PONDRÁ ANTES DE TOMARLA (JUEVES)

"JUSTINA", ROBOT DE LA

Link: https://www.cnnchile.com/tendencias/el-crecimiento-de-las-aplicaciones-de-comida-en-chile-un-25-de-los-chilenos-hace-pedidos-online_20180927/



SECCIONES CNN CHILE EN VIVO

COMPRA EN JUMBO.cl

TENDENCIAS DELIVERY 27.09.2018 / 09:43

El crecimiento de las aplicaciones de comida en Chile: un 25% de los chilenos hace pedidos online

Servicios como Uber Eats o InstaDelivery han motivado a que más chilenos apuesten por comprar comida online.

Compártelo | Comparte en Facebook | Comparte en Twitter

Actualmente, son cada vez más las personas que usan las **aplicaciones de delivery** para hacer sus compras del supermercado o de comida rápida.

Esto ha motivado que en Chile, la cifra de pedidos realizados a través de aplicaciones como Uber Eats o InstaDelivery represente un 25% de los pedidos de comida, contra el 75% que todavía sigue llamando a los restaurantes para, por ejemplo, pedir una pizza.

Así lo destacaron **importantes exponentes de la industria del delivery, académica y de gobierno** en el panel "Gastronomía del GPS en tiempos de like. Desafíos del E-Commerce y la última milla para las APP de delivery", desarrollado en el contexto de la octava versión de la feria agroalimentaria más grande de Chile, Espacio Food & Service.

¡Todos a Estados Unidos! Directo · Vía Lima o Bogotá Santiago Miami PRECIO FINAL

LO MÁS LEÍDO

Ministro Larraín explica el millonario crédito que recibió de Corfo: "Fue un emprendimiento"

Publicidad con uniforme: Así han evolucionado las campañas de Carabineros en la historia

Los precios de Lollapalooza 2019 y todo lo que tienes que saber para comprar tu entrada

Síguenos en nuestro Facebook | Agrégannos a tu Twitter | Mírenos en Instagram

¡Todos a Estados Unidos! Directo · Vía Lima o Bogotá Santiago Miami PRECIO FINAL

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/27/food-service-conoce-como-se-prepara-un-perfecto-mate-al-estilo-argentino.shtml

biobiochile.cl

Portada Nacional Internacional Economía Deportes Tendencias Opinión Reportajes

Economía

Jueves 27 septiembre de 2018 | Publicado a las 11:19

Food & Service: Conoce cómo se prepara un perfecto mate al estilo argentino

Publicado por: Max Duhalde

¿Encontraste algún error? Avísanos 10 visitas

A- A+

Sin dudas, el consumo internacional del mate **está liderado por los países de Argentina y Uruguay**. Los chilenos presentan agrado pro esta bebida, pero se concentra más en el sur de nuestro territorio. Los beneficios de esta yerba son diversos y su sabor parece estar convenciendo poco a poco a los capitalinos.

Así aseguran desde el pabellón de Argentina, país que esta presente en **Espacio Food & Service**, y trae productos típicos de la zona como la infaltable yerba mate. Los empresarios aseguran **que las ventas hacia Santiago han aumentado** y el interés por consumir la bebida ha incrementado entre el público adulto joven.

Carlos Coppoli, subgerente de Marketing y Comunicaciones del **Instituto de la Yerba Mate de Argentina**, nos explicó cómo se debe elaborar un mate de manera perfecta, con la intención de mantener su sabor y propiedades.

Bío Bío es La Radio oficial de Food & Service 2018. Si estás presente en la feria y quieres recibir información de este evento mientras lo recorres, sólo debes activar el Bluetooth de tu celular y ya está!

$2.490 #PRECIOS BAJOS lider

Ford AutoSummit LATAM ¡Todos a Estados Unidos! COMPRA AHORA

Food SERVICE

Link: https://www.cnnchile.com/pais/junaeb-sumara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-las-colaciones-de-escuelas-publicas_20180927/

SECCIONES CNN CHILE EN VIVO

COMPRA EN JUMBO.cl

PAÍS ALIMENTACIÓN SALUDABLE 27.09.2018 / 12:50

Junaeb sumará recetas peruanas, haitianas e indígenas en las colaciones de escuelas públicas

La medida va ligada a la intención de reducir las tasas de sobrepeso y obesidad infantil del país.

Compártelo | Comparte en Facebook | Comparte en Twitter

En la octava versión del Espacio Food&Service, el director de Junaeb, Jaime Johá, anunció que **se incorporarán recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones** que se entregan en las escuelas públicas de Chile.

En el marco del foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", **Tohá destacó que la medida busca bajar las tasas de sobrepeso y obesidad infantil** que, según cifras recientes, superan el 70% en el país.

Te puede interesar: Recomendaciones para tener una dieta saludable de cara al verano

"Llegamos a más de un millón y medio de niños en las escuelas por lo que es una herramienta que debemos aprovechar", señaló la autoridad.

En la misma instancia, el chef nacional Juan Pablo Mellado detalló que **las recetas para la comunidad peruana se desarrollarán junto a dos importantes chef de ese país**, Gastón Acurio y Ciro Watanabe, quienes darán forma a una

VIDA

LO MÁS LEÍDO

Publicidad con uniforme: Así han evolucionado las campañas de Carabineros en la historia

Los precios de Lollapalooza 2019 y todo lo que tienes que saber para comprar tu entrada

Estas son las series y distintas novedades que se vienen en Netflix

Síguenos en nuestro Facebook
Agrégenos a tu Twitter
Mírenos en Instagram

¡Todos a Estados Unidos!
Directo • Vía Lima o Bogotá
Santiago

Link: https://www.cooperativa.cl/noticias/pais/educacion/colegios/colaciones-junaeb-incluiran-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas/2018-09-27/122035.html

cooperativa.cl

Portada País Regiones Deportes Magazine Mundo Opinión Audios Fotos Videos Programas

Tópicos: País | Educación | Colegios

Colaciones Junaeb incluirán recetas peruanas, haitianas e indígenas

Publicado: Jueves, 27 de Septiembre de 2018 Autor: Cooperativa.cl

- La iniciativa se aplicará a partir de marzo de 2019 en todos los colegios públicos del país.
- Se trabaja con reconocidos chef elaborando la oferta de comidas.

Las colaciones de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incluirán recetas peruanas, haitianas e indígenas.

Así lo anunció el director del organismo, Jaime Toá, quien explicó que el Gobierno incorporará este tipo de comidas en todos los colegios públicos a partir de marzo del próximo año, publica *El Mostrador*.

La confirmación se dio en el marco del foro "Comida Buena: El desafío del Gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos" donde el chef Juan Pablo Mellado -director del Laboratorio Gastronómico de la Junaeb- reveló que las recetas peruanas, por ejemplo, se están desarrollando con la colaboración de los reconocidos Ciro Watanabe y Gastón Acurio.

Las + leídas

Link: https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2018/09/27/hoy-finaliza-espacio-food-service-en-2-jornadas-ha-reunido-a-mas-de-17-mil-visitantes.shtml

biobiochile.cl

Portada | Nacional | Internacional | Economía | Deportes | Tendencias | Opinión | Reportajes

EN VIVO

Economía

Jueves 27 septiembre de 2018 | Publicado a las 12:33

Hoy finaliza Espacio Food & Service: En 2 jornadas ha reunido a mas de 17 mil visitantes

Publicado por: Max Duhalde

Espacio Food Service

¿Encontraste algún error? Avísanos

54 visitas

Hoy finaliza la octava versión de **Espacio Food & Service**. Durante el primer y segundo día, la feria **ha recibido más de 17 mil visitantes**, entre público profesional, estudiantes del rubro y curiosos.

Ruedas de negocios, exposiciones, charlas, muestras gastronómicas y de nuevas tecnologías para la industria alimentaria y HORECA. Precisamente, las grandes marcas del sector han exhibidos desde **hornos, microondas, cafeteras, modernas lavadoras, amasadora y nuevas tecnologías en utensilios de cocina, todos a escala industrial.**

Lee también: Segunda jornada de Espacio Food & Service

En las 2 jornadas se han realizado importantes congresos y charlas, como el foro "**Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos**", donde se aprovechó de anunciar la incorporación de recetas peruanas, haitianas e indígenas a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país. Además, "**Foodies y emprendedoras**": Nueva generación de mujeres que rompen los moldes en alimentación", donde contaron sus vivencias.

Finalmente, Eurochile, el consorcio Ready2go y la red Enterprise Europe Network organizó ruedas de "negocio internacional" diseñada para fomentar la cooperación entre las **empresas Ready2go y las**

LOGISTICS & OPERATIONS

MKT B2B

FOOD SERVICE

MÁS NOTICIAS

Link: https://www.elterritorio.com.ar/yerbateras-buscan-sumar-consumidores-en-chile-2726-et

Jueves 27 de septiembre de 2018

el territorio

Buscar

AHORA | DEPORTES | ESPECTÁCULOS | OCIO | FÚNEBRES | alaita | CLUB EL TERRITORIO | RADIO | TTV | DIARIO

Yerbateras buscan sumar consumidores en Chile

Martes 25 de septiembre de 2018

La yerba mate argentina tiene presencia en el mercado de Chile. Desde este martes 25 y hasta el jueves 27 de septiembre, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (Inym) y diez establecimientos yerbateros promocionarán los aportes benéficos del alimento a la salud en Espacio Food & Service, que anualmente se hace en Santiago de Chile. Serán tres jornadas donde la Yerba Mate Argentina buscará consolidarse con sus ya habituales consumidores y captar la atención del público que aún no conoce las bondades del alimento, que en esta oportunidad llega a Chile de la mano del Inym con los establecimientos yerbateros La Cachuera SA (Amanda), Cordeiro y Cía. SRL (Verdeflor), Carlos Gumercindo Arregui (Don Arregui), Kraus SA (Kraus), Establecimiento Santa Ana SA (CBSé), Cooperativa Agrícola Río Paraná Limitada (Titrayju), Productores de Yerba Mate Santo Pipó Limitada (Piporé) Hreñuk SA (Rosamonte), Cooperativa Agrícola de Colonia Liebig Limitada (Playadito) y Cooperativa Agrícola Montecarlo Limitada (Aguantadora). La participación de la yerba Mate Argentina en Espacio Food & Service es parte del plan de promoción que impulsa el Inym en diferentes mercados del mundo. Para el caso específico de Chile, la institución yerbatera viene participando y generando espacio para los establecimientos yerbateros en diferentes eventos.

El Territorio no tiene responsabilidad alguna sobre comentarios de terceros, los mismos son de exclusiva responsabilidad del que los emite.
El Territorio se reserva el derecho de eliminar aquellos comentarios iniuriantes, discriminadores o contrarios a las leves de la República Argentina

Link: http://spanish.xinhuanet.com/2018-09/25/c_137490398.htm

XINHUA Español

CHINA MUNDO IBEROAMERICA CHINA-IBEROAMERICA ECONOMIA DEPORTES CIENCIA-TEC CULTURA-EDU SOCIEDAD
FOTOS VIDEO OPINIÓN CHINO-ESPAÑOL TEMAS
ESPECIALES VIAJES COMIDA DOCUMENTACION AMERICA DEL NORTE

Inauguran en Chile encuentro regional más grande del sector alimentario

Spanish.xinhuanet.com 2018-09-25 05:05:42

SANTIAGO, 24 sep (Xinhua) -- El Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y ProChile inauguraron hoy en Santiago la "Enexpro LAC Flavors", el encuentro de negociación del sector alimentario más grande de América Latina y el Caribe.

En su versión 2018, la "Enexpro LAC Flavors" reúne a unos 450 productores de alimentos y bebidas de la región, informaron los organizadores.

En este encuentro, que por primera vez se celebra en Chile, los vendedores de América Latina y el Caribe se reunirán con 120 compradores de 37 mercados, donde se espera que se concreten unos 5.500 encuentros.

"Estamos muy contentos con esta edición que se realiza en Chile, ya que por primera vez vamos con números récord en la historia LAC Flavors", dijo a periodistas el especialista senior en el sector de Integración y Comercio del BID, Mikael Larsson.

El representante del BID detalló que esta cumbre de negocios forma parte de la agenda de la Feria Internacional "Food & Service", considerada una de las actividades más importantes de la industria en la región.

La organización del evento destacó que este año se superó la cantidad de empresas registradas, particularmente a nivel local, las cuales representan el 80 por ciento del total de proveedores participantes.

El director de ProChile, Jorge O'Ryan, resaltó la participación de Chile en los mercados internacionales y la "importante" cadena logística del país que los ha ayudado a romper varios récords en la exportación de productos.

Según O'Ryan, Chile exporta unos 67.000 millones de dólares y este año prevé alcanzar unos 80.000 millones de dólares.

De esas exportaciones, el 47 por ciento son minerales, especialmente cobre, y el 53 por ciento restante exportaciones no cobre, dentro de las cuales un 40 por ciento es de alimentos, subrayó.

"ProChile es un ejemplo a través de nuestras 56 oficinas comerciales en todo el mundo", comentó O'Ryan.

"Enexpro LAC Flavors" 2018, que en esta versión cumple 10 años, concluirá mañana martes en la capital chilena.

SÍGUENOS EN

FOTOS >>

Desfile de modas de la colección femenil Primavera/Verano 2019 en París

Celebración del tradicional Festival de Medio Otoño chino en Malasia

Mercado previo al Festival de Medio Otoño en Hanoi

"Tierra Madre Salone del Gusto" en Turín

Arduo: Parejas se casan en ceremonia de boda grupal en Wuhu

Espectáculo de modas en el último día de la Semana de la Moda de Washington

VIDEO >>

Lago Dongjiaru, maravilla de la naturaleza

El festival de cine Lychee revela el arte chino en Espoo

CCTV.com >>

- Ibis Crestado, ave más antig obtiene nueva vida en China
- Edificio de adobe construido pantanosa en provincia chin
- Nunca se congela agua de h ártica de China
- Danza de dragón más largo

TEMAS ESPECIALES >>

DESTACAMOS

Celebración del Festival de Medio Otoño chino 2018 en Katmandú, Nepal

Vista del paisaje de la pradera de Ulgai en Xilingol

Desfile de modas de la colección femenil Primavera/Verano 2019 en París

Celebración del tradicional Festival de Medio Otoño chino en Malasia

Link: https://www.diarioconcepcion.cl/pais/2018/09/27/comida-peruana-haitiana-e-indigenas-formaran-parte-de-menus-de-la-junaeb.html

Diario Concepción

Comida peruana, haitiana e indígenas formarán parte de menús de la Junaeb

Reconocidos chef peruanos, **Gastón Acurio y Ciro Watanabe** trabajarán en la elaboración de una **variada oferta gastronómica** que se ajuste a la **diversidad cultural existentes en las aulas del país.**

La medida, impulsada por el Gobierno, comenzará a regir en marzo de 2019 en los establecimientos públicos, e incorporará **menús de comida peruana, haitiana e indígena.**

La incorporación de las nuevas recetas, en particular el de los pueblos originarios, respondió, según afirmó la directora de **Elige Vivir Sano**, a que están compuestas por productos nutritivos como el pejerrey y el calafate.

La iniciativa, además de promover la multiculturalidad, tiene como objetivo contribuir a disminuir las alarmantes cifras estadísticas de **obesidad infantil**, que registran un 70% a nivel nacional.

ETIQUETAS: CIRO WATANABE, COMIDA PERUANA, ELIGE VIVIR SANO, GASTÓN ACURIO, HAITIANOS, JUNAEB, OBESIDAD INFANTIL, PRODUCTOS INDÍGENAS

0 comentarios — Ordenar por: Más antiguos

Agregar un comentario...

PAÍS
Comida peruana, haitiana e indígenas formarán parte de menús de la Junaeb

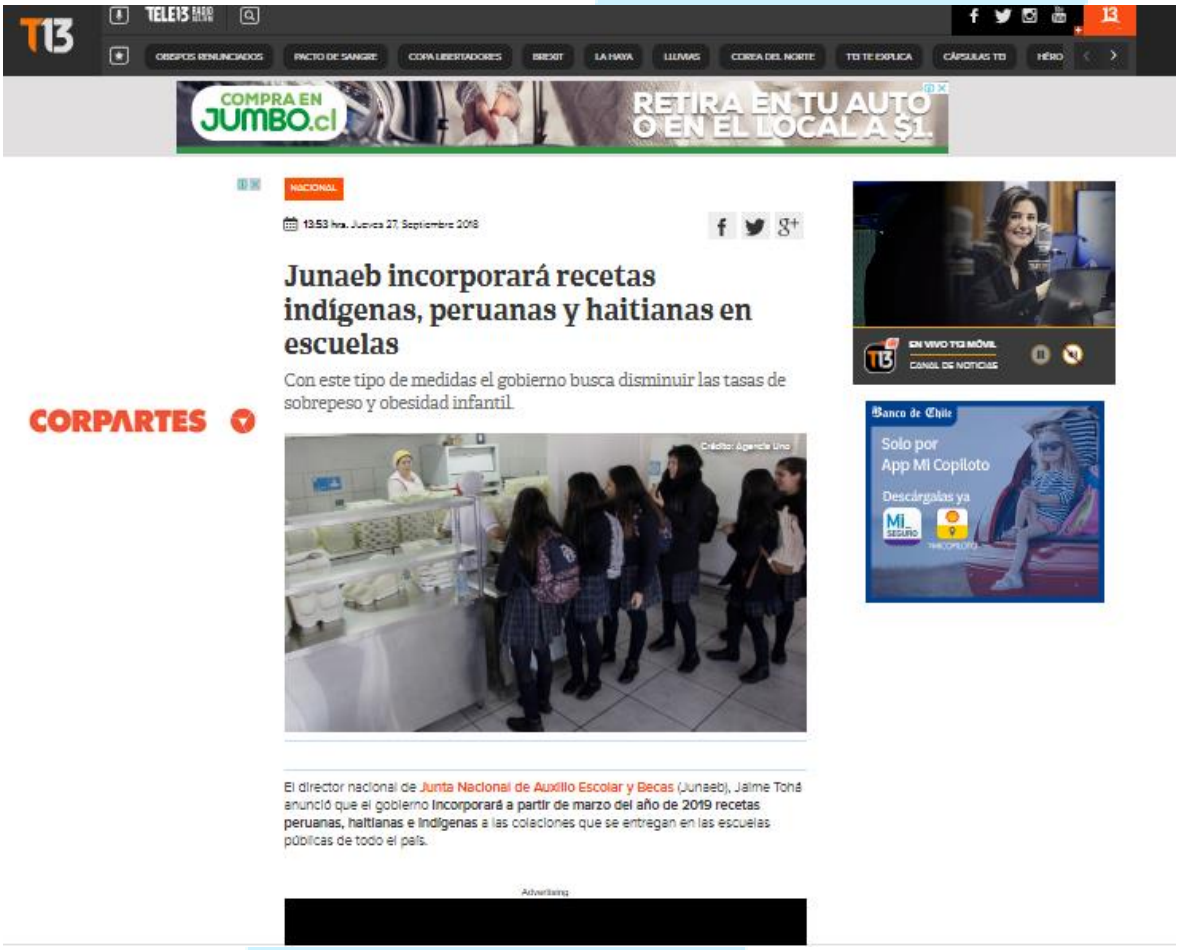
PAÍS
Kata Alonso, fundadora de Movimiento Zona de Sacrificio Quinteros: "Esto ya es un genocidio"

PAÍS
Alumnos de la Universidad Iberoamericana podrán terminar sus estudios en la Usach gracias a convenio

PAÍS
Demanda boliviana: Frei y Lagos llaman a la tranquilidad a pocos días del fallo de La Haya

PAÍS
Acuerdo por la Paz en la Araucanía: Anuncian reforma constitucional para reconocer a pueblos originarios

Link: http://www.t13.cl/noticia/nacional/junaeb-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-escuelas



T13 TELE13 RADIO

OBISPOS RENUNCIADOS | PACTO DE SANGRE | COPA LIBERTADORES | BREXIT | LA HAYA | LLUVIAS | COREA DEL NORTE | T13 TE EXPLICA | CÁPSULAS T13 | HÉROE

COMPRA EN JUMBO.cl
RETIRA EN TU AUTO O EN EL LOCAL A $1.

NACIONAL

13:53 hrs. Jueves 27, Septiembre 2018

Junaeb incorporará recetas indígenas, peruanas y haitianas en escuelas

Con este tipo de medidas el gobierno busca disminuir las tasas de sobrepeso y obesidad infantil.

CORPARTES

Crédito: Agencia Uno

El director nacional de Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), Jaime Tohá anunció que el gobierno **incorporará a partir de marzo del año de 2019 recetas peruanas, haitianas e indígenas** a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

Advertising

Link: http://noticias.bles.com/america/junaeb-incorporara-recetas-peruanas-haitianas-e-indigenas-en-colaciones-de-escuelas-publicas.html

BLES NOTICIAS — BLES.COM AMERICA MUNDO CIENCIA TECNOLOGIA NEGOCIOS ENTRETENIMIENTO DEPORTES VÍDEO

VIDEO HISTORIAS INSPIRADOR

Junaeb incorporará recetas peruanas, haitianas e indígenas en colaciones de escuelas públicas

BIO BIO CHILE

Share

La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb) incorporará a partir de marzo de 2019 **recetas peruanas, haitianas e indígenas** a las colaciones que se entregan en las escuelas públicas de todo el país.

Así lo confirmó el director de la Junaeb, Jaime Tohá, en el marco del foro "Comida Buena: El desafío del gobierno para combatir la obesidad en los niños chilenos", desarrollado durante la **octava versión de Espacio Food&Service**.

Las recetas para la comunidad peruana se están desarrollando con la participación de los reconocidos chef de ese país, **Gastón Acurio y Ciro Watanabe**, quienes están colaborando con el desarrollo de una oferta gastronómica más atractiva para un número importante de menores de ese país que estudian en el sistema público chileno.

Respecto a la incorporación de **recetas de pueblos originarios de nuestro país**, la secretaria ejecutiva del programa **Elije Vivir Sano, Alejandra Domper**, destacó que una de las razones para incorporar esa gastronomía, es que, como norma general, esas preparaciones están compuestas de productos saludables y ricos en nutrientes: "tenemos el piñón, el calafate, entre muchos otros".

En tanto el vicepresidente de Corfo, Sebastián Sichel, **realizó una autocrítica** respecto a los productos que se utilizan actualmente en la alimentación de las escuelas públicas: "somos el primer productor mundial de arándonos y cerezas, terceros en avellano europeo. Sin embargo, esos productos no los estamos utilizando en la alimentación de nuestros niños, el Estado ha avanzado muy lento en esto."

Con este nuevo enfoque, el Estado busca disminuir las **tasas de sobrepeso y obesidad infantil** que, de acuerdo a las últimas cifras, **superan el 70% en el país**: "llegamos a más de

NOTAS RELACIONADAS

Cámara aprueba que al menos un partido de "Primera A" vaya por TV abierta

Canal 13 desestima pagar $3.360 millones a Dávalos por Yerko: Su imagen estaba deteriorada de antes

PDI encontró cientos de celulares robados en local de calle San Antonio en Santiago: tres detenidos

COMPRA EN JUMBO.cl — LA CALIDAD DE JUMBO A UN CLICK.

DESTACADAS

Iván Duque asume presidencia de Colombia

Gobierno de Colombia desestimó que Juan Manuel Santos esté...

Agencia espacial china presenta nuevo vehículo con el que...

El gobierno de Venezuela confirmó que la explosión fue ...

Trump: "No se ha disparado un misil ni un cohete en 9 meses.

ÚLTIMAS

Podemos, PP y Cs exigen a Pedro Duque explicaciones sobre s...

Link: http://www.emb.cl/channelnews/noticia.mvc?nid=20180928w2&ni=nexsys-y-hp-pos-participan-en-food--service-2018

CHANNEL News

Seminario: Contratación de Extranjeros en Chile

INICIO | NOTICIAS | EVENTOS | ARCHIVO | CLASIFICADOS | SUSCRIPCIONES | AVISADORES | PERFIL DEL MEDIO | CONTACTO

Lunes 1 de Octubre de 2018 • Dólar= $658,18 • UF=$27.359,27 • UTM=$47.920

Edición Septiembre 2018

28/09/2018

Nexsys y HP POS participan en Food & Service 2018

Recomendar | Twittear | Comparte

La octava versión de Espacio Food & Service, una de las ruedas de negocio más importantes de la industria de alimentos y bebidas en Latinoamérica, se llevó a cabo en Espacio Riesco, hasta donde llegaron cerca de 27 mil visitantes y, se estima, se concretaron negocios por sobre los US$ 100 millones.

Los asistentes pudieron conocer lo último en tecnología y diseño en productos HP POS. Expertos entregaron material informativo de todos los productos y también se probaron algunos de los equipos con más demanda del mercado, como el modelo AIO 205.

Desde Pymes hasta grandes empresas tuvieron la oportunidad de ser asesorados, según su requerimiento, sobre qué producto y/o accesorios eran necesarios para optimizar el punto de venta, considerando variables como espacio, estética, modernidad y precio, entre otros.

TCPOS, partner de negocios de Nexsys, también generó su espacio en este exitoso evento, realizando, al igual que el stand de HP, demostraciones de productos y generando feedback personalizado y provechoso con los asistentes.

La marca logró una muy buena aceptación por parte de quienes interactuaron con los expositores y fue bien evaluada en relación a la calidad de su portafolio. HP se posiciona una vez más como un referente en este segmento, dictando los nuevos caminos que este mercado seguirá.

Mayor información sobre los productos HP POS disponibles en Nexsys contactando a Karina Caru, Product Manager POS, al email karina.caru@nexsysla.com o al teléfono 569 40274915; también con Luis López, Sales Specialist HP POS, al email luis.lopez@nexsysla.com o al teléfono 569 40274907.

NOTICIAS RELACIONADAS

- Nexsys y HP POS presentan lo nuevo en tecnología y diseño (27/09/2018)
- Nexsys anuncia imperdible oferta HP Workstation para el canal (26/09/2018)
- Nexsys y Adobe te invitan a conocer Adobe Sensei (25/09/2018)
- Nexsys y Microsoft destacan fin del soporte para Windows Server 2008 (24/09/2018)

Licencias OnLine — Mayorista de Soluciones líder en Latinoamérica

Respaldo Eléctrico UPS — KOLFF

Imprima desde dispositivos móviles con una intuitiva interfaz de usuario

ESTAMOS CONSTRUYENDO UN MUNDO EN EL CUAL LAS TECNOLOGÍAS CRÍTICAS SIEMPRE FUNCIONAN — VERTIV.

Promo Internet Hogar Movistar - Contrátalo desde sólo $11.990 — ABRIR

¿Por qué vegano?

GRUPO EDITORIAL EMB — Sucre 2235 • Ñuñoa, Santiago • Chile, Fono: (56.2) 433 5500

Visite también: Dinero | Industria | Gerencia

Link: http://elamerica.cl/2018/09/27/ministro-walker-en-espacio-food-service-china-nos-tomo-confianza-y-quiere-ser-nuestro-socio-porque-somos-un-pais-serio/

INICIO CALAMA MINERÍA REGIONAL NACIONAL ESPECTÁCULO INTERNACIONAL PUBLICIDAD

Fundado el 16 de Agosto del 2005

EL AMÉRICA
DIARIO DIGITAL
Chile, América y el Mundo

13 NUEVOS INICIO CALAMA MINERÍA REGIONAL NACIONAL ESPECTÁCULO INTERNACIONAL PUBLICIDAD

ÚLTIMAS NOTICIAS Hoy Parte Primer Festival Internacional de los Pueblos Originarios - aproximadamente 19 horas atrás -

CALAMA HOY A LAS 10 AM LA CIJ | CALAMA NUEVA OASIS NORTE Y | CALAMA CALAMATÓN YA TIENE A | CALAMA MUNICIPIO REALIZÓ CON | CALAMA CURSOS GRATIS DE

Ministro Walker en Espacio Food & Service: "China nos tomó confianza y quiere ser nuestro socio porque somos un país serio"

SEPTIEMBRE 27, 2018

El Ministro de Agricultura, Antonio Walker, destacó la situación de Chile en su relación con China y llamó a seguir cuidando nuestro patrimonio fito y zoo sanitario acompañando el trabajo del SAG.

Santiago, 25 de septiembre de 2018.-

Anunciando su primera visita a China, en la que se pretende rubricar la firma de varios acuerdos comerciales en materia de exportación de productos chilenos a ese país, el Ministro de Agricultura, Antonio Walker, participó en una entrevista con Tomás Mosciatti en el marco de la inauguración en Espacio Food & Service 2018, feria en la que participa gran parte de la industria agrícola y agroindustrial de nuestro país.

El Titular del agro anunció que a inicios de noviembre encabezará su primer viaje oficial a China, "donde esperamos firmar muchos acuerdos que hoy están en el papel. Tenemos ahora, en la fruta fresca, los paralelos europeos, esperamos que en marzo se nos abra el mercado chino para esos productos. Acto seguido, partimos con el acuerdo de los cítricos, que es una especie muy importante para algunas regiones del país".

El Ministro Walker también destacó de manera especial la relación que Chile tiene con China, sobre todo en materia de exportación de productos agrícolas. "China nos tomó confianza, China quiere ser socio nuestros porque nos ve como un país donde hay estabilidad política y económica y donde, sobre todo, tenemos un producto muy seguro, muy inocuo, donde hay trazabilidad, muy saludable. Y eso nos ha costado 40 años conquistarlo, y eso en gran medida es gracias al trabajo que realiza el Servicio Agrícola y Ganadero, que a veces es criticado, pero que nos permite diferenciarnos de otros países proveedores de alimentos en el mundo porque somos un país serio y eso hay que cuidarlo", dijo.

La autoridad del agro relevó también el creciente interés de capitales a nuestro país. "Nunca había visto tanto interés por invertir en la agricultura de Chile como en los últimos 10 años y muchos de ellos son capitales chinos, he visto muchos fondos de inversión comprando tierra porque es un bien escaso. Hoy Chile, dado su estabilidad

HISTORIA ANTERIOR
GOBIERNO CELEBRA DÍA MUNDIAL DEL TURISMO EN DOMO TECNOLÓGICO FRENTE A LA MONEDA

PRÓXIMA HISTORIA
Ministro Walker en reunión con Emiratos Árabes Unidos: "Estamos reforzando el trabajo exportador en Medio Oriente"

ENTRADAS RECIENTES
El FMI, el BM y la OMC alertan que la tensiones amenazan la reforma del sistema comercial
rescatan cadáver del acantilado de la portada
Hoy a las 10 AM la CIJ dicta su fallo sobre demanda boliviana para que Chile negocie obligadamente soberanía al mar
Nueva Casa Norte y Distrito Norte cerraron exitoso proyecto de arborización
Calamatón ya tiene a las 4 candidatas para "Mis Shop"

ARCHIVOS
Octubre 2018
Septiembre 2018
Agosto 2018
Julio 2018
Junio 2018
Mayo 2018
Abril 2018
Marzo 2018
Febrero 2018
Enero 2018

Link: http://www.aqua.cl/2018/09/28/pescadores-de-puerto-montt-presentan-conservas-de-sardina-austral/#

Pescadores de Puerto Montt presentan conservas de sardina austral

Gracias a los aportes del Fondo de Administración Pesquero, los socios del sindicato Quillaipe están agregando valor a los recursos que capturan.

Publicado el 28 de septiembre del 2018
AQUA

Hasta el Espacio Food & Service, en Espacio Riesco, Santiago, región Metropolitana, llegaron los pescadores artesanales agrupados en el Sindicato de Proveedores Marítimos de Quillaipe, Puerto Montt, región de Los Lagos, para presentar sus productos, entre estos la sardina austral.

Bajo la lógica de la diversificación productiva y la agregación de valor, los pescadores de Quillaipe ofrecen conservas de ese producto, en aceite, con tomate o al natural, y al interior de un envase flexible (*pouch*).

El sindicato pudo materializar su iniciativa gracias a los aportes del Fondo de Administración Pesquero (FAP) de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). Esto, en el marco de la adjudicación de un proyecto denominado "Implementación, desarrollo, promoción y consolidación de mercado para productos alimentarios a partir de sardina austral con destino al mercado de consumo humano".

El presidente del sindicato de pescadores de Quillaipe, Marco Godoy, comentó que participar en la feria "representó una gran oportunidad para dar a conocer las conservas y generar redes de contacto".

Anteriormente, han envasado otros recursos pelágicos, pero en el último tiempo se enfocaron en la sardina austral, subrayó Godoy.

Link: http://www.subpesca.cl/sitioprensa/614/w3-article-101824.html

28 SEP 2018

Pescadores de Puerto Montt presentan conservas de sardina austral en feria de alimentos

Gracias a los aportes del Fondo de Administración Pesquero (FAP) de Subpesca, los socios del sindicato Quillaipe están agregando valor a los recursos que capturan.

Hasta el Espacio Food & Service, en Espacio Riesco, Santiago, llegaron los pescadores artesanales agrupados en el sindicato de proveedores marítimos de Quillaipe, Puerto Montt, para presentar sus productos, entre ellos la sardina austral.

Bajo la lógica de la diversificación productiva y la agregación de valor, los pescadores de Quillaipe ofrecen conservas de ese producto, en aceite, con tomate o al natural, y al interior de un envase flexible (pouch).

El sindicato pudo materializar su iniciativa, gracias a los aportes del Fondo de Administración Pesquero (FAP) de Subpesca. Ello, en el marco de la adjudicación de un proyecto denominado "Implementación, desarrollo, promoción y consolidación de mercado para productos alimentarios a partir de sardina austral con destino al mercado de consumo humano".

Marco Godoy, presidente del sindicato de pescadores de Quillaipe, explicó que participar en la feria representó una gran oportunidad para dar a conocer sus conservas y generar redes de contacto.

Anteriormente, han envasado otros recursos pelágicos, pero en el último tiempo se enfocaron en la sardina austral, subrayó Godoy.

Link: http://fch.cl/llaman-al-sector-alimentario-a-entregar-mayor-valor-agregado-a-los-productos-del-mar/

LLAMAN AL SECTOR ALIMENTARIO A ENTREGAR MAYOR VALOR AGREGADO A LOS PRODUCTOS DEL MAR

Publicado: 28 septiembre, 2018

ALIMENTOS Y ACUICULTURA

Un llamado al sector alimentario para agregar mayor valor a los productos del mar formuló la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca) junto a Fundación Chile, en el marco de la participación del programa Del Mar a mi Mesa, en la feria agroalimentaria "Espacio Food & Service".

Del Mar a mi Mesa es una iniciativa que busca aumentar en 7 kilos el consumo per cápita de productos del mar, de aquí a 2027. La sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas, la innovación, desarrollo local y la accesibilidad, se cuentan entre las premisas que inspiran al programa.

"Los productos del mar son un gran componente dentro del sistema alimentario sostenible y contribuyen significativamente a la seguridad alimentaria, garantizando productos que benefician la salud de las personas", destacó **Julio Jorquera**, profesional de Subpesca y coordinador de la iniciativa.

En el contexto de la participación de Del Mar a Mi Mesa en la exposición gastronómica, los chef Frederic Emery, del Programa Mejillón de Chile; Carolina Matus, de la Universidad Santo Tomás; y Christian Alvan, de Seaweed Place, enseñaron a preparar ricas y sencillas recetas con productos del mar. Estuvieron también presentes, Alejandra Domper, secretaria Ejecutiva del Programa Elige Vivir Sano; Solange Brevis, de Corfo; Andrés Barros, gerente de Alimentos y Acuicultura de Fundación Chile; y Olaya Cambiaso, Directora de Desarrollo y Negocios de la misma entidad.

Cambiaso aseguró que "la gran variedad de especies y su distribución geográfica, hacen de los recursos del mar y la acuicultura una fuente de proteína y nutrición relevante para el país. La industria de alimentos en Chile puede aprovechar de dar valor agregado a estos recursos, y el programa Del Mar a Mi Mesa ha establecido un espacio donde todos los actores pueden establecer líneas de acción concretas a largo plazo para asegurar un mayor consumo y estimular la demanda interna".

En tanto, Domper advirtió que "estamos trabajando muy fuertemente en promocionar el consumo de pescados y mariscos en el país. Hoy solamente el 9% de las personas consumen productos del mar dos veces a la semana, siendo más recurrente en mujeres que hombres".

Asimismo, enfatizó en la necesidad de "impulsar alianzas público-privadas para potenciar su consumo, generar campañas educativas sociales, sobre todo en los más pequeños y trabajar con los chef para ir incorporando nuevas recetas con nuevos ingredientes, que nos permita cocinar con más productos del mar".

Durante el segundo semestre de 2018, el programa Del Mar a Mi Mesa comenzó su fase de implementación que considera una serie de actividades en cuatro ejes de trabajo (educación nutricional y gastronómica; sustentabilidad; difusión y comunicación masiva; e innovación en productos, procesos, canales de comercialización y emprendimiento). Estos se encuentran establecidos en una hoja de ruta a 10 años, en la que se plantean caminos para avanzar hacia los 20 kilos per cápita de consumo de productos del mar, en 2027.

EDICIONES ESPECIALES

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MjEwN002OTBLMjExMDkwMTYxMzgxNjczNDE2NTQ2MTY5MzA5MDk4MTEzMTI5Njk2MTAxMTI5NjkwMTMzNDI5MDk2QzU1NTU1NTQ1NDU0NTQ=

Clases de cocina, innovación y alimentación saludable

Las tendencias que destacan en esta nueva versión

Desde un helado inventado en Chile que es ideal para deportistas hasta los productos en base a sardina austral extraída de Puerto Montt, son parte de lo que promete este evento que se desarrollará en Espacio Riesco.
Por: Jorge Allaga Sandoval

Espacio Food & Service será una instancia única para conocer las diversas novedades que se están desarrollando en nuestro país dentro de la industria alimentaria. Conozca algunas de ellas y también el trabajo de algunos programas e instituciones que formarán parte de este importante evento.

Innovación y tendencias

Hace aproximadamente 10 años, se descubrió en el mar interior del sur de Chile la sardina austral, que cohabitaba junto a otras especies como la sardina común y anchoveta. Junto a este descubrimiento nace una nueva flota pesquera de origen artesanal llamada **"Proveedores Marítimos de Quillaipe"**, en la comuna de Puerto Montt y la que hasta el día de hoy tiene asignada una fracción de la cuota global de captura, siendo destinada principalmente para la elaboración de harina y aceite de pescado. "Las cuotas de pesca de esta organización considerando las tres especies nombradas, puede generar un gran potencial de desarrollo económico y social para el sector pesquero artesanal", explica Marco Godoy, presidente de la organización de pescadores. Este grupo participará en el Espacio Food & Service, instancia en la que presentarán alternativas de productos derivados de sardina en conserva, tanto en frasco para un mercado gourmet o de consumo masivo (casinos). También presentarán productos en base a moluscos o mariscos de alto valor gastronómico en formato de envase de vidrio y en diversas preparaciones.

"Nuestra gran apuesta es poder ofrecer Omega 3, colágeno, fosfolípidos y proteína de origen marino en un tipo de envase que tiene la particularidad de ser flexible autoclavizable (*pouch retortable*) con una duración de cuatro años ", dice Patricio Troncoso, ingeniero en ejecución pesquero y asesor del proyecto.

También en el ámbito marino, un proyecto valioso que busca aumentar el consumo de pescados y mariscos en nuestro país es la iniciativa **"Del Mar a Mi Mesa"**, programa de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura con el apoyo de Fundación Chile. "Consumir productos del mar es muy saludable para todos. Son alimentos con grandes beneficios principalmente debido a su gran contenido de Omega 3, un ácido graso esencial en nuestra alimentación, que no podemos producirlo nosotros mismos. El Omega 3 contribuye a prevenir enfermedades, mantiene nuestra salud cardiovascular, protege contra el Alzheimer, combate la diabetes, disminuye el riesgo de obesidad, entre otros beneficios", dice Julio Jorquera, profesional Subpesca y coordinador nacional programa Del Mar a Mi Mesa. Este plan tiene cuatro pilares:

- Educación nutricional y gastronómica.
- Sustentabilidad.
- Difusión y comunicación masiva.
- Innovación en productos, procesos, canales de comercialización y emprendimiento.

Durante la realización de Espacio Food & Service, se darán a conocer distintas alternativas de preparación en base a los productos del mar, a través de una cocina en vivo que contará con la participación de destacados chefs, como Frederic Emery, del Programa Mejillón de Chile; Carolina Matus, de la Universidad Santo Tomás y Christian Alvan, de Seaweed Place. Además, participarán representantes de Corfo, Subpesca, Fundación Chile y el programa **Elige Vivir Sano.**

"Nuestra participación en Espacio Food & Service es bien relevante, ya que por primera vez la feria tocará el tema de la obesidad en nuestro país. Además, estarán presentes importantes actores del mundo alimentario y gastronómico de Chile y de 48 países más. Nuestro mensaje puede llegar a un público mucho más amplio que al que le hablamos día a día", dice Alejandra Domper, secretaria ejecutiva del Sistema Elige Vivir Sano (SEVS). Contarán con un stand en la feria donde promoverán hábitos saludables y entregarán información sobre cómo innovar en preparaciones de productos tradicionales. El chef Juan Pablo Mellado, quien ha trabajado en la incorporación de más pescados y mariscos locales de cada región del país, dentro del menú de Junaeb, dará una clase de cocina y estará presente en un conversatorio, junto a Corfo y Junaeb.

Tecnología y Equipamiento

Marsol es una empresa que sabe de versatilidad y de evolución. De hecho, actualmente están presentes en distintos segmentos relacionados con el rubro gastronómico, como restaurantes, hoteles, caterings, supermercados, panaderías, lavanderías, cafeterías, heladerías, etcétera, de la mano de tecnología fabricada

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MjEwNzE5MDJZMUIxMDkwMTYxMzgxNjczNDE2NTQ2MTY5MzA5MDk4MTEzMTI5Njk2MTAxMDYxMDg5MDEzMzQyOTA5Nko1NTU1NTU0NTQ1NTU0

12 | EDICIONES ESPECIALES DE LA TERCERA

Organizada por Fundación Empresarial Eurochile

La Rueda de Negocios más importante del sector

Más de 100 empresas nacionales y una veintena de compañías europeas y latinoamericanas tendrán la oportunidad de intercambiar experiencias para abrir nuevos mercados para exportar o importar sus productos. **Por: Germán Kreisel**

Con el objetivo de reunir en un mismo lugar a las distintas empresas que ofrecen sus productos y generar nuevas oportunidades, Espacio Food & Service contará con una Rueda de Negocios organizada por la Fundación Empresarial Eurochile en la cual los actores del sector contarán con agendas propias de reuniones para lograr negociaciones de acuerdo a sus necesidades e intereses.

La actividad que se enmarca dentro del proyecto Ready2go de la Comisión Europea (CE) y que busca ayudar a las pequeñas y medianas empresas europeas a internacionalizarse y participar activamente en distintos mercados, está apoyada por la Enterprise Europe Network, que opera en más de 60 países, con más de 600 instituciones afiliadas y acceso a más de 4 mil expertos, y de la cual Eurochile es el único socio en el país.

"Actualmente, esta feria constituye un espacio reconocido internacionalmente donde los asistentes pueden conocer los últimos productos, soluciones y servicios de la industria alimentaria. Esto configura un escenario ideal para efectuar la Rueda de Negocios, cuyo objetivo es que las Pyme del sector puedan sostener reuniones bilaterales con sus pares europeos, latinoamericanos y connacionales para explorar oportunidades comerciales de cooperación y de transferencia de tecnología", explica José Aravena, director ejecutivo de la Fundación Empresarial Eurochile.

"Actualmente, esta feria constituye un espacio reconocido internacionalmente donde los asistentes pueden conocer los últimos productos, soluciones y servicios de la industria alimentaria. Esto configura un escenario ideal para efectuar la Rueda de Negocios", José Aravena, **director Ejecutivo de la Fundación Empresarial Eurochile.**

Participar en esta instancia es una gran oportunidad para avanzar en futuras negociaciones, ampliando la red de contactos y tener una aproximación al mercado europeo con empresas del bloque: aprovechar de promocionar el trabajo e incluso testear sus productos o servicios que sean de interés; establecer una comunicación para el intercambio de datos de otros clientes, proveedores, distribuidores, nuevos productos o insumos; como también adquirir la experiencia para comerciar o negociar con compañías a nivel internacional.

"Las oportunidades de entrar y comercializar en un mercado conformado por 27 países y más de 500 millones de habitantes son una ventaja. También la posibilidad de entrar a mercados nichos como gourmet, orgánico o saludable, comidas étnicas o para grupos etarios, por citar algunos. Son mercados que en Europa están desarrollados y que en Chile están empezando a surgir, por lo tanto, el intercambio de experiencia entre ambas regiones es importante", indica Aravena. Asimismo, explica que las empresas chilenas logran a acceder a la expertise y al *know how* de la Unión Europea en términos de innovación, calidad, transferencia de tecnología, TICs, cooperación intelecutual, desarrollo territorial, economía circular, economía asociativa y sobre las últimas tendencias de la industria, y este un primer acercamiento a estos temas puede ser esta Rueda de Negocios.

Empresas participantes

A esta instancia más de 100 empresas nacionales provenientes principalmente de la Región Metropolitana y de Antofagasta, como también de Coquimbo, Valparaíso, O´Higgins, Maule, Ñuble, Araucanía y Los Lagos se han inscrito para participar. También, muchas empresas de países sudamericanos como Argentina y Ecuador.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MkcxMDY2OTBSMjExMDkwMTYxMzgxNjczNDE2NTQ2MTY5MzA5MDk4MTEzMTI5Njk2MTAxMDAxMDY5MDEzMzQyOTA5Nlk1NTU1NTU0NTQ1NTU0

Ganadores del concurso Haz Crecer tu negocio

Valiosa vitrina para el mercado

Seis empresas de diversos ámbitos aseguraron su participación en Espacio Food & Service al ser los ganadores del concurso Haz crecer tu negocio. Esto brinda la posibilidad de estrechar lazos con distintas empresas y profesionales. Conozca más sobre estos emprendimientos.

Cosecha justa

Cosecha Justa nació el año 2015 con el objetivo de comercializar de manera justa los productos de pequeños agricultores. "Poder participar en F&S es muy relevante para generar contacto con otros participantes de la industria alimentaria en Chile y el extranjero", dice Denisse Opazo, fundadora y gerente. Hoy venden granos y harinas certificadas libres de gluten y sus productos se comercializan en casi 30 puntos de venta desde Arica hasta Magallanes.

Gou Alimentos

Inició su negocio en 2016 a través de minimarkets y cafeterías de Santiago con apetitosas preparaciones de comida 100% natural que duran un mes refrigeradas y están listas en sólo tres minutos.

"Luego de 18 meses en el mercado creemos que es una inmejorable vitrina para la empresa, es el lugar donde si o si queríamos estar, consc ientes del gran numero de empresas y personas que asisten a la feria", dice Nicolás Jeria, gestor de Negocios de Gou Alimentos.

Unión del Pacífico

El negocio principal de este emprendimiento es la elaboración de chocolates artesanales, donde Chocotejas premium es su producto estrella.

"Queremos potenciar la elaboración de chocolates artesanales para marcas propias, como una oportunidad para muchas empresas que pueden potenciar sus ofertas y su fidelización de clientes con un producto de gran calidad y aceptación", explica Diego Soffia, socio de Chocolates Unión del Pacífico.

Directo al Grano

Se especializa en la elaboración de snacks de frutos secos y fruta deshidratada, libres de colesterol y grasas trans que mejoran la alimentación.

"Es muy importante haber sido uno de los ganadores porque es una oportunidad de mostrarnos a los tomadores de decisiones del retail y tener contacto directo con ellos, porque cuando uno está partiendo es muy difícil", indica Catalina Valenzuela, fundadora de Directo al Grano.

Anhelados

Este emprendimiento elabora gelatos italianos artesanales cien por ciento naturales, sin grasa adicionada, sin gluten y sin aire agregado. Cuenta con diversos sabores y su formato de paleta es muy demandado por los amantes de los helados. Destaca su receta para veganos preparados con distintas frutas.

BreakPoints Foods

Se dedica a la producción de alimentos y bebidas de etiqueta limpia a partir de ingredientes cien por ciento naturales vía procesos de preservación, que aseguran una alta densidad nutricional, aporte funcional y calidad sensorial en los productos finales. En Espacio Food & Service presentarán sus jugos prensados en frío y barras de alimento/proteicas.

> Soprole Food Professionals **> www.soprolefoodprofessionals.cl**

Partner estratégico

Productos y soluciones de alta calidad para distintas necesidades

Soprole cuenta con diversas unidades de negocio, donde destacan su nueva forma de atender al mundo gastronómico y empresas, a través de su marca Soprole Food Professionals.

Foto: Soprole

Desde 1949 Soprole ha entregado a sus clientes toda la tradición y calidad de productos sanos y ricos cada día, como también soluciones diseñadas para cada propósito de sus clientes. Y para ello, Soprole Food Professionals trabaja en conjunto con ellos, en sus negocios, compartiendo ideas y formas de trabajo permanente, con el respaldo y experiencia de Fonterra, líderes en investigación e innovación del sector lácteo a nivel mundial.

"Nuestra propuesta de valor es ser un partner estratégico de nuestros clientes, logrando entender sus necesidades y dolores, poniéndonos en la situación de nuestros clientes y en base a eso, crear herramientas a la medida, que ayude a rentabilizar sus negocios. Ya que si nuestro cliente crece, nosotros vamos a crecer con él", indica Matías Rivera, Encargado de Marketing de Soprole Food Professionals.

La compañía cuenta con cuatro categorías de productos. Quick Service Restaurant (QSR), donde participan; cafeterías, heladerías, Sandwicherías, Sushi y servicios dinámicos en general. Además; Bakery (Pastelerías), con productos como el manjar, cremas, mantequillas, leches y otros; Italian Kitchen (restaurantes de comida italiana), que incluye cremas, mantequillas y queso mozzarella para este tipo de comida; y Catering, donde abastece de alimentación a otras empresas de diversos rubros como la minería, salud o instituciones de gobierno.

Espacio Food & Service

Soprole Food Professionals estará presente en una nueva versión de este evento con demostraciones para que sus clientes vean la calidad, rendimiento, sabor y textura de sus productos. "Es una instancia muy importante como marca y estaremos con nuestros embajadores, con La Roja Dulce, con el equipo de Inacap y nuestros chef para exponer cómo aplicamos los producto de cada segmento", explica Rivera.

LA ROJA DULCE

Como la Selección Chilena de la Pastelería es reconocida "La Roja Dulce", que competirá el próximo 31 de enero en el Campeonato Mundial de Pastelería que se desarrollará en Lyon, Francia, y Soprole Food Professionals los acompañará. Desde la práctica hasta la clasificación latinoamericana, la compañía impulsará a los participantes y apoyará en su desarrollo para alcanzar los primeros lugares y mantenerse en ellos durante las siguientes versiones. "Queremos impulsar la pastelería en Chile y apoyar a los mejores siendo un referente en el sector. Estamos orgullosos de que puedan desarrollar toda su práctica y llegar a esa instancia", indica Matías Rivera.

ALIANZA CON INACAP

Soprole Food Professionals está desarrollando un trabajo colaborativo en conjunto con Inacap para educar a los alumnos y docentes, generando una alianza integral.

"Creamos valor en la formación de los alumnos, entre ambas instituciones y a través de nuestra experiencia del mercado lácteo, entendido que nuestros productos son vitales para la gastronomía. Apoyando a los alumnos y docentes con capacitaciones de nuestros productos, de la mano de nuestra área técnica, por medio de seminarios, talleres, eventos e instancias de trabajo colaborativo", dice el ejecutivo. Inacap cuenta con sedes a lo largo de todo Chile, lo cual es algo relevante para generar una visión integral acerca de las buenas prácticas de utilización de productos lácteos, y a su vez, que esta visión cuente con una formación única a lo largo de todo el país.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTU4MDRBNVExNTU0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NjQ4NDg0OTU3NTE0NTY2NzE0NTQ4QjQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

Nuevas oportunidades

Plataforma colaborativa para los distintos países de la región

Espacio Food & Service y todas las actividades programadas, con el pasar de los años y en esta octava versión, se han transformado en un HUB para el rubro alimentario. **Por Germán Kreisel**

Es un lugar de encuentro para los diversos actores y proveedores de la industria alimentaria, tanto de Chile como de otros países. Espacio Food & Service es la instancia para conocer las últimas tendencias de productos, soluciones y servicios de este sector. Con más de 400 empresas del rubro y sobre 120 compradores internacionales, la octava versión es la oportunidad de generar nuevos negocios y difundir nuevos productos, tanto de grandes marcas como de pequeños y medianos empresarios.

Es por eso que Espacio Food & Service es un ambiente ideal para expandir las redes de colaboración, transferencia y adaptación de tecnología, como también de comercialización y diversificación de productos para incrementar la cadena de valor. En un esfuerzo conjunto de ProChile con el Banco Interamericano de Desarrollo, se llevará a cabo LAC Flavors, la rueda internacional de negocios, donde exportadores de todo el mundo se congregan para cerrar acuerdos comerciales e intercambiar experiencias del sector.

"Desde que LAC Flavors se realizó por primera vez hace 10 años, se han generado 15.000 citas *uno a uno*, las cuales acumularon un volumen de negocios proyectado a futuro de $762 millones de dólares. Este evento fue creado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) con un concepto innovador de reuniones de negocio, en las que productores y compradores se sientan juntos a negociar por espacio de 30 minutos. Además, las pymes participantes en esto son cuidadosamente seleccionadas por el BID en base a su potencial exportador; grado de innovación de sus productos; certificaciones y estándares internacionales de calidad con los que cuentan para promover la inocuidad y trazabilidad", explica Fabrizio Opertti, jefe de la División de Integración y Comercio del Banco Interamericano de Desarrollo.

Mercado chileno

En esa línea, el ejecutivo indica que nuestro país es una superpotencia alimentaria, al ser por ejemplo, el primer exportador mundial de uvas y arándanos frescos, filetes de salmón, mejillones en conserva y manzanas deshidratadas. "LAC Flavors es una edición histórica porque hemos batido el récord de empresas locales registradas: el 80% de los postu-

70%
de las cerezas que se consumen en China son chilenas.

El principal consumidor de nuestras exportaciones es Estados Unidos. De los US$16.000 millones en exportaciones de alimentos, este país se lleva US$4.000, Japón US$1.610, China US$1.588 y Brasil US$1.300.

LT LA TERCERA EDICIONES ESPECIALES

Director de La Tercera: Juan Pablo Larraín Medina **Editora:** Hortencia Fritz Aguayo **Subeditora:** Romina Jaramillo di Lenardo
Gerente de Ventas La Tercera: Claudio Oyarzún Fracei **Jefe de diseño comercial Copesa** Luis Fuentealba Montoya **Diseño:** Alejandro Robles, Lorena Machuca; Paulina Loyola
Fotos: Getty Images / Espacio Food & Service **Ejecutiva comercial:** Cecilia Quiroz Valenzuela, maria.quiroz@latercera.com, 25507044
Publicación editada por Copesa S.A, 76.170.725-6, Avenida Apoquindo 4660, Santiago de Chile **Representante Legal:** Rodrigo Errázuriz Ruiz-Tagle

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MjEwNzY5RTAyMVExMDkwMTYxMzgxNjczNDE2NTQ2MTY5MzA5MDk4MTEzMTI5Njk2OTkwNjk4OTAxMzM0MjkwOTZVNTU1NTU1NDU0NDQ1NA==

2 | EDICIONES ESPECIALES DE LA TERCERA

Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service:

"Debemos apoyar y apostar por los emprendedores"

El ejecutivo a cargo del encuentro que se inicia pasado mañana en Espacio Riesco, comparte la visión que da cuenta de la consolidación de esta feria como encuentro internacional que aporta al desarrollo de la industria alimentaria. **Por: Andrés Ortiz**

"El desarrollo de LAC Flavors y de la rueda de negocios de Eurochile viene a cumplir uno de los objetivos que nos hemos propuesto desde el inicio de la feria, como es su internacionalización. Hoy somos una gran vitrina y oportunidad para que representantes de más de 45 países nos visiten, nos conozcan y puedan palpar de primera fuente las bondades que proporciona nuestro país en materia de estabilidad, seriedad, calidad de su gente y confiabilidad". Ésta es la visión de Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service.

En este contexto, el ejecutivo plantea que los desafíos siguen siendo muchos y la feria se ha propuesto desde su génesis apoyar e impulsar esos desafíos que tiene la industria, convirtiéndonos en un espacio referente que reúne a cientos de empresas relacionadas al sector, en pro del desarrollo de nuevos negocios y conformación de alianzas internacionales.

"El país necesita seguir renovándose en eficiencia e innovación, enfocando todos los esfuerzos en la productividad, aprovechamiento de ventajas comparativas de Chile, la industria robusta y el gran potencial que tenemos".

Entre otros avances, este año hay un compromiso conjunto público - privado por consolidar y proyectar este evento para seguir empujando el desarrollo productivo y de las exportaciones. "Debemos apoyar y apostar por los emprendedores, de manera que aporten a la economía con proyectos innovadores y con capacidad de escalamiento mundial".

Es así como este espacio se ha transformado en una ventana de oportunidades para quienes la visitan y para quienes participan en ella, en una economía global e interconectada.

"Instancias como estas impulsan y complementan el desarrollo actual de la industria, como así también nos permiten detectar las nuevas necesidades y requerimientos del mundo de manera de poder pensar y desarrollar nuevos productos que satisfagan dichas necesidades", concluye.

> Carozzi Food Service

> www.carozzifoodservice.cl

Tradición, calidad e innovación

Carozzi Food Service nuevamente es protagonista en la feria alimentaria más importante del país

A través de más de 17 categorías de productos, el equipo especializado en gastronomía profesional de Empresas Carozzi, se hace presente en este evento con actividades tan relevantes para la industria como la Copa Culinaria Carozzi, competencia profesional que en su quinta versión ya se ha consolidado como la más importante del país.

Foto: Carozzi

Carozzi Food Service es la división de Empresas Carozzi orientada a ofrecer soluciones a los profesionales de la cocina con productos y formatos especiales orientados a diversos segmentos como hotelería, restoración, cafeterías, heladerías, catering, alimentación institucional y producción industrial, que cuenta con más de 17 categorías de productos y que está presente en la nueva versión de Espacio Food & Service, la feria alimentaria más importante del país.

Cristián Valdés Estrada, Brand Manager de Carozzi Food Service, explica que "para Carozzi Food Service, esta feria es sin duda el punto de reunión más relevante de la industria alimentaria en Chile, instancia que ofrece la oportunidad de dar a conocer las innovaciones de la compañía, estrechar relaciones comerciales con clientes y proveedores, así como también detectar las tendencias de mercado en productos y tecnología".

Carozzi Food Service cuenta con un equipo de desarrollo de productos y un equipo de soporte gastronómico que permite ofrecer asesorías y capacitaciones con relación a sus distintos usos, sugerencias de preparación y técnicas de manipulación. Para esta versión enfatizaremos en ofrecer atractivas y novedosas preparaciones para nuestro consolidado mix de productos, en línea con nuevas tendencias gastronómicas, destacando productos como pastas Carozzi; arroz Miraflores; galletas y chocolates Costa; caramelos y coberturas Ambrosoli; tomates Pomarola; comida mexicana Pancho Villa; cereales, pastas, mermeladas y bebidas Vivo; y harinas y premezclas Selecta.

"Además, estamos impulsando las nuevas líneas especialistas de Carozzi Food Service de aderezos -que han tenido una excelente acogida en el mercado- y de legumbres, nuestro último lanzamiento, que se compone de variedades como porotos, lentejas, garbanzos y arvejas, productos cuidadosamente seleccionados y envasados bajo los más altos estándares de calidad", explica Valdés.

ACTIVIDADES EN PRO DEL DESARROLLO GASTRONÓMICO

Dentro de Espacio Food & Service 2018 y al igual que en ediciones anteriores, la compañía es protagonista con sus categorías de productos como también con las actividades que realiza. "Cómo main sponsor, Carozzi Food Service contará con un importante protagonismo, que va desde clases demostrativas intensivas en nuestro stand, utilizando nuestras 17 categorías de productos en preparaciones dulces y saladas, pasando por exposiciones en la cocina interactiva", dice el Cristian Valdés Estrada.

Pero una de las actividades más esperadas por los chef y gente ligada al mundo culinario es la final de la Copa Culinaria Carozzi FS, que pone a prueba el talento y la destreza de diferentes cocineros, estudiantes y pasteleros. "Actualmente es la competencia gastronómica más importante de Chile y tiene como objetivo colaborar con nuestra gastronomía por medio del rescate de los talentos a lo largo de todo Chile", indica Valdés.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MzE2MzhYNzUzUjE2NjM1MjQyMDcyNTEwMTI0ODE5MjUzOTUxMzY0NzE2OTY4MTQ1NDQxNTE1NjE2MDM1MjAwMTMxMzY0NEQ1NTU1NTU1NTU1NTU1

10 | EDICIONES ESPECIALES DE LA TERCERA

Lo más destacado de Espacio Food & Service 2018

Imperdible encuentro de la industria alimentaria

Este martes se inicia la octava edición de Espacio Food & Service, feria que se ha consolidado como la principal vitrina de la industria de alimentos en Chile y la segunda de Latinoamérica. 25.000 m2 de exhibición, 810 stands y 420 expositores procedentes de más de 20 países son las principales cifras del importante encuentro que se extiende por tres días. **Por: Andrés Ortiz**

Desde la rueda de negocios del sector alimentos más grande de Latinoamérica -LAC Flavors 2018-, hasta catas de vinos y cervezas, cocina saludable e interactiva, lanzamientos de productos y concursos gastronómicos, conforman la parrilla de Espacio Food & Service 2018. Una cita imperdible a la que llegarán más de 25 mil profesionales de la industria alimentaria y que tendrá un público estimado de 100 mil personas, entre visitantes a la feria y profesionales de la industria que seguirán el encuentro a través de las diversas plataformas digitales.

Una de las principales novedades de la octava versión de Espacio Food & Service es la realización de LAC Flavors 2018, el encuentro de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas en LATAM y el Caribe, organizado por el BID, y que reúne a cientos de exportadores de la región con compradores de productos alimenticios y provenientes de todo el mundo.

El evento, realizado cada año en el Centro de Eventos y Convenciones Espacio Riesco, es una valiosa plataforma, donde principales actores de la industria muestran las últimas novedades y tendencias en productos, servicios y tecnologías. Además, es una instancia que permite generar nuevas oportunidades de negocios y generar networking, entre otros beneficios para los actores de esta industria.

Para el director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca, "este año la feria busca su consolidación y el marcar tendencias, ya que no solo nos conectaremos con el mundo de los negocios, gracias a lo que viviremos con LAC Flavors y la Rueda de Negocios de EuroChile, sino que también gracias a la incorporación integral de nuevos actores, que ayudarán a fortalecer y enriquecer el sector".

Cocina, coctelería y catas

Como ha sido habitual en las siete ediciones anteriores de Espacio Food & Service, esta vez vuelven las actividades en vivo que realizarán importantes chefs y sus marcas representadas, prometiendo las mejores preparaciones y una importante convocatoria de asistentes. Es por ello, que la feria tendrá además como una de las novedades principales la presencia de una cocina interactiva saludable y de pescados.

Para los apasionados de la coctelería, el Centro de Capacitación Mundo Bar, dirigido por el destacado bartender Matías Supán, tendrá distintas actividades con énfasis en la educación y formación de estos profesionales. En cuanto a las salas de catas, los visitantes podrán participar en la degustación de vinos, espumantes, chocolates, quesos, cervezas y te, cuyas catas serán realizadas por destacados profesionales del sector. Así también, seminarios, charlas y ruedas de negocio confirman el nutrido programa de actividades de esta feria.

Espacio Food & Service 2018 se realiza desde este martes 25 al jueves 27 en Espacio Riesco, desde las 11:00 hasta las 20:00 horas.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NDIxOFQwNzM0VTIyMTgwMzIyNzYzMzQ2ODMzMDkyMzM4NjAxODE5NjIyNjI0MTkzOTIyMDE5NjIwMTgwMjY2ODQxODE5Mko1NTU1NTU1NTU1NTU1

> Protteina Foods > www.protteina.com

De la mano de Protteina Foods:

Llega a Chile Beyond Meat, la marca de alimentos en base a plantas líder en el mercado cuyos accionistas son Bill Gates y Leonardo DiCaprio

Beyond Meat, es una de las marcas que la empresa Protteina Foods representa en nuestro país junto a otras 10, que serán presentadas en Espacio Food&Service 2018, a través de degustaciones y preparaciones en vivo de destacados chefs.

lantes proviene de Chile, por lo que el país estará representado por más de 300 pequeñas y medianas empresas", explica Opertti.

En tanto, Jorge O´Ryan, director de ProChile destaca que Chile tiene la ventaja de ser un gran oferente de productos alimenticios y destaca que en países europeos el 50% del consumo son de productos orgánicos y se debe estar preparado para satisfacer esa demanda, como también hoy el 70% de las cerezas que se consumen en China son chilenas. El año pasado se exportaron US$16 mil millones de dólares en alimentos y para este año se espera alcanzar los US$20 mil millones.

Asimismo, O´Ryan indica que Chile posee ventajas extraordinarias en este sector de la economía debido a que el territorio geográficamente es una isla fitosanitaria y donde el clima también juega a favor para la producción de alimentos. "Por ejemplo, hay vinos que son muy específicos y que no existen en otras partes. También, nuestra estabilidad, el compromiso y el cumplimiento de los envíos, la participación en instancias internacionales como está, y la trazabilidad social por nombrar algunos. Debemos apuntar a más inclusión y mayor participación de la gente", sostiene el director de ProChile.

"Salir a exportar no fue fácil, llevó mucho tiempo, pero gracias a las certificaciones pudimos llegar a lugares difíciles como Nueva York. En LAC Flavors hemos conocido mucho gente, nos llevamos contactos y logramos vender a varios compradores de la región y de otros continentes", dice Patricia Concha, **líder de la empresa chilena de alimentos Mickelsen Agroindustria, que elabora productos gourmet como mermeladas, salsas y conservas.**

En los últimos 10 años hemos visto cómo el sector de alimentos de América Latina y el Caribe ha incorporado mayor intensidad de información y sofisticación en su oferta exportable.

Los alimentos elaborados en base a proteína vegetal son una alternativa saludable y amigable con el medio ambiente. Es así, como Protteina Foods ha decidido trabajar en este ámbito, poniendo el foco en distribuir en nuestro país las mejores marcas 100% hechas en base a plantas (Plant Based). Estos productos están pensados tanto como para personas que sí consumen carne, pero también para aquellos que deseen ir eliminando las proteínas y grasas animales y el colesterol. Por medio de las marcas que comercializa Protteina Foods, las personas pueden consumir productos que simulan el sabor a perfección a los alimentos cárnicos y lácteos.

"Estamos distribuyendo en Chile en forma exclusiva las marcas líderes del segmento Plant Based en el mundo, donde cada una tiene un foco y especialidad distinta, siendo las principales: Beyond Meat, Daiya, Hungry Planet, Follow Your Heart, Just, Tofurky, Gardein, Earth Balance, Lightlife, entre otras", comenta Sandra Porcile, directora ejecutiva de Protteina Foods.

Fotos: Protteina Foods

Uno de los sellos diferenciadores de Protteina Foods es que "ofrece una amplia gama de alternativas de productos en base a proteína vegetal, entre los que destacan: carne, pescado, pollo, cerdo, jamón, salchichas, hamburguesas, quesos, galletas, pizzas, cheese cakes, huevo, platos preparados, carne molida, entre otros; todos 100% en base a plantas, certificados veganos, orgánicos, Non GMO (sin transgénicos), Kosher, libres de hormonas y antibióticos", agrega la ejecutiva.

Novedades

Protteina Foods estará presente en Espacio Food&Service 2018 en los stands A131 y A132. En esta instancia, la compañía dará a degustar The Beyond Burger, que son hamburguesas que sangran y se hacen a la parrilla; strips de pollo de Beyond; el huevo líquido de Just; los cheese cakes de Daiya; chupe de Jaiva de Hungry Planet; fishless filets y chick'n Patty de Gardein; longanizas de Tofurky; hot dog de Lighlife; chick'n teriyaki y citrus pork de Vegetarian plus. Todas alternativas para food service y retail que hoy no existen en Chile.

"Queremos tener una participación activa en la feria, por lo que tendremos degustación de una amplia gama de productos en el stand de Protteina Foods, de todas las marcas que representamos, preparadas por chefs. Contaremos con la participación de la reconocida chef Michelle Wiener, quién realizará demostraciones en vivo con nuestros productos, preparando la hamburguesa Beyond Burger y pastas con Daiya y Hungry Planet", comenta Porcile.

"Queremos que los visitantes de Espacio Food&Service puedan probar la gran variedad de productos 100% vegetales que imitan a los cárnicos (pollo, pescado, carne, salchichas) y lácteos (quesos, cheese cake, salsas) y ver por sí mismos el potencial que tienen para cada uno de sus negocios con alternativas saludables". Sandra Porcile, **directora ejecutiva de Protteina Foods.**

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=RjIxMDcxOTBKMjExMDkwMTYxMzgxNjczNDE2NTQ2MTY5MzA5MDk4MTEzMTI5Njk2OTkwODk2OTAxMzM0MjkwOTZYNTU1NTU1NDU0NDQ1NA==

2 | EDICIONES ESPECIALES DE LA TERCERA

Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service:

"Debemos apoyar y apostar por los emprendedores"

El ejecutivo a cargo del encuentro que se inicia pasado mañana en Espacio Riesco, comparte la visión que da cuenta de la consolidación de esta feria como encuentro internacional que aporta al desarrollo de la industria alimentaria. **Por: Andrés Ortiz**

"El desarrollo de LAC Flavors y de la rueda de negocios de Eurochile viene a cumplir uno de los objetivos que nos hemos propuesto desde el inicio de la feria, como es su internacionalización. Hoy somos una gran vitrina y oportunidad para que representantes de más de 45 países nos visiten, nos conozcan y puedan palpar de primera fuente las bondades que proporciona nuestro país en materia de estabilidad, seriedad, calidad de su gente y confiabilidad". Esta es la visión de Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service.

En este contexto, el ejecutivo plantea que los desafíos siguen siendo muchos y la feria se ha propuesto desde su génesis apoyar e impulsar esos desafíos que tiene la industria, convirtiéndonos en un espacio referente que reúne a cientos de empresas relacionadas al sector, en pro del desarrollo de nuevos negocios y conformación de alianzas internacionales.

"El país necesita seguir renovándose en eficiencia e innovación, enfocando todos los esfuerzos en la productividad, aprovechamiento de ventajas comparativas de Chile, la industria robusta y el gran potencial que tenemos".

Entre otros avances, este año hay un compromiso conjunto público - privado por consolidar y proyectar este evento para seguir empujando el desarrollo productivo y de las exportaciones. "Debemos apoyar y apostar por los emprendedores, de manera que aporten a la economía con proyectos innovadores y con capacidad de escalamiento mundial".

Es así como este espacio se ha transformado en una ventana de oportunidades para quienes la visitan y para quienes participan en ella, en una economía global e interconectada.

"Instancias como estas impulsan y complementan el desarrollo actual de la industria, como así también nos permiten detectar las nuevas necesidades y requerimientos del mundo de manera de poder pensar y desarrollar nuevos productos que satisfagan dichas necesidades", concluye.

> Carozzi Food Service

> www.carozzifoodservice.cl

Tradición, calidad e innovación

Carozzi Food Service nuevamente es protagonista en la feria alimentaria más importante del país

A través de más de 17 categorías de productos, el equipo especializado en gastronomía profesional de Empresas Carozzi, se hace presente en este evento con actividades tan relevantes para la industria como la Copa Culinaria Carozzi, competencia profesional que en su quinta versión ya se ha consolidado como la más importante del país.

Foto: Carozzi

Carozzi Food Service es la división de Empresas Carozzi orientada a ofrecer soluciones a los profesionales de la cocina con productos y formatos especiales orientados a diversos segmentos como hotelería, restoración, cafeterías, heladerías, catering, alimentación institucional y producción industrial, que cuenta con más de 17 categorías de productos y que está presente en la nueva versión de Espacio Food & Service, la feria alimentaria más importante del país.

Cristián Valdés Estrada, Brand Manager de Carozzi Food Service, explica que "para Carozzi Food Service, esta feria es sin duda el punto de reunión más relevante de la industria alimentaria en Chile, instancia que ofrece la oportunidad de dar a conocer las innovaciones de la compañía, estrechar relaciones comerciales con clientes y proveedores, así como también detectar las tendencias de mercado en productos y tecnología".

Carozzi Food Service cuenta con un equipo de desarrollo de productos y un equipo de soporte gastronómico que permite ofrecer asesorías y capacitaciones con relación a sus distintos usos, sugerencias de preparación y técnicas de manipulación. Para esta versión enfatizaremos en ofrecer atractivas y novedosas preparaciones para nuestro consolidado mix de productos, en línea con nuevas tendencias gastronómicas, destacando productos como pastas Carozzi; arroz Miraflores; galletas y chocolates Costa; caramelos y coberturas Ambrosoli; tomates Pomarola; comida mexicana Pancho Villa; cereales, pastas, mermeladas y bebidas Vivo; y harinas y premezclas Selecta.

"Además, estamos impulsando las nuevas líneas especialistas de Carozzi Food Service de aderezos -que han tenido una excelente acogida en el mercado- y de legumbres, nuestro último lanzamiento, que se compone de variedades como porotos, lentejas, garbanzos y arvejas, productos cuidadosamente seleccionados y envasados bajo los más altos estándares de calidad", explica Valdés.

ACTIVIDADES EN PRO DEL DESARROLLO GASTRONÓMICO

Dentro de Espacio Food & Service 2018 y al igual que en ediciones anteriores, la compañía es protagonista con sus categorías de productos como también con las actividades que realiza. "Cómo main sponsor, Carozzi Food Service contará con un importante protagonismo, que va desde clases demostrativas intensivas en nuestro stand, utilizando nuestras 17 categorías de productos en preparaciones dulces y saladas, pasando por exposiciones en la cocina interactiva", dice el Cristian Valdés Estrada.

Pero una de las actividades más esperadas por los chef y gente ligada al mundo culinario es la final de la Copa Culinaria Carozzi FS, que pone a prueba el talento y la destreza de diferentes cocineros, estudiantes y pasteleros. "Actualmente es la competencia gastronómica más importante de Chile y tiene como objetivo colaborar con nuestra gastronomía por medio del rescate de los talentos a lo largo de todo Chile", indica Valdés.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTU4NTQ1MVc1VjU0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NjQ4NTA1NDU0NDk0NTY2NzE0NTQ4VjQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

Lunes 24 de septiembre de 2018 latercera.com

ENEXPRO
LAC FLAVORS 2018

ENEXPRO ENCUENTRO EXPORTADOR ALIMENTOS
lacflavors CHILE 2018
LT EDICIONES ESPECIALES

pág. 2 LAC Flavors Por qué se elige a Chile para celebrar sus 10 años.
pág. 4 Visión y desafíos Un evento para la promoción de Chile y el apoyo a las pymes exportadoras.
pág. 6 Con valor agregado Productos que destacan dentro de la oferta nacional e internacional.

Impulso a la competitividad

ProChile y BID organizan la rueda de negocios más grande de Latinoamérica y el Caribe

En el marco de la Feria Internacional Espacio Food & Service, se llevará a cabo ENEXPRO LAC Flavors, el evento más relevante para el sector de los alimentos y bebidas. Conozca las novedades de este año.

Organiza: ProChile · BID Banco Interamericano de Desarrollo · connect americas · Espacio Food SERVICE

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NDIxODA4OFc0UTIyMTgwMzIyNzYzMzQ2ODMzMDkyMzM4NjAxODE5NjIyNjI0MTk0MDAyMTQyODIyOTgwMjY2ODQxODE5MkY1NTU1NTU1NTU1

Sala de Catas tiene agendado un completo programa de actividades

Este será el rincón más sabroso de la feria

CIRO COLOMBARA C.

El espacio más sabroso de esta versión de Espacio Food & Service será la Sala de Catas, que entre el martes y el jueves tendrá una intensa actividad. Cada día se llevarán a cabo siete catas, de 45 minutos de duración, encabezadas por expertos relacionados con distintas categorías de productos. Uno de estos profesionales es Andrés González, chef corporativo de la Escuela del Queso Santa Rosa, quien explica que han preparado una serie de maridajes. "Durante los tres días haremos catas de quesos, de la mano con otros productos. El martes será de quesos y cervezas, el miércoles de quesos y vinos, el jueves de quesos y tés". Sobre esta actividad, González agrega que "trabajar con grandes cervecerías -como Kross-, y destacadas las viñas como Baron de Rothschild, Montes, Santa Rita y Cousiño Macul nos permite crear maridajes de alta calidad que el amante de buena gastronomía valora. Hasta descubrimos con Té Dimah que el queso y el té maridan muy bien".

Cada día se llevarán a cabo siete catas, a cargo de empresas como Master Martini, Santa Rosa y Winterhalter. Hay otras organizadas por asociaciones como ChileOliva.

-¿Cuál es la importancia que tiene para Quesos Santa Rosa participar en esta feria?

-Santa Rosa participa en Food & Service desde sus inicios, el año 2011. Es un evento muy interesante ya que nos permite tener visibilidad con nuestros clientes actuales y potenciales, además de ayudar a las personas a conocer mejor el abanico de productos y servicios que tenemos para ayudarlos en sus negocios. Cada año innovamos con alguna propuesta especial el día de la inauguración, como ha sido por ejemplo el cheesecake más grande de Sudamérica o una torre Eiffel de postres. Para esta versión tenemos una nueva sorpresa.

-Respecto al desarrollo que ha vivido estos últimos años la categoría quesos, ¿es posible afirmar que el canal Horeca ha ayudado en la sofisticación de su consumo?

-El canal Horeca es un seg-

> "Cada año innovamos con alguna propuesta especial."
>
> Andrés González
> Escuela del Queso Santa Rosa

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=UDMxNjM3MjUzVTE2NjM1MjQyMDcyNTEwMTI0ODE5MjUzOTUxMzY0NzE2OTY4MTQ1NTAxNTE1OTE1NzM1MjAwMTMxMzY0NFg1NTU1NTU1NTU1NTU1

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTVINzA0NTFFNTU0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NjQ4NTA1NDU1NTQ0NTY2NzE0NTQ4SzQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

En el sector Alimentos y Bebidas

ENEXPRO LAC Flavors, uno de los encuentros de negocios más relevantes

En el marco de la Feria Espacio Food & Service, se desarrollará esta rueda de negocios que reúne a vendedores y compradores de diversos mercados internacionales.

Por: Jorge Allaga Sandoval

FORMATO **RUEDA DE NEGOCIOS** (PRESENCIAL)

LUGAR **PAÍSES DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

PERIODICIDAD **ANUAL**

EDICIONES **9**

ENEXPRO es el encuentro que conecta comercialmente a importadores del mundo con exportadores chilenos, este año tiene la particularidad que se une con LAC Flavors, uno de los encuentros de negocios más importantes del sector Alimentos y Bebidas para Latinoamérica y el Caribe. Congrega a vendedores de la región y compradores de productos alimenticios, principalmente provenientes de América, Europa y Asia.

Este año, será el décimo aniversario de LAC Flavors, instancia liderada por el BID (Banco Interamericano de Desarrollo). Esta rueda de negocios se llevará a cabo en Santiago el 24 y 25 de septiembre, en el marco del "Espacio Food & Service 2018", feria especializada en la industria de los alimentos. Este último es un icónico evento en el Cono Sur, que tiene como objetivo reunir compañías, proveedores de servicios, organismos públicos y todas las ramas profesionales de la cadena de valor de la industria alimentaria. Esta alianza permitirá a más de 450 empresas exportadoras incrementar sus oportunidades de hacer negocios con 118 compradores provenientes de los principales mercados internacionales, así como también conocer a exportadores de la región. Además se podrá visitar la feria Food & Service, y participar en los diferentes talleres y conferencias especializadas con expertos internacionales en áreas como el e-commerce y blockchain.

ENEXPRO LAC Flavors se desarrollará entre el 24 y 25 de septiembre en el centro de convenciones Espacio Riesco, ubicado en Avenida El Salto 5000, en la comuna de Huechuraba.

Además de vendedores chilenos, a este encuentro asistirán agencias internacionales de países como Argentina, Brasil, Belice, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Guyana, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela.

Entre los productos que traen los proveedores chilenos figuran: fruta fresca, frutos secos, vinos, pisco, pero también productos elaborados y novedosos como snacks saludables, pastas y pulpas, deshidratados de frutas, tés, hierbas étnicas y dulces sin azúcar, entre otros. En el caso de los proveedores del resto de Latinoamérica, quinoas, vinos argentinos, licores brasileños, cacao, pulpas de cactus (Bolivia), café, frutos secos, productos enlatados, snacks saludables, condimentos, pulpas de frutas y deshidratados de frutas, entre otros.

Para más información visitar los sitios webs www.prochile.gob.cl y www.espaciofoodservice.cl

PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

PROVEEDORES
Pequeñas y Medianas Empresas (PyMEs) provenientes de los 26 países prestatarios del BID en Latinoamérica y el Caribe, productoras y/o distribuidoras de alimentos y bebidas.

COMPRADORES
Empresas internacionales dedicadas a la importación, comercialización y/o distribución de alimentos y bebidas.

AGENCIAS DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL
Provenientes de América Latina y el Caribe.

RESULTADOS OBTENIDOS

En sus **9 ediciones anteriores** se han llevado a cabo más de **15 MIL REUNIONES** (B2B) que generaron un **volumen de negocios** proyectados a futuro aproximado de **US$762** MDD

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MTVINjU0NTFONTU0NTgwNjk4MzY3ODI3Mzg0NjU0NTQ5NTY1NjQ4NTA1MDU0NTc0NTY2NzE0NTQ4WTQ0NDQ0NDQ0NDQ0NDQ=

ESPECIAL | 4 — Lunes 24 de septiembre de 2018

Feria Food & Service realizará su octava versión en Espacio Riesco

Lanzamientos, ruedas de negocios e innovaciones para la industria alimentaria

Dirigida a todos los profesionales y actores de la industria relacionada a los alimentos, más de 850 empresas tendrán la oportunidad de generar nuevos negocios y exhibir cuáles son las últimas tendencias a nivel de mercado.

MAKARENA ZAPATA R.

Son 850 stands repartidos en algo más de 25.000 metros cuadrados. Una de las cifras que se manejan en torno a lo que será la octava edición de la feria Espacio Food & Service, un evento que apunta a convocar a los principales actores y profesionales de la industria alimentaria a partir de mañana y hasta el jueves. Tan importante, que el mismísimo director comercial del evento, Andrés Ilabaca, adelanta que en estos ocho años de trayectoria la Food & Service ha logrado posicionarse como la segunda feria alimentaria más importante de la región, solo precedida por la Fispal, en Brasil.

"Se trata de una feria a realizarse en Espacio Riesco y que busca mostrar el abanico completo de soluciones disponibles para la industria alimentaria y, con ello, acercamos todo lo que es diseño, software, academia, importaciones, ropa, elementos de protección personal y hasta vehículos de transporte. Sin embargo, la Food & Service también es un punto importante de encuentro y reunión entre potenciales vendedores y compradores tanto nacionales como internacionales. Ya que en esta edición, contaremos con ruedas de negocios y visitas comerciales provenientes de 48 países diferentes. Entre ellos: Estados Unidos, Vietnam, México, Perú, Brasil y Australia, entre otros", comenta Ilabaca.

Pero además de crear nuevos lazos comerciales y mostrar cuáles son las nuevas tendencias de la industria para satisfacer las distintas necesidades del mercado alimentario, durante la feria Espacio Food & Service (https://bit.ly/2oyczBC) también se ofrecerán todo tipo de charlas y seminarios orientados a temas de emprendimiento, marketing e innovación alimentaria.

"También estarán algunos de los exponentes más importantes de la gastronomía nacional y para los tres días de feria, esperamos una asistencia estimada de entre 20 a 25 mil personas. Cabe destacar que esta feria no está enfocada al público final pero sí a todos los relacionados a la industria alimentaria, incluyendo garzones, administradores y proveedores de todo tipo de productos y servicios sin importar tamaño. Esto, teniendo en cuenta que de las 1 millón 100 mil empresas declaradas hoy en el país, un 32% corresponden a entidades relacionadas al rubro de los alimentos", agrega.

-¿Qué novedades tendrá esta octava versión de la Food & Service?

Además de la rueda de negocios EuroChile, que reunirá a 225 empresas de origen europeo que vienen a mostrar y buscar nuevas oportunidades de negocios durante los días de ferias, también se desarrollará el encuentro Enexpro Lac Flavors. Este último se generó en alianza con ProChile y tiene como objetivo conectar de forma comercial a importadores de todas partes del mundo y a exportadores chilenos de todos los tamaños. Es una excelente vitrina para poder internacionalizar nuestros productos con valor agregado.

-Y a nivel de productos o soluciones para la industria, ¿Qué se podría adelantar?

Siguiendo la misma línea, nuestro principal desafío como industria es darles valor agregado a nuestras materias primas y por eso se exhibirán varias innovaciones, como por ejemplo una marca de platos preparados que pueden durar hasta 45 días en perfecto estado y productos como hamburguesas premium que son elaboradas a punta de materias primas vegetales. También habrá varias novedades con respecto a formas de envasajes ya que la tendencia por eliminar el plástico es algo que cada vez estará valorando más los consumidores y, por supuesto, todo lo que son innovaciones con respecto a panadería y bollería congelada.

> "Contaremos con ruedas de negocios y visitas provenientes de 48 países diferentes."
>
> Andrés Ilabaca
> Director comercial

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=NTI3MjU1NzlZMk43NzI1NDAzNDU0MTgzNTQxMzY1NDIzMjUyMjc0NTI4MjgwMjQyNTAyNTc0MDI1NzI1MzMzNTUyMjc0MFU1NTU1NTU1NTU1NTU1

Lunes 24 de septiembre de 2018 5 ESPECIAL

Empresas de packaging mostrarán importantes novedades en Espacio Food & Service

Un traje a la medida para la industria de alimentos

Dentro de las principales tendencias que han incorporado las compañías que participarán en la feria está la elaboración o importación de envases amigables con el medio ambiente.

CRISTÓBAL COLOMBIARA C.

La octava versión de Espacio Food & Service, que parte este martes 25, destaca por varias novedades. Una de ellas es la participación de una serie de empresas del rubro del packaging, como es el caso de Bullpack.

Para su gerente general, Luis Felipe Silva, el que se haya abierto esa oportunidad es de gran relevancia "ya que estamos hablando de la vitrina más importante de la industria alimentaria". A la vez, agrega que "el packaging tiene un gran peso ya que es la herramienta que las compañías utilizan para comunicar lo que quieren transmitir. La comida entra por los ojos y el empaque es lo primero que se ve. De hecho, la industria alimentaria está poniendo cada día más hincapié en él. La proliferación de establecimientos que se dedican al 'delivery' o de 'food trucks', entre otros, hacen que se haya transformado en un elemento diferenciador a la hora de vender. Antes se decía que el baño de un restaurante era el reflejo de la cocina y hoy sucede algo parecido con el packaging, es el reflejo puro de lo que la empresa comercializa".

¿Qué líneas de productos mostrarán en Espacio Food & Service?

-Queremos trasladar nuestro show-

Sigue en la pág. 6

Luis Felipe Silva y Schlomit Grinspun.

El foco de Bullpack está puesto en los envases descartables.

Link:
http://portal.nexnews.cl/showN?valor=MzE2MzZLNzVDMzE2NjM1MjQyMDcyNTEwMTI0ODE5MjUzOTUxMzY0NzE2OTY4MTUxNDcxNTc1MDE2OTM1MjAwMTMxMzY0NEI1NTU1NTU1NTU1NTU1

Mercados y perspectivas

Cómo mejorar la competitividad del sector

El mundo de la agricultura está en permanente evolución. Esto implica que los empresarios del rubro deben estar constantemente trabajando para mejorar su competitividad y productividad, preocupándose, entre otras cosas, de innovar y del cuidado del medio ambiente.
Por: Cecilia Corbalán

La agricultura chilena es una actividad económica que está totalmente volcada al comercio exterior. La realidad del país es que tenemos una agricultura abierta, con una balanza comercial positiva, lo que quiere decir, en palabras de la directora de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura (ODEPA), María Emilia Undurraga, "que nosotros somos muy competitivos con respecto al resto del mundo y somos capaces de exportar productos silvoagropecuarios. Eso no solo se da por las condiciones propias de Chile, sino que también por las políticas públicas y las políticas comerciales que hemos adoptado como país, que nos han permitido, por una parte, tener buena reputación, buenas instituciones, sólidas instituciones, que protegen las condiciones fitosanitarias y zoosanitarias y, por otra parte, el esfuerzo que implica el abrir mercados y tener relaciones comerciales con los mercados más relevantes del mundo".

Sin embargo, al analizar más en profundidad la situación de la agricultura chilena, podemos observar que no todos los rubros se encuentran en buenas condiciones. La directora de Odepa explica que hoy en día hay muchos sectores de la agricultura que no están pasando por un buen momento, lo cual implica un desafío tanto para el Estado como para el mundo privado.

El empresario Andrés Valdivia Ramírez, quien cuenta con una vasta experiencia en el mundo agrícola, explica que, para mejorar la competitividad y la productividad en el agro, "es imprescindible tener en cuenta la evolución de los mercados de destino pues todo gira en torno al mercado consumidor y, por lo tanto, la oferta debe ir adaptándose a las nuevas tendencias de consumo. Este enfoque obliga a los productores a adaptarse y actualizar variedades de frutales, sistemas logísticos y técnicas de cosecha y post-cosecha".

De la mano con esto, Valdivia explica que "la reducción de las superficies disponibles para cultivo y la escasez de mano de obra y del recurso hídrico hacen indispensable la incorporación de tecnología en la producción agrícola, ya sea a nivel de desarrollo vegetal, por medio de la búsqueda de especies más productivas, con mejoras en la calidad del fruto y resistentes a enfermedades, así como también nuevas tecnologías en los huertos, que permitan mecanizar labores y sortear la escasez de mano de obra. Además, se debe incorporar herramientas de medición telemétrica como sensores de temperatura, humedad, control de clima, etc., que permitan gestionar los campos utilizando la tecnología, por ejemplo, a través de aplicaciones web para manejar los procesos con mayor precisión y profesionalismo".

GESTIÓN AMBIENTAL

Los expertos sostienen que la preocupación por el medio ambiente es un factor clave para el rubro agrícola. El empresario Andrés Valdivia señala que "en la actualidad esto es un estándar básico. Como país exportador se está cada vez más sujeto a controles de trazabilidad, como, por ejemplo, determinar el origen, el proceso de producción (fertilización, aplicación de agroquímicos, etc.), envasado y destino final de la fruta. Hoy es importante, por ejemplo, la huella hídrica de los productos".

Visión innovadora para los campos chilenos

Los vertiginosos cambios que ha traído la tecnología en todos los ámbitos, han obligado a la agricultura a adaptarse a la necesidad de innovar. El profesor Rodrigo Saldías, director de la Escuela de Negocios de la Universidad Central, explica que "hay distintos tipos de innovaciones que las empresas pueden hacer. En el ámbito de las innovaciones blandas, es importante innovar en la forma en cómo me relaciono con los proveedores. También es necesario cambiar la forma en cómo buscar las fuentes de financiamiento".

Por otra parte, el académico señala que se pueden realizar "innovaciones más duras, que tienen que ver con la calidad de los productos que tengo, de los sistemas de empaque, de la imagen corporativa de mis productos y de cuanta tecnología incorporo en el proceso productivo mismo".

El profesional señala que "hay que estar alerta a que cada vez que empieza a decaer la curva de crecimiento o se sospecha que viene una baja, yo debo hacer alguna innovación en ese producto, en los canales de distribución, por ejemplo. Hay muchas empresas del rubro que se han visto obligadas a reinventarse porque entienden que los productos tienen un ciclo de vida. Por lo tanto, entender cuál es el ciclo de vida de los alimentos también es un desafío muy importante para ser competitivo en los mercados".

El empresario Andrés Valdivia, agrega, que "otro requisito indispensable es preocuparse de la estandarización de las operaciones y de mejorar la infraestructura y las capacidades de las plantas de frío para el proceso de la fruta. Además, es clave la mejora en la gestión y eficiencia de puertos y aeropuertos en épocas de cosecha y despacho de frutas al exterior".

Esta es una preocupación que las autoridades también tienen en cuenta. La directora de Odepa, María Luisa Undurraga, destaca la importancia de "entender que la agricultura es una actividad que excede, lo propiamente económico porque la competitividad de la agricultura está relacionada también con la coordinación que se tenga con otros sectores. Por ejemplo, se necesitan buenos caminos, acceso al agua, factores que son cruciales para la agricultura y que no dependen del Ministerio de Agricultura. Es importante preocuparnos de cómo nos vinculamos con otros sectores para que esas inversiones públicas hagan más competitiva la agricultura".

Más oportunidades

Ventajas de Chile como país exportador de alimentos

Hay diversas instancias para mostrar nuestros productos agrícolas. Una de las más recientes fue ENEXPRO LAC Flavors, a fines de septiembre, evento organizado ProChile y el BID.

Chile cuenta con características únicas que le otorgan varias ventajas a la hora de exportar sus productos agrícolas. En el marco de **ENEXPRO LAC Flavors,** la rueda de negocios más grande de Latinoamérica y el Caribe, el director de ProChile, Jorge O´Ryan, destacó las fortalezas que tiene Chile en el sector de alimentos y bebidas: "Geográficamente, Chile es una isla fitosanitaria que es un privilegio y que permite que los productos sean realmente óptimos. Tiene un clima perfecto para el desarrollo de determinados productos. Otros elementos importantes son la estabilidad económica y política, la innovación, las certificaciones, la inocuidad y la trazabilidad social, entre otros".

ENEXPRO LAC Flavors conectó comercialmente a importadores del mundo con exportadores chilenos. En esta instancia más de 450 empresas exportadoras pudieron incrementar sus oportunidades de hacer negocios con 118 compradores provenientes de los principales mercados internacionales. Todo ello en el marco de la Feria Internacional Espacio Food & Service, realizada a fines de septiembre en Santiago.