



CONGRESO INTERNACIONAL

13 de Mayo del 2025

Innovación y Sostenibilidad
para la Preservación del
Patrimonio Culinario



Hotel



pullman
HOTELS AND RESORTS

Santiago
El Bosque

PROGRAMA



www.congresoculinary.cl

PROGRAMA DEL CONGRESO

SALÓN SAO PAULO

09:00



BIENVENIDA DEL EVENTO

Trinidad Riesco
Rectora

Culinary

09:15



"SABORES DEL PASADO, RECETAS PARA EL FUTURO: INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA"

Juan Andrés García
Chef Internacional

10:20

Coffee break

SALÓN SAO PAULO

Sostenibilidad y Patrimonio Culinario

10:45



"EL VALOR DE LA GASTRONOMÍA EN LA OFERTA TURÍSTICA"

Francisca Herrera
Gerente de Desarrollo y
Relacionamiento



11:15



"LABORATORIO DE SOSTENIBILIDAD GASTRONÓMICA L.S.G. DUOC UC"

Alan Kallens



11:35

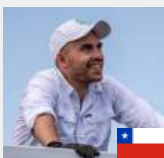


"UMAMI COMO NUEVA ALTERNATIVA DE POTENCIADOR DE SABOR NATURAL"

Renata Riofrio



12:10



"RESIDUOS ORGÁNICOS: DESECHOS PARA ALGUNOS, VIDA PARA OTROS"

Cristóbal Meriño
Fundador y Director de REALIM



12:45



"EDUCACIÓN PARA UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN AIEP"

**Javiera Gutiérrez &
Natalia Araos**



SALÓN SANTIAGO A

Innovación y Patrimonio Culinario



"CASOS EXITOSOS DE INNOVACIÓN COMO PUESTA EN VALOR: DIMENSIONES ÉTICAS Y PRÁCTICAS"

Isidora Díaz
Cocinera autodidacta



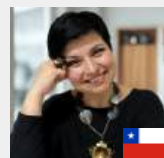
"COLOMBIA COCINA SU HISTORIA: UN CONCURSO PARA JÓVENES SOBRE EL PATRIMONIO CULINARIO COLOMBIANO"

María Paula Deaza



"R-FOOD: HARINA DE BAGAZO DE CERVEZA".

Rodrigo Ibáñez



"EL VALOR DE LAS CERTIFICACIONES EN EL TURISMO GASTRONÓMICO PARA HACER NEGOCIOS SOSTENIBLES Y DESTINOS MÁS COMPETITIVOS EN CHILE"

Dalma Díaz
Presidenta



"DISEÑO DE PROYECTO GASTRONÓMICO. METODOLOGÍA E INNOVACIÓN EN LOS SISTEMAS PROYECTUALES DE ENSEÑANZA DE LA GASTRONOMÍA EN COLOMBIA".

Sebero Ugarte



PROGRAMA DEL CONGRESO

13:05



"EL MERMAGRO, SUSTENTABILIDAD EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE LA ACADEMIA"

Jaime Jiménez



"PATRIMONIO CULINARIO LATINOAMERICANO Y EDUCACIÓN INTERNACIONAL: RESCATE Y PRESERVACIÓN A TRAVÉS DE COIL"

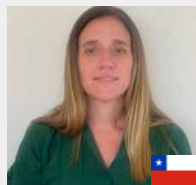
Daniel Palomero



Lunch: se recomienda Mercado Urbano Tobalaba (MUT)

SALÓN SAO PAULO

15:00



ESTRATEGIA DE INTERNACIONALIZACIÓN DE CULINARY

Margarita Errandonea
Vicerrectora Académica



Colaboración para promover la consolidación de un patrimonio Culinario

15:30



"SABORES DE CONCÓN: INNOVAR SIN OLVIDAR LA TRADICIÓN"

Carol Olivares
Directora de Turismo y Fomento Productivo



15:55

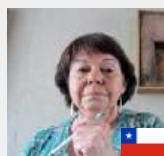


"ANÁLISIS REFLEXIVO SOBRE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE SOGAMOSO COMO CONTRIBUCIÓN AL PRODUCTO TURÍSTICO DE LA REGIÓN"

Hugo Hernán Sánchez



16:25



"EXPERIENCIAS DE FORMACIÓN PARA LA REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO"

Anabella Grunfeld
Docente



16:50



"SABORES DE RAÍZ: EDUCACIÓN Y COMUNIDAD EN LA PRESERVACIÓN DE ESPECIES AUTÓCTONAS Y CULTURA CHANGA EN LAS COSTAS DE LA REGIÓN DE ANTOFAGASTA"

Pía Barros



17:20



"EQUILIBRIO ENTRE INOCUIDAD Y SABOR EN GASTRONOMÍA"

Heinz Wuth

PROGRAMA DEL CONGRESO

17:45



"PROTOTIPO DE BEBIDA VEGETAL PROTEICA PROBIÓTICA CON MAYOR BIOACCESIBILIDAD DE PROTEÍNAS A BASE DE MEZCLAS DE GRANOS Y SEMILLAS DE ORIGEN CHILENO"

John Hurtado



18:10

Coffee break

18:20

SORTEO DE PREMIOS Y CIERRE CONGRESO



**CONGRESO
INTERNACIONAL**
13 de Mayo del 2025

Culinary[®]