

PROGRAMA III SEMINARIO NODO

“Beneficios nutricionales, valor agregado y mercado de los productos del mar”

Fecha: 25 y 26 de Abril 2013

Hora: 9° a 14° hrs

Lugar: Día 1.- Gran Hotel Vicente Costanera, Ciudad de Puerto Montt (25/04/2013)

Día 2.- Hostería de Ancud, Ciudad de Ancud, Chiloé (26/04/2013)

| HORA | EXPOSICIÓN | RELATOR |
|---------------|--|--|
| 09:00 – 09:30 | Acreditación | Acreditación |
| 09:30 – 10:00 | Palabras de Bienvenida y Apertura | Gerente General Fundación Chiquihue |
| 10:00 – 10:20 | Tendencias de Consumo de productos del Mar; alimentos inocuos, saludables y funcionales | Sra. Nathalie Maragaño Ingeniero Alimentos, CECalidad |
| 10:20 – 10:40 | Alimentos Funcionales “Food For Specified Health Uses, Foshu” | Sr. Víctor Hugo Gutiérrez PRINAL |
| 10:40 – 11:10 | Fondo de Administración Pesquera; líneas de apoyo en valor agregado y comercialización de productos del mar” | Sr. Leonardo Llanos Subpesca FAP |
| 11:10 – 11:30 | Coffee Break | Coffee Break |
| 11:30 – 11:50 | “Valor Agregado en Productos del Mar; desarrollo de línea Gourmet” | Sra. Nathalie Maragaño Ingeniero Alimentos, CECalidad |
| 11:50 – 12:10 | INFOPEPESCA; centro para los servicios de información y asesoramiento sobre la comercialización de los productos pesqueros de América Latina | Sr. Nelson Aldalov Director Departamento de Proyectos INFOPEPESCA Latinoamérica |
| 12:10 – 12:30 | Proyecto Pescaenlinea.cl: Una alternativa innovadora para comercializar productos de la Pesca Artesanal | Sr. Patricio Olavarría Gerente |
| 12:30 – 12:50 | Cierre | Cierre |

