



## MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS: CASOS EXITOSOS Y NUEVOS DESAFÍOS

21 de octubre 2016  
Hotel Diego de Velázquez  
Guardia Vieja 150, Providencia, Santiago.

---

**08:30– 09:00 Registro**

**09:00– 09:10 Bienvenida**

**09:10– 09:40 Materias primas dedicadas en el contexto del Programa Transforma Alimentos**

*(Francisco Rossier Ing. Alimentos. Ph.D., Programa Estratégico Nacional en Alimentos de CORFO).*

**09:40– 10:10 Avenas altas en beta-glucano para el desarrollo de alimentos más saludables**

*(Mónica Mathias. Ing. Agrónomo Magíster en Ciencias, Programa de Mejoramiento de Avena de INIA).*

**10:10– 10:30 Producción oleícola en la Región de Atacama**

*(Verónica Arancibia, Lic. en Ciencias de los Alimentos, Diplomado en Producción de Aceite de Oliva de INIA).*

**10:30– 10:50 Murtilla: desarrollo comercial e industrial**

*(Ivette Seguel, Bióloga. Magíster en Ciencias Mención Mejoramiento Vegetal. Programa de Mejoramiento en Murtilla de INIA).*

**10:50– 11:00 Coffe Break – Visita a Stands**

**11:30– 11:50 Embrapa's RD&I strategy to adding value to agricultural products in Brazil**

*(Esdras Sundfeld, Food Engineer, Ph.D., Head of R&D of Embrapa Food. Brazil).*

**11:50– 12:10 Principales desafíos de la inocuidad en la producción de alimentos**

*(Arturo Correa, Ing. Agrónomo Magíster en Evaluación de Riesgos INIA, consultor internacional).*

**12:10– 12:30 Tendencia del mercado y desafíos en materias primas para la producción de colorantes naturales**

*(Gonzalo Viollier, Gerente FMC Corporation Chile).*

**12:30– 12:50 PIA+S materias primas para alimentos saludables**

*(Marcela Samarotto, FIA).*

**12:50– 13:15 Mesa redonda**

**Cocktail de Camadería/almuerzo**

*STANDS: capsicum procesados deshidratados; frutales nativos: calafate, copao y murtilla; papas colores para pigmentos naturales; extractos naturales; trigos Soft; otras empresas.*

*CUPOS LIMITADOS: registrar asistencia en los e-mails [francisca.aguayo@inia.cl](mailto:francisca.aguayo@inia.cl), [vsandova@inia.cl](mailto:vsandova@inia.cl)*

*Teléfono de contacto +56 2 22579102*