OFICINA DE PARTES 1 FIA
RECEPCIONADO
Fecha 04 NOV 2016
Hora 8:30
Nº Ingreso 33.738

Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

FIA
Fundación para la Innovación Agraria

REALIZACIÓN DE EVENTOS DE INNOVACIÓN

INFORME TÉCNICO FINAL

2016

1. **Código propuesta:**

EVR- 2016-0337

2. **Nombre del evento:**

INGREDIENTES Y MATERIAS PRIMAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

3. **Entidad postulante:**

Nombre: CONSULTORÍA Y PRODUCCIÓN GRÁFICA EXE LTDA.
RUT: 77.035.720-9

4. **Entidad asociada:**

Nombre:
RUT:

5. **Coordinador del evento:**

Nombre completo: LUIS ANTONIO LARA PALMA
Cargo en la entidad postulante: DIRECTOR

6. **Tipo de evento (marque con una x):**

Seminario	**X**
Congreso	
Simposio	
Feria Tecnológica	

7. **Lugar y ubicación de realización del evento:**

Lugar	**HOTEL DIEGO DE ALMAGRO**
Dirección	**SAN PIO X 2530**
Comuna	**PROVIDENCIA**
Provincia	**SANTIAGO**

8. **Área o sector donde se enmarcó el evento (marque con una x):**

Agrícola	

Pecuario	
Forestal	
Dulceacuícola	
Gestión	
Alimentos	**X**
Otros	

9. Fecha de inicio y término del evento:

Fecha inicio:	10 DE AGOSTO 2016	Fecha término:	10 DE AGOSTO DE 2016

10. Costos totales del evento:

	$	%
Costo total		
Aporte FIA		
Aporte Contraparte		

11. Indique si el evento cumplió con los objetivos planteados inicialmente. Fundamente.

El seminario cumplió con los siguientes objetivos:

1.- Se proporcionó información actualizada a profesionales y emprendedores relacionados directamente con el área de los de alimentos en tendencias, innovación, legislación aplicada y nuevos productos.

2.- Los oradores, en general estuvieron a la altura de lo proyectado.

3.- Se logró el objetivo de reunir a la industria para que intercambiaran experiencias durante los coffies, almuerzo y al final del evento.

4.- Los sponsors invitados presentaron productos nuevos a la industria.

5.- Los asistentes, en su gran mayoría, fueron profesionales que toman decisiones en sus respectivas empresas. También hubo varios académicos de prestigiosas universidades.

12. Detalle los expositores del evento. Indique si existieron diferencias respecto a lo programado y las razones.

		RUT o N° Pasaporte	Nacionalidad	Entidad donde trabaja	Profesión y especialización	Conocimientos o competencias en el tema a exponer.
1	JORGE ARCE		CHILENO	EUROMONITOR INTERNATIONAL	INGENIERO COMERCIAL	INVESTIGADOR DE MERCADO PARA LA IND. DE ALIMENTOS
2	FRANCISCO ROSSIER		CHILENO	CORFO	INGENIERO EN ALIMENTOS	GERENTE DE INNOVACIÓN
3	PEDRO PRIETO		ESPAÑOL	UNIVERSIDAD SEK	NUTRICIONISTA Y DOCTOR EN ALIMENTOS	DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y PUBLICACIONES
4	CARMEN GLORIA SOTO		CHILENA	CREAS	INGENIERA CIVIL BIOQUÍMICA	INVESTIGADORA UNIDAD DE PROCESOS
5	ANDRÉS VIDAL		CHILENO	CENTRO DE MAR-KETING, U. CHILE	INGENIERO COMERCIAL	DIRECTOR EJECUTIVO CENTRO MARKETING U.CHILE
6	PURIFICACIÓN PÉREZ		ESPAÑOLA	INDEPENDIENTE	ABOGADA	CONSULTORA DE EMPRESAS
7	FERNANDO MÖNCKEBERG		CHILENO	CONIN	MÉDICO	FUNDADOR Y PRESIDENTE DE CONIN

La inclusión del PhD. Ing. Francisco Rossier fue puesta posteriormente, ya que FIA debía definir quien presentaría el tema "Estrategia para el desarrollo de la industria de alimentos funcionales en Chile".

13. Indique el número y características de los asistentes al evento (Adjuntar listados de participación y/o asistentes, en caso que corresponda, Anexo 1).

Asistieron 150 personas, superando nuestra expectativa de 120 proyectados.

Las carecterísticas de los asistentes fue variada, ya que estuvieron presente representantes de grandes empresas en el rubro de los alimentos como gerentes generales, de marketing, de desarrollo, emprendedores, microempresarios del rubro de los ingredientes, acádemicos y representantes de gremios alimentarios.

Se adjunta la nomina de participantes en formato digital.

14. Señale si existieron diferencias respecto al programa inicial del evento y las razones.

El programa se realizó con bastante anticipación, por lo que al quedar pocos días para el desarrollo del evento se produjo un cambio en la persona que daría la charla que respresentaba a Euromonitor. La panelista inicial Fátima Linares fue trasladada a trabajar a Estados Unidos y fue reemplazada por Jorge Arce, quien presentó el mismo tema.

CURRÍCULO:
Jorge Arce Ojeda. Research Associate. Euromonitor International. Ingeniero Comercial y Magíster en Marketing de la Universidad de Chile. Cuenta con experiencia en benchmarking, innovación académica y métodos de recolección de información y análisis de datos. Actualmente trabaja en Euromonitor International liderando la investigación de mercado y estudios de tendencias para la industria de alimentos envasados en el mercado chileno; desarrollando relaciones de cooperación con sus principales actores para profundizar el conocimiento de su actividad corporativa.

Se incluyó también en el programa la participación de los siguientes speakers:
Leandro Teixeira representando a DSM
George Mc Guire representando a HANNA INSTRUMENTS
Daniel Pompeu representando a BLUMOS-KEMIN
Anne-Lise Auger representando a NATUREX CHILE

La razón de incluir estas charlas se debió a la importancia que las empresas dieron a este seminario, razón por la cual quisieron presentar sus investigaciones y nuevos productos a la industria. Hay que destacar que sus presentaciones fueron muy apreciadas por los asistentes; y la inclusión de estos temas en el programa tuvo gran influencia en la asistencia al evento.

Actualmente los profesionales relacionados con los alimentos necesitan conocer la visión de la industria junto a la de la academia.

Por lo tanto, creemos que el reunir a la academia junto a la industria potencia el desarrollo de nuevos conocimientos y la aplicación de nuevos conceptos, lo que debiera redundar en innovar con éxito.

15. Describa y adjunte el material de apoyo y presentaciones entregados en el evento (Adjunte el material entregado en el anexo 2 y las presentaciones en anexo 3).

El material de apoyo se entregó en una bolsa a cada participante, la que contenía:

Blocks de trabajo.
Programa.
Credencial.
Lapices.
Encuesta.

Se adjuntan las presentaciones en formato digital.

16. Concluya los resultados del evento y cómo éste aportó a generar y/o difundir nuevos conocimientos y experiencias en el sector.

El seminario tuvo una muy buena acogida por los asistentes quienes en su mayoría estarían dispuestos a participar nuevamente.

El tema que tuvo mucha aceptación fue la de la abogada Purificación Pérez, quien expuso de una forma muy contundente la importancia de la ley de etiquetado como también las falencias que contiene y ejemplos de cómo enfrentar algunas de estas deficiencias.

Tambien existió una buena recepción con los temas pertenecientes al área de innovación, lo que se puede tener en cuenta para seminarios futuros.

La presentación del Dr. Fernando Mönckeberg tuvo también una muy buena acogida por la forma como presentó el tema, mostrando la importancia que tiene la alimentación en el desarrollo de un país. También se aprovechó esta ocasión para hacerle un reconocimiento a su trayectoria por su aporte a la salud de Chile.

En general, la respuesta fue calificada como muy positiva, tanto por las presentaciones de los panelistas, por el nivel de los sponsors y por las reuniones que se realizaron durante los coffies, el almuerzo y al concluir el seminario.

Estos datos fueron recogidos por medio de una encuesta realizada al finalizar el evento lo que permitió conocer la percepción de la mayoría de los asistentes al evento. La encuesta se adjunta en el anexo 3: Encuesta de satisfacción de participantes de eventos técnicos para la innovación y se adjunta la tabulación de ésta.

LISTADO DE ANEXOS

ANEXO 1: Listados de asistencia y/o participación
ANEXO 2: Material entregado en el evento.
ANEXO 3: Presentaciones de los expositores del evento (formato digital).

Anexo 3: Encuesta de satisfacción de participantes de eventos técnicos para la innovación

Nombre de la Entidad Ejecutora:			
Dirección:			
Teléfono:		Mail:	
Coordinador (a):			

Valore de 1 a 5 cada uno de los aspectos referentes al encuentro, teniendo en cuenta que la puntuación más negativa es 1 y la más positiva es 5.

	1	2	3	4	5
Se ha conseguido el objetivo de la evento					
Nivel de conocimientos adquiridos					
Aplicación de estos conocimientos a su quehacer					
Estoy satisfecho (a) con la realización de este evento					
Los expositores (as) fueron claros en los contenidos de las presentaciones:					
Los expositores (a) fueron receptivos frente a consultas de los participantes:					
Los contenidos de las presentaciones fueron adecuados en relación al objetivo propuesto:					
El material entregado fue suficiente:					
El lugar de realización del evento es adecuado (Iluminación, climatización, etc.):					
Organización global del evento					

Comentarios adicionales:

2º SEMINARIO
TecFOOD
2016
INGREDIENTES & MATERIAS PRIMAS PARA UNA
ALIMENTACIÓN SALUDABLE
INNOVACIÓN | TECNOLOGÍA | MERCADO | TENDENCIAS | LEGISLACIÓN

SU OPINIÓN NOS INTERESA

1. ¿Cómo calificaría este Seminario? MB ☐ B ☐ R ☐ M ☐

2. ¿Qué tema le pareció importante para su desarrollo profesional? _____

_____

_____

3. ¿Cómo calificaría el lugar del evento? MB ☐ B ☐ R ☐ M ☐

4. ¿Cómo calificaría la organización de TecFood 2016? MB ☐ B ☐ R ☐ M ☐

5. ¿Qué tema le interesaría que se abordara en la próxima TecFood?

- ☐ LEGISLACIÓN
- ☐ PACKAGING
- ☐ INGREDIENTES Y MATERIAS PRIMAS
- ☐ INOCUIDAD
- ☐ EXPORTACIÓN
- ☐ ALIMENTACIÓN SALUDABLE
- ☐ OTRO ¿CUÁL? _____

_____

6. ¿Participaría el próximo año? SI ☐ NO ☐ NO SE ☐

7. Sugerencias y/o comentarios? _____

_____

_____

8. **a)** ¿Qué opina de revista InduAlimentos? MB ☐ B ☐ R ☐ M ☐

b) ¿Se suscribiría a ella? SI ☐ NO ☐ NO SE ☐

MUCHAS GRACIAS!

REVISTA INDUALIMENTOS | Teléfono (56) 2 2233 7762 | ventas@indualimentos.cl | www.indualimentos.cl

Resumen de Datos Encuestas TecFood 2016

¿Cómo calificaría este Seminario?

Universo de 77 Encuestas.	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Número de Personas	25	47	5	0

¿Qué tema le pareció importante para su Desarrollo Profesional?

	Número de Personas
1- Tendencia	19
2- Tecnología	13
3-Innovación	39
4- Mercado	8
5- Legislación	35
6-Salud	1
7-Rotulados	
8-Antioxidantes	*1*
9-Densidad nutricional	
10-Productos	

¿Cómo calificaría el lugar del evento?

	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Número de Personas	28	42	6	2

¿Cómo calificaría la organización de Tecfood 2015?

	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Número de Personas	28	44	5	2

¿Que tema le interesaría que se abordara en la próxima Tecfood?

			Numero de Personas
1- LEGISLACIÓN			37
2- PACKAGING			35
3-INGREDIENTES Y MATERIAS PRIMAS			44
4- INOCUIDAD			21
5- EXPORTACIÓN			20
6-ALIMENTACION SALUDABLE			34
7- OTRO ¿CÚAL?/ Sugerencias.			
nuevas tendencias en alimentacion.			
mercado			
comportamiento de pers. Frente a etiquetado nutric			
tecnologia			
estadisticas sobre Chile y sus mercados mas potentes			
tendencias de consumo			
natularidad en ingredientes y aditivos			
innovacion de alimentos			
condiciones de competitividad en mercado Chileno			
normativa de aditivos actualizada			
alimentos funcionales casos de éxito			
nutrición reduccion de sodio y grasas			
emprendimiento, nuevos productos			
experiencias otros paises			
educacion nutricional			
invest. Cient. de U. y el nexo con la industria alim.			

¿Participaría el próximo año?

	SI	NO	NO SE
Número de Personas	59	1	17

Sugerencias y/o comentarios

1- ser consecuentes con la alimentacion saludable.	2
2- no se notaba la proyeccion de atrás	2
3- limitar la publicidad de las empresas como es evento pagado no hace sentido pagar para escuchar publicidad de las empresas.	
4-respetar los horarios de inicio/horarios muy apretados/puntualidad	10
5- mejorar sonido de micrófonos/audiovisual	8
6-dar oportunidad a expertos chilenos de exponer, parecio una actividad de promocion de asesorias en el rubro.	2
7- Mayor profundidad tecnica en las presentaciones/no todos dominaban bien los temas buscar expertos.	5
8- evitar presentaciones comerciales	
9- mayor enfoque con exportacion y ercado externo para productos saludables	
10- evitar las conversaciones dentro del salon	
11-entregar CD o pendrive con las presentaciones y agregar los mails de los expositores	
12- poner temario en una pantalla o panel a la entrada de la sala.	
13- estacionamientos gratuitos por el valor de la entrada.	
14- tomar en cuanta LATAM y no tan solo Chile	

1er SEMINARIO TecFOOD 2015

INGREDIENTES & MATERIAS PRIMAS

INNOVACIÓN | TECNOLOGÍA | MERCADO | TENDENCIAS | LEGISLACIÓN

Miércoles 19 de agosto

Hotel Plaza el Bosque, Ebro 2828, Las Condes, Santiago/Chile

PROGRAMA

AUSPICIADORES

FIA

Goerlich Pharma Chile

Nanuva Ingredients
Healthy Dried Fruits.

TATE & LYLE

PATROCINADORES

PIA+S
Programa de Innovación en Alimentos + Saludables

WAGENINNGENUR CHILE
KNOWLEDGE IN ACTION

ILSI
International Life Sciences Institute
Sur-Andino

ORGANIZA

Estamos Donde Usted Quiere Estar

Hoy en día es casi imposible concebir un alimento sin un ingrediente o aditivo. Sin embargo, hay que aceptar que desde siempre estos productos han acompañado la alimentación humana.

Es de suma importancia entender los cambios que ha experimentado nuestra sociedad que demanda con más frecuencia el consumo de alimentos saludables, lo que sin duda obliga a las empresas y profesionales del rubro a estar siempre actualizados, conociendo la **legislación** vigente, sus **regulaciones**, el **mercado**, las **tendencias** y las **tecnologías** que se utilizan en la industria de alimentos.

Es por ello que Revista **INDUALIMENTOS** y **FIA**, con su programa de alimentos saludables PIAS, le invitan a participar de este Primer Seminario de Ingredientes y Materias Primas.

Es una oportunidad única para quienes trabajan, investigan y toman decisiones en la industria de alimentos.
Conozca los últimos avances, aplicaciones prácticas y regulaciones en un solo lugar.
Haga valiosos contactos.

De interés para la industria de jugos y bebidas, láctea, cárnica, panadera, pastelera, vitivinícola y salmonera.

PROGRAMA

08:00 ACREDITACIÓN

08:30 CÓCTEL DE BIENVENIDA

09:00 BIENVENIDA FIA

LEGISLACIÓN

09:30 Ingredientes y aditivos alimentarios. Regulación sobre uso y forma de rotularlos.
Purificación Pérez, Representante de Sochmha para la Revisión y Actualización permanente del Reglamento Sanitario de los Alimentos

10:00 Cómo optimizar el uso de ingredientes innovadores comprendiendo las regulaciones en 5 mercados clave de la región: Argentina, Brasil, Chile, Colombia y México.
Clara Giudice, Gerente de Asuntos Regulatorios de EAS América Latina S.A.

REGULACIÓN

10:30 Seguridad y regulación de aditivos: Colorantes.
Roberto Saelzer. U. de Concepción. Ilsi SurAndino

11:00 Coffe break

INNOVACIÓN

11:20 La respuesta de la medicina molecular: Alimentos customizados
Dr. Pedro Prieto Hontoria, Director de Investigación y Publicaciones de la Universidad SEK

11:50 Innovación de ruptura en endulzantes: Formulando para el éxito - aporte único de sabor, textura y funcionalidad en los alimentos y bebidas reducidos en calorías, usando alulosa.
Dr. Luis Fernandez, Senior Vice President Global Applications Tate & Lyle Specialty Food Ingredients

TECNOLOGÍA

12:30 De materias primas a ingredientes funcionales: Tendencias tecnológicas.
PhD Ing. Francisco José Rossier Miranda, Wageningen

13:00 Almuerzo

14:30 Obtención de un extracto rico en antioxidantes a partir de manzanas de raleo.
Dr. José Antonio Yuri, Profesor Titular y Director del Centro de Pomáceas de la Universidad de Talca

MERCADO

14:50 Edulcorantes: evidencia científica, mitos y regulaciones.
Enedina Lucas. Consultora Codex Alimentarius. (Ilsi SurAndino)

15:20 Asociación Chilena de Sabores y Fragancias: en pro de una regulación de saborizantes globalmente armonizada.
Alexandro Juárez, presidente ACHISAF

15:50 Coffe break

CASO EXITOSO

16:10 Ciencia, innovación y negocio en Perú: Caso de éxito agroalimentario
Dr. Pedro Prieto Hontoria, Director de Investigación y Publicaciones de la Universidad SEK

16:40 CIERRE

REVISTA INDUALIMENTOS
Estamos donde usted quiere estar

18 AÑOS

ÁREAS DE NEGOCIOS DE INDUALIMENTOS

Publicidad impresa | Email marketing | Newsletter electrónico
Organizador de seminarios | Creación de imagen corporativa

Revista **InduAlimentos** es una publicación independiente, con información científica y tecnológica necesaria para estar a la vanguardia en el acontecer mundial y una herramienta indispensable para la toma de decisiones en la industria de alimentos. Ha sido publicada ininterrumpidamente desde 1997.

Revista **InduAlimentos** es la única publicación transversal a toda la industria de alimentos, packaging, retail y proveedores. Es la revista de mayor difusión en el área de alimentos y proveedores de Chile.

Sabía que...

- **InduAlimentos** distribuye 5.000 ejemplares impresos y envía la revista digital a más de 15.000 contactos en Chile y Latinoamérica, contando con la Base de Datos más completa en temas alimentarios.
- **InduAlimentos** está presente en todas las ferias, eventos seminarios y congresos nacionales del rubro.
- **InduAlimentos** está presente en ferias y eventos internacionales.
- **InduAlimentos** se distribuye en todo Chile y en las principales empresas de Latinoamérica.

MERCADO OBJETIVO

Agroindustria
Frutas y Hortalizas, Hortalizas Congeladas, Semillas, Productos Deshidratados.
Carnindustria
Carnes, Cecinas, Mataderos, Plantas Faenadoras, Frigoríficos, Lácteos, Huevos.
Cerealindustria
Molineras, Panaderías y Pastelerías, Heladerías y Confiterías, Pastas.
Acuaindustria
Pesqueras, Salmoneras, Plantas de Cultivo.
Packaging/envases
Maquinarias
Materias primas
Medioambiente
Viñas
Bebidas
Supermercados
Universidades
Clínicas
Farmacias
Hoteles
Restaurantes
Proveedores

DISTRIBUCIÓN

Entrega certificada.
Tiraje de 5.000 ejemplares con entrega certificada.
Distribución digital a más de 18.000 contactos.
Bimestral.
Mercado nacional y latinoamericano: Empresas, Embajadas, Cámaras de Comercio, Universidades, Centros de Investigación.
Página web de consulta permanente y links con avisadores.
Revista coleccionable y de consulta frecuente.

NUESTROS LECTORES

Gerentes Generales
Gerentes de Desarrollo de Productos
Gerentes de Marketing o Comerciales
Gerentes de Producción, Calidad y Técnicos
Gerentes de Adquisiciones
Gerentes de Capacitación
Gerentes de Logística
Gerentes de Medioambiente
Jefes de Planta
Académicos y Docentes
Investigadores y Estudiantes

Av. Bilbao 3775 Of. 4 | Providencia, Santiago/Chile | Teléfono (56) 2 2233 7762 | info@indualimentos.cl | www.indualimentos.cl

2º SEMINARIO TecFOOD 2016

INGREDIENTES & MATERIAS PRIMAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

INNOVACIÓN | TECNOLOGÍA | MERCADO | TENDENCIAS LEGISLACIÓN

PROGRAMA

REVISTA INDUALIMENTOS
Estamos donde usted necesita estar

PATROCINAN

AUSPICIAN

2º SEMINARIO TecFOOD 2016

08:00 - 08:30	ACREDITACIÓN Y CAFÉ DE BIENVENIDA
08:30 - 08:50	BIENVENIDA INDUALIMENTOS Y FIA
TENDENCIA	
08:50 - 09:20	TENDENCIAS Y ESTRATEGIAS EXITOSAS EN ALIMENTOS SALUDABLES. **Jorge Arce Ojeda,** Research Associate, Euromonitor International
09:20 - 09:25	Preguntas
09:25 - 10:00	TENDENCIAS EN EL MERCADO DE LAS BEBIDAS FUNCIONALES EN AMÉRICA LATINA. **Anne-Lise Auger,** Sales Director. Naturex Chile
10:00 - 10:05	Preguntas
LEGISLACIÓN	
10:05 - 10:40	RESTRICCIONES DE PUBLICIDAD, PROHIBICIÓN DE VENTA Y OPORTUNIDADES DE REFORMULACIÓN DE ALIMENTOS "ALTO EN" EN EL CONTEXTO DE LA ENTRADA EN VIGENCIA DEL DS Nº 13/2015 MINSAL. NUEVOS DESCRIPTORES NUTRICIONALES. **Purificación Pérez.** Abogada y Representante de Sochmha para la Revisión y Actualización permanente del Reglamento Sanitario de los Alimentos.
10:40 - 10:45	Preguntas
10:45 - 11:15	Coffe break
INNOVACIÓN	
11:15 - 11:50	ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS FUNCIONALES EN CHILE. **PhD. Ing. Francisco José Rossier,** Consultor.
11:50 - 11:55	Preguntas
11:55 - 12:15	INNOVACIÓN A PARTIR DE PRODUCTOS NATIVOS. RESCATE DE IDENTIDAD CHILENA. **Dr. Pedro Prieto.** Director de Investigación y Publicaciones de la Universidad SEK.
12:15 - 12:20	Preguntas
12:20 - 12:55	DENSIDAD NUTRICIONAL: UN NUEVO PARADIGMA PARA UNA MEJOR NUTRICIÓN. **Leandro Teixeira,** Market Development Manager Latam DSM
12:55 - 13:00	Preguntas
TECNOLOGÍA	
13:00 - 13:30	NUEVAS TECNOLOGÍAS Y DESARROLLO DE INGREDIENTES A PARTIR DE RESIDUOS ALIMENTICIOS. **Dra. Carmen Gloria Soto.** Unidad de Procesos de Creas.
13:30 - 13:35	Preguntas
13:35 - 14:35	Almuerzo
TECNOLOGÍA	
14:35 - 15:10	ESTRATEGIAS Y VENTAJAS EN MÉTODOS DE DETERMINACIÓN DE SODIO PARA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS. **George McGuire Rojas.** Departamento de i+D de Hanna Instruments Chile
15:10 - 15:15	Preguntas
MERCADO	
15:15 - 15.50	CLEAN LABEL TRENDS - NEW SOLUTIONS FOR FOOD PRESERVATION. **Daniel Pompeu,** Technical Services Manager. Food Technologies Division, South America. KEMIN
15:50 - 15:55	Preguntas
15:55 - 16:25	DESARROLLO DE LA CADENA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE CRISIS. **Andrés Vidal.** Director Centro de Marketing Industrial Universidad de Chile.
16:25 - 16:30	Preguntas
SALUD	
16:30 - 16:55	UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE INFLUYE EN EL DESARROLLO DE UN PAÍS. **Dr. Fernando Monckeberg**
ANIVERSARIO	
16:55 - 17:15	PRESENTACIÓN DE LOS 20 AÑOS DE INDUALIMENTOS Y RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA DEL DR. MONCKEBERG.
CIERRE	