



Invitan a conocer las últimas tendencias en investigación y desarrollo gastronómico

SEMINARIO. Se llevará a cabo hoy de 9 a 13 horas en el Auditorio de la Universidad San Sebastián de Valdivia, con apoyo Fomento Los Ríos.

Expertos nacionales, internacionales, charlas y conversatorios son los principales componentes del Seminario Internacional que se desarrollará hoy entre las 9 y 13 horas en el auditorio de la Universidad San Sebastián, sede Valdivia.

Se trata de una actividad en el marco del PDT de Innovación Gastronómica, apoyado por Fomento Los Ríos de Corfo y ejecutado por el Centro de Formación Técnica de Los Ríos. Esta institución de educación superior que ha desarrollado un variado programa de instancias de activación de un polo gastronómico regional con un enfoque multidisciplinario, considerando ciencia, tecnología e innovación como sustrato para el surgimiento de una nueva industria alimentaria para Los Ríos.

Desde la organización del evento indicaron que entre los temas abordados estarán "la difusión de la tecnología, técnicas y buenas prácticas innovadoras para el mejoramiento de la productividad gastronómica en la región y las últimas tendencias globales en materia de gestión para la industria gastronómica, considerando desde el ámbito nutricional y alimentario hasta el desarrollo de nuevos productos y servicios en torno a este importante sector económico".

VISIONES

Pablo Díaz Barraza, director de Fomento Los Ríos de Corfo, señaló que "el desarrollo de la innovación gastronómica es importante para potenciar la creatividad, la competitividad y la sostenibilidad en la industria alimentaria. Como Fomento Los Ríos apostamos a la transferencia de conocimientos y difusión tecnológica en el ámbito gastronómico, porque creemos que es un factor clave para desarrollar propuestas de valor agregado que incluso pueden movilizar a territorios amplios si hablamos de turismo por ejemplo".

Agregó que estas iniciativas son positivas para la cadena



ALEX BEITÍA.



MARÍA JOSÉ VARGAS.



CAROLINA GARRIDO.



LEONOR GARCÍA-AGUA.

Apoyo y colaboración

El seminario es ejecutado por el CFT Los Ríos, con el apoyo de Fomento Los Ríos y en colaboración con la Universidad de la Frontera, Universidad San Sebastián, Centro de Innovación Gastronómica de Inacap y la Fundación Chile-España.

productiva de la industria, pues facilita y fomenta la conexión entre los actores del ecosistema, como productores locales, restaurantes, empresas de tecnología alimentaria y centros de investigación, lo que favorece la generación de alianzas, la transferencia de conocimientos y la adopción de innovaciones tecnológicas en el sector.

Por su parte Ramón Rubio, rector de CFT de Los Ríos, destacó la importancia de la colaboración entre instituciones para el desarrollo de actividades con impacto territorial, in-

dicando que "para nuestro equipo del CFT de Los Ríos esta ha sido una experiencia muy enriquecedora. De igual forma como hemos aprendido, hemos podido contribuir a fortalecer la producción local. Hemos trabajado con los productores y los equipos académicos para el fortalecimiento de metodologías de innovación en gastronomía.

Hemos buscado la manera de poner en valor nuestra producción local y a la vez fortalecer el turismo. Estamos muy felices por todo lo que hemos hecho en el PDT y en esta oportunidad queremos invitar como broche de oro para un gran trabajo a este seminario internacional, con exponentes de primer nivel, el cual sin duda dará mucho que hablar".

LOS EXPOSITORES

Entre los expositores del Seminario de Innovación Gastronómica se encuentran María José Vargas, subdirectora del Centro de Innovación de Inacap, un espacio de encuentro multidisciplinario que trabaja para ser un elemento de unión y catalizador de la identidad e innovación de la gastronomía chilena.

Desde España participará Álex Beitía, director académico del Basque Culinary Center, institución académica y de investigación con sede en San Sebastián (Guipúzcoa) que se compone de dos centros: la Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a la Universidad de Mondragón y el Centro de Investigación e Innovación en alimentación y gastronomía.

Se suman Leonor García-Agua, directora de Sabor a Málaga, que engloba a más de 400 marcas de productos gastronómicos y hoteleros con identidad geográfica, poniendo en valor y dinamizando la industria agroalimentaria y turística de esa región de España y Carolina Garrido Higuera, coordinadora de la Unidad de Estudios y Análisis de Información Territorial de la Universidad de la Frontera.

CS