



Encuentro

“Sabores que Conectan: Pisco, Cocina y Territorio”

10:00 hrs. Salón Auditorio INACAP La Serena

10.00 – 10.55	Palabras Autoridades Nacionales y Regionales: <ul style="list-style-type: none">▪ Soledad Landsberger Varela, Vicerrectora INACAP La Serena▪ Francisco Munizaga Muñoz, Presidente Asociación de Productores de Pisco A.G.▪ María Paz Lagos, Subsecretaria Turismo▪ Jaime Campos Quiroga, Ministro de Agricultura
10.55 - 11.15	Programa mejoramiento de la producción de uva pisquera de pequeños productores <ul style="list-style-type: none">▪ Francisco Meza: Director Regional INIA.
11.15	Hito Embajadores del Pisco
11.15 - 11.45	“Cocina con Pisco” : Presidente de Comité Gastronómico de ACHIGA <ul style="list-style-type: none">▪ Sebastian Salas: Chef Corporativo de Restaurante Ocean Pacific's
11.45 – 12.25	“Pisco, cocina chilena y territorio” : Conversatorio Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blanches. <ul style="list-style-type: none">▪ Patricio Qüense Abarzúa: Presidente Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blanches y Director Nacional de Gastronomía de Inacap.▪ Eugenio Melo Morales: Director del Centro de Innovación Gastronómica de Inacap.▪ Álvaro Barrientos Montero: Chef Taller Cocina Sin Secretos▪ Mikel Zulueta Gredilla: Chef Conductor programa DeCuchara y Director Ejecutivo BM8Producciones.
12.30 – 13.00	Demostración Gastronómica INACAP La Serena : Cocina de 6 tiempos Pisco y productos locales
12.30 – 13.00	Coctelería y Versatilidad del Pisco - Bartender Pisco Chile