



TEMARIO BAKERY CONTEMPORÁNEO 2025 ANTOFAGASTA

HORARIO	ACTIVIDADES/RELATORÍAS	ENCARGADO/RELATOR
8:00 - 9:00	Café de bienvenida: Recepción y acreditación clientes.	RedBakery
9:00 - 9:15	Presentación Congreso Bakery Contemporáneo 2025.	Animador
9:15 - 9:45	Desafíos y Oportunidades del Bakery en Chile.	Mario Núñez B. RedBakery
9:45 - 9:50	Evaluación relator y presentación próximo.	Animador
9:50 - 10:15	"Italia Inspira" Panadería y Pastelería con Propósito. Inspiraciones para tu Negocio.	Nicoló Giacometti La Buona Forchetta
10:15 - 10:20	Evaluación relator y presentación próximo.	Animador
10:20 - 10:45	Marketing Digital: Una oportunidad para desarrollar tu negocio.	Nicolás Godoy Molinos del Norte
10:45 - 10:50	Evaluación relator y presentación próximo.	Animador
10:50 - 11:20	Cacao en Alza, Ideas en Acción: Innovar con Chocolate Sucedáneo y Ganar.	Leonor Pérez Carozzi FS
11:20 - 11:25	Evaluación relator e invitación coffee break.	Animador
11:25 - 12:00	Coffee break y foto grupal.	RedBakery
12:00 - 12:05	Introducción segunda parte.	Animador
12:05 - 12:30	Nora Elemental: Pastelería de Vanguardia con foco en el Cliente.	Carolina Rojas Rational
12:30 - 12:35	Evaluación relator y presentación próximo.	Animador
12:35 - 13:05	Calidad de las Harinas y su importancia.	Luis Solis Molinar / Asitec
13:05 - 13:10	Evaluación relator y presentación próximo.	Animador
13:10 - 13:35	El Bakery europeo: Motivos de su éxito mundial.	Simon Reinle RedBakery
13:35 - 13:40	Evaluación relator.	Animador
13:40 - 14:00	Cierre del Programa y Concursos.	Animador / RedBakery