Bakery Contemporáneo · BC · Congreso 2026

RedBakery

Santiago

Noviembre 2026

PROGRAMA OFICIAL

Agenda

Miércoles 25 de noviembre, 2026 · Santiago

08:00 – 09:00	**Café de bienvenida** · Recepción y acreditación de clientes	REDBAKERY
09:00 – 09:30	**Presentación Congreso Bakery Contemporáneo 2026**	ANIMADOR
09:30 – 10:05	01 **Desafíos del Bakery en Chile y los modelos de negocio que lo impactan** **Mario Núñez B.** — RedBakery	
10:10 – 10:40	02 **Desafíos y oportunidades de la panadería y bollería** **Josep Ribas** — Master Baker español	
10:45 – 11:15	03 **Celebramos el buen comer: innovación, calidad y enfoque humano** **Jairo Ramírez** — Panadería Kuty	
11:20 – 12:00	**Coffee break** · Foto grupal	REDBAKERY
12:00 – 12:05	Introducción segunda parte del congreso · Animador	
12:05 – 12:35	04 **Innovación culinaria y tecnología: las claves del éxito de Villa Grano** **Luis Ferreira** — Villa Grano	
12:40 – 12:50	05 **Datos y tendencias del café en Chile** **Gerhard Dewetak** — Musetti	
12:55 – 13:20	06 **Eric Kayser Chile: la calidad se elabora, el servicio también** **Julie Fouard / Christian Beaujanot** — Eric Kayser Chile	
13:25 – 13:50	07 **El Taller: la experiencia artesanal como sello país** **Diego Lisoni** — El Taller: Helado y café	
13:50 – 14:20	**Cierre y concursos**	ANIMADOR

Nota: la agenda puede sufrir variaciones.