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 – 10:00	*01* **Desafíos del Bakery en Chile y los modelos de negocio que lo impactan** **Mario Núñez B.** — RedBakery	
10:05 – 10:35	*02* **Desafíos y oportunidades de la panadería y bollería** **Josep Ribas** — Master Baker español	
10:40 – 11:10	*03* **Innovación culinaria y tecnología: las claves del éxito de Villa Grano** **Luis Ferreira** — Villa Grano	
11:15 – 11:55	**Coffee break** · Foto grupal	REDBAKERY
11:55 – 12:00	Introducción segunda parte del congreso · Animador	
12:00 – 12:30	*04* **Innovación, calidad y un enfoque humano: las claves del éxito de Kuty** **Jairo Ramírez** — Panadería Kuty	
12:35 – 12:45	*05* **Datos y tendencias del café en Chile** **Gerhard Dewetak** — Musetti	
12:50 – 13:15	*06* **Eric Kayser Chile: una propuesta de valor enfocada en calidad y servicio** **Julie Fouard / Christian Beaujanot** — Eric Kayser Chile	
13:20 – 13:45	*07* **El Taller: desafíos de hacer de la experiencia artesanal un sello país** **Diego Lisoni** — El Taller: Helado y café	
13:45 – 14:15	**Cierre y concursos**	ANIMADOR

Nota: la agenda puede sufrir variaciones.