



ESPACIO RIESCO

INFORME GESTIÓN COMUNICACIONAL

ESPACIO Food & SERVICE

Chile

2019



SÍNTESIS DE RESULTADOS



53

PUBLICACIONES

en prensa de
Espacio Food &
Service en los meses
de campaña



12%

más seguidores en
Facebook de un año a
otro.

93.400

impresiones en **Twitter**
en mismo período.

6.209

seguidores en
Instagram



1.937.204

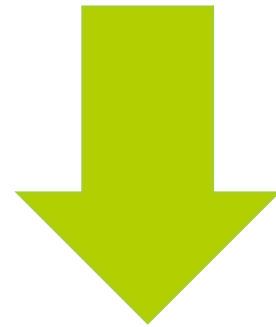
fue el alcance de
personas que se
logró a través de las
plataformas digitales
de Espacio Food &
Service en el período
de campaña.

OBJETIVOS PROPUESTOS

- ➔ Mantener a Espacio Food & Service con una alta presencia en medios de comunicación, tanto especializados como tradicionales.
- ➔ Potenciar la cantidad y calidad de las publicaciones con alto contenido informativo con foco en la economía circular y emprendimiento.
- ➔ Aumentar las menciones de la feria en medios propios y extranjeros, a través de terceros y expositores foráneos.
- ➔ Potenciar las redes sociales y Newsletter mensual con contenidos propios, la participación de sus actuales usuarios y la generación de nuevos temas difundidos en la web espaciofoodservice.cl.
- ➔ Reforzar a Espacio Food & Service como una feria propia de ER, a través de mensajes y vocería oficial.

RACIONAL

Convocar a los profesionales y/o expositores con el fin de generar nuevos vínculos comerciales



“La industria alimentaria es el eje exportador y motor económico del futuro de nuestro país”

COMUNICADOS DE PRENSA

Enero 2019

JAN
18

♡ 0

The logo for ProChile, featuring the word "pro" in a light green lowercase font, a vertical bar, and the word "CHILE" in a dark grey uppercase font.

ProChile confirma patrocinio a Espacio Food & Service

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

La Dirección de Promoción de Exportaciones ProChile confirmó el patrocinio oficial a la novena versión de Espacio Food & Service, a realizarse entre los días 10, 11 y 12 de septiembre en Espacio Riesco. Para Espacio Food & Service es clave el compromiso del organismo dependiente del Ministerio de Relaciones...

Enero 2019

JAN
21

♡ 0



Colegio de Nutricionistas de Chile se suma como patrocinador

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

El Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile A.G. representado por su presidente nacional Alexander Paolo Castro Villarreal, confirmó el patrocinio a la novena versión de Espacio Food & Service, dada la importancia de esta feria para el país. El organismo destacó que es relevante acompañar a la feria en esta...

COMUNICADOS DE PRENSA

Febrero 2019

FEB
11



Corfo confirma patrocinio a la novena edición de Espacio Food & Service

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

La Corporación de Fomento de la Producción, Corfo, confirmó, a través de su Vicepresidente Ejecutivo, que será un año más patrocinador oficial de la próxima versión de Espacio Food & Service, lo que permitirá potenciar las oportunidades de los emprendedores que se presenten en la feria. Para Espacio Food &...

Febrero 2019

FEB
12



Espacio Food & Service y Ministerio de Economía acuerdan patrocinio 2019

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

El Ministerio de Economía y Espacio Food & Service lograron un acuerdo de colaboración y patrocinio para la próxima edición de la feria, a realizarse entre el 10 y 12 de septiembre. Esta alianza permitirá potenciar la industria alimentaria actual, diversificar y sofisticar la oferta chilena de alimentos que se...

COMUNICADOS DE PRENSA

Febrero 2019

Marzo 2019

FEB
25

0



Las ferias de negocios aumentan la generación de negocios

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

En Espacio Food & Service podrás aumentar la generación de nuevos negocios. ¡Reserva hoy mismo tu espacio en contacto@espaciofoodservice.cl!

MAR
21

0



Auspiciadores y Patrocinadores que dan vida a un espacio de encuentro y de negocios para los profesionales de la industria alimentaria

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Un año más la feria del sector alimentario más importante del país se enorgullece de contar con el apoyo de las más relevantes empresas del rubro, así como de entidades y organismos privados y de gobierno. En cuanto a los patrocinadores, este 2019 Espacio Food & Service contará con el...

COMUNICADOS DE PRENSA

Marzo 2019

MAR
21

♡ 0



Espacio Food & Service nuevamente declarada Feria Internacional

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Mediante una resolución del Ministerio de Hacienda, Espacio Food & Service fue declarada un año más como FERIA INTERNACIONAL, hito que para el evento y la industria alimentaria de la región es de gran relevancia dado que se posiciona como un encuentro que trasciende las fronteras de Chile y se...

Marzo 2019

MAR
21

♡ 0



Espacio Food & Service presenta grandes novedades en actividades, países invitados y contenidos con foco en el emprendimiento y la economía circular

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Espacio Food & Service presenta grandes novedades en actividades, países invitados y contenidos con foco en el emprendimiento y la economía circular. La novena versión de la feria internacional de la industria alimentaria más importante del país ya prepara su parrilla de actividades con destacados invitados, entre ellos Estados Unidos, país...

COMUNICADOS DE PRENSA

Abril 2019

Abril 2019

APR
05

0



Espacio Food & Service marcará presencia en rueda de negocios de ProEcuador

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

El Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca del Ecuador con el apoyo de la Embajada del Ecuador en Chile y la Oficina Comercial del Ecuador en Santiago, llevará a cabo el próximo viernes 12 de abril, una importante rueda de negocios, la que tiene por objetivo crear oportunidades comerciales...

APR
10

0



Espacio Food & Service auspiciador Premios Fuego 2019

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Un año más seremos parte de los Premios Fuego, cuya instancia otorga un reconocimiento a las personas, instituciones o empresas que se hayan destacado aportando a la valorización de la cultura gastronómica de Chile y sus profesionales. La gran novedad es que este 2019 la ceremonia de gala y entrega...

COMUNICADOS DE PRENSA

Abril 2019

APR
24

♡ 1



Espacio Food & Service anuncia por tercer año consecutivo el concurso "haz crecer tu negocio"

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Los ganadores obtendrán un stand completamente equipado en la feria Espacio Food & Service anuncia por tercer año consecutivo el concurso "haz crecer tu negocio" El premio, que pondrá en valor todo el trabajo que estos emprendimientos llevan en su corta vida comercial, será entregado a cada ganador de manera...

Abril 2019

APR
29

♡ 0



Eurochile anuncia su exitosa rueda de negocios en próxima edición de Espacio Food & Service

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Un año más la rueda de negocio internacional que organiza Eurochile en Espacio Food & Service, será la instancia para fomentar la cooperación entre las empresas europeas y las pequeñas y medianas empresas de Chile de la industria de alimentos y servicios. La actividad que tendrá lugar los días 10,...

COMUNICADOS DE PRENSA

Abril 2019



Director de la feria se reunió con Intendenta de la Región Metropolitana

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

En su calidad de Presidenta Honorífica de Espacio Food & Service, la Intendenta de la Región Metropolitana, Karla Rubilar, recibió el pasado viernes 26 de abril al Director Comercial de Espacio Food & Service, con el objetivo de coordinar una vez más su visita a la inauguración de la novena...

Abril 2019

APR
30

♡ 1



El networking seguirá ganando protagonismo con la nueva App de Espacio Food & Service

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Con el objetivo de sumarse a la vanguardia tecnológica de las grandes ferias profesionales en el mundo y aportar a la generación de negocios y el networking en el mundo alimentario, Espacio Food & Service lanza una nueva herramienta para los visitantes y empresas participantes de la feria. Se trata...

COMUNICADOS DE PRENSA

Mayo 2019

MAY
29

♡ 0



Municipalidad de Huechuraba se suma a la lista de patrocinadores de "Espacio Food & Service"

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

La Ilustre Municipalidad de Huechuraba confirmó su participación como patrocinador oficial de la novena versión de "Espacio Food & Service". El municipio señaló que será un año más parte de esta gran iniciativa, la que no solo contribuye al desarrollo agroalimentario del país, sino que genera oportunidades a emprendedores del...

Mayo 2019



Director Comercial se reúne con representantes del mundo Diplomático, Empresarial y Ferial

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Como parte del plan de relacionamiento comercial de la feria para estrechar nuevos vínculos y estrategias de difusión de esta novena versión, el Director Comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca, participó esta última semana de una serie de actividades protocolares, tales como la celebración de los 100 años...

COMUNICADOS DE PRENSA

Junio 2019



Director de Espacio Food & Service comparte con el mundo diplomático

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

En el marco de la ceremonia de despedida de la actual Embajadora de Honduras en Chile, María Antonia Navarro, quien fue designada como nueva jefa diplomática de su país en Colombia, el Director Comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca, compartió con los más altos representantes de las embajadas...

Julio 2019

JUL
02

♡ 0



Lanzamiento Copa Culinaria Carozzi 2019

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

El pasado 25 de junio se llevó a cabo en Espacio Riesco, el lanzamiento oficial de la Copa Culinaria Carozzi 2019. A continuación una foto galería de la actividad:

COMUNICADOS DE PRENSA

Julio 2019

JUL
11

♡ 0



Exitosa reunión de expositores de Espacio Food & Service 2019

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Más de 200 expositores se congregaron esta mañana en Espacio Riesco para recibir toda la información técnica y logística de lo que será la novena versión de Espacio Food & Service, instancia en la que además se les hizo entrega de invitaciones para sus clientes y sus tarjetas de estacionamientos. Andrés...

Agosto 2019

AUG
20

♡ 0



Espacio Food & Service selecciona a los 4 ganadores del concurso "Haz Crecer tu Negocio"

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Le permitirá a cada uno de ellos ampliar sus oportunidades de negocio Espacio Food & Service selecciona a los 4 ganadores del concurso "Haz Crecer tu Negocio" BioBac, Celebra Design, Hub Gastronómico y Pepilú-Casa Vegana son las empresas que fueron elegidas por un jurado especializado. El premio, que pondrá en...

COMUNICADOS DE PRENSA

Agosto 2019

Agosto 2019

AUG
29

0



AUG
29

0

Con premiación a la trayectoria empresarial a las familias Oppici y Ariztía, Espacio Food & Service lanza oficialmente su novena edición

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Ante la presencia de Embajadores, Agregados Comerciales, el Alcalde de la Comuna de Huechuraba, empresarios del sector, prensa y directores de Espacio Riesco, la feria de la industria alimentaria más importante del país, Espacio Food & Service, lanzó oficialmente su novena versión, con un almuerzo de camaradería celebrado en los...



Enexpro de ProChile se realizará en Espacio Food & Service

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Enexpro de ProChile se realizará en Espacio Food & Service Con foco en alimentos orgánicos, funcionales, vinos de nicho y otros productos, este año el evento de ProChile esperan más de 40 importadores de todo el mundo para que sostengan reuniones de negocios con exportadores chilenos. ProChile realizará en la...

COMUNICADOS DE PRENSA

Septiembre 2019

SEP
04

♡ 0



Ganadores del concurso "Haz Crecer tu Negocio" reciben tips y recomendaciones previas a la Expo

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Ganadores del concurso "Haz Crecer tu Negocio" reciben tips y recomendaciones previas a la Expo El objetivo de Espacio Food & Service es que las 4 empresas que obtuvieron un stand saquen el mayor partido a las oportunidades comerciales que ofrece la feria y amplíen sus oportunidades de negocio. BioBac,...

Septiembre 2019

SEP
11

♡ 0



Así fue la jornada inaugural de Espacio Food & Service 2019

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Ante la presencia de las más importantes autoridades del país, se dio por inaugurada la novena versión de Espacio Food & Service, en Espacio Riesco. Les dejamos una galería fotográfica que da cuenta del acto, que se llevó a cabo en el Pabellón 2 de la feria.

COMUNICADOS DE PRENSA

Septiembre 2019

Septiembre 2019

SEP
23

♡ 0



Revive el cierre de Espacio Food & Service 2019

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

SEP
25

♡ 0



Espacio Food & Service convoca a más de 25 mil profesionales de la industria con Estados Unidos como principal invitado

By Juan Pablo Murillo | Noticias | No Comments

Espacio Food & Service convoca a más de 25 mil profesionales de la industria con Estados Unidos como principal invitado En más de 25 mil metros cuadrados, los visitantes presenciaron en vivo cocinas interactivas, de panadería, pastelería y saludables con los más destacados chefs del país. Asimismo, concursos gastronómicos, lanzamientos...

COMUNICADOS DE PRENSA



Secretaria Ejecutiva de Programa Elige Vivir sano, entrega tres consejos claves para un 18 más saludable

En el marco de la mayor feria gastronómica de Chile, Daniela Godoy entregó algunos consejos para enfrentar de la mejor manera la alimentación durante Fiestas Patrias.

Santiago, 9 de septiembre.- "La clave para enfrentar una alimentación más saludable está en tres frentes: cantidad, tipo de comida y ejercicio". Así de clara fue la Secretaria Ejecutiva del programa Elige Vivir Sano, Daniela Godoy, durante la inauguración de Espacio Food & Service, la mayor feria de alimentación de Chile y segunda a nivel latinoamericano.

La autoridad reconoció que, durante las celebraciones de Fiestas Patrias, las personas suelen ser más relajados a la hora de elegir los alimentos. Ante ello, explicó que con tres simples medidas, los chilenos pueden celebrar y cuidar su alimentación al mismo tiempo.

1.- Cantidad

"Lo primero es la cantidad. Es sumamente importante que seamos capaces de disminuir y limitar porciones. Uno puede comer de todo, tratando de que sea equilibrado, y eso se logra moderando las cantidades de comida".

2.- Tipo de comida

"Es muy importante darle, siempre, prioridad a las opciones más sanas. Por ejemplo, si vamos a comer carne o pescados, tratemos de acompañar con una buena ensalada. Si vamos a comer anticuchos, busquemos una preparación con más vegetales añadidos. Ahí también hay espacio para jugar y ser creativos".

3.- Ejercicio

"La actividad física es fundamental. Y en este sentido, hago un llamado a que aprovechemos esta fecha no solo para conmemorar nuestras tradiciones alimenticias, sino que también culturales, como la cueca, disfrutar los juegos tradicionales, y de esa forma estaremos haciendo actividad física que quizás regularmente no hacemos, y que es muy saludable para el cuerpo".



Eugenio Melo es elegido "Cocinero de Chile" en la principal gala de la cocina nacional

El reconocido chef, que ha participado en el programa de televisión "Recomiendo Chile", fue distinguido como el mejor de los mejores, en el marco de la novena versión de Espacio Food & Service. En esta instancia, la Federación Gastronómica de Chile dio a conocer los nombres de los ganadores de los Premios Fuego 2019, certamen que cada año reconoce a los principales exponentes de la gastronomía chilena.

Santiago 11 de septiembre.- El chef, académico y conductor del programa de televisión "Recomiendo Chile", Eugenio Melo, fue galardonado como "Cocinero de Chile", principal categoría de los Premios Fuego 2019, en el marco de la primera jornada de la feria agroalimentaria Espacio Food & Service que se desarrolla hasta este jueves 12 en Espacio Riesco.

El Premio Fuego es organizado cada año por la Federación Gastronómica de Chile (Fegach). El comité de selección está compuesto por la presidenta de la Fegach, Variña Astorga, y representantes del Ministerio de las Culturas, Artes y Patrimonio, de la Subsecretaría de Turismo; de la Fundación Imagen de Chile; ProChile, empresas auspiciadoras, instituciones de educación superior y gremios.

Junto con Eugenio Melo, también fueron galardonados Ricardo Pacheco (Trayectoria); Cooperativa AgroCanela (Innovación); Pascual Ibáñez (Aporte al desarrollo enogastronómico); Agrupación Chefs del Mar (Promoción de la gastronomía chilena); Leonel Lucero (Cocina chilena desde la valorización de nuestros productos); Patricio Cisternas (Gastronomía desde las artes visuales); Tres Peces (Aporte regional a la cocina chilena); Joel Solorza (Formador gastronómico) y Gustavo Sáez (Profesional de ramas afines a la cocina).



COMUNICADOS DE PRENSA



Agricultura alerta por desperdicio de comida en Chile: Se botan 3.700 millones de kilos y se gastan \$200 mil extra por persona anualmente

Ministro (s) Alfonso Vargas ratificó la transformación de la cartera en el nuevo Ministerio de los alimentos. Además, advirtió sobre la sequía que vive el país: "En Chile hay agua, pero no hay obras de infraestructura", afirmó.

Santiago, 10 de septiembre. — De aquí al 2050, la población del mundo alcanzará el umbral de los 10.000 millones de habitantes, lo que supondrá incrementar la producción de alimentos en hasta un 30%. Todo esto, en medio de los devastadores efectos del cambio climático y la sequía.

Pese a esto, en Chile aún existe poca conciencia sobre el tema. Así lo advirtió el ministro subrogante de Agricultura, Alfonso Vargas, en el marco de la inauguración de la novena versión de la feria agroalimentaria Espacio Food & Service, que este año tiene como eje central la economía circular aplicada a la industria agroalimentaria.

"Nosotros vamos a ingresar un proyecto de ley que transforma el Ministerio de Agricultura en el Ministerio de Agricultura y los Alimentos (...) El mundo bota 1.300 millones de toneladas de alimentos (al año). Con un cuarto de eso, podríamos alimentar a 800 millones de personas. En Chile, se desperdician 3.700 millones de kilos de alimentos (al año). Además, según un estudio de la Universidad de Talca, cada persona podría ahorrar \$200 mil pesos al año si no desperdiciara alimentos", afirmó la autoridad.

Gobierno destaca a Tarapacá como "ejemplo" entre las regiones por su avance hacia una economía circular

El subsecretario de Economía, Ignacio Guerrero, resaltó durante la inauguración de Espacio Food & Service la apuesta que está haciendo el Ejecutivo para potenciar emprendimientos que promuevan una economía más sustentable.

Santiago, 10 de septiembre.— "Queremos que la economía circular se instale en la cultura empresarial. Por lo mismo, a través de Corfo, estamos apoyando proyectos de emprendimiento que promueven esta nueva forma de ver la economía. En este sentido, el hub inaugurado por Corfo en la región de Tarapacá es un buen ejemplo de cómo la región avanza en esa línea".

Con estas palabras, el subsecretario de Economía, Ignacio Guerrero, graficó la apuesta que está haciendo el Gobierno para potenciar a las regiones de acuerdo a sus características locales. Esto, en el marco de la Feria Espacio Food & Service 2019, que este año tiene como eje central la economía Circular aplicada a la industria agroalimentaria.

Este año, Espacio Food & Service reúne a representantes de las principales economías del mundo, cuenta con 12 países invitados y más de 1.000 stands. Sus organizadores esperan recibir a más de 25 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar entre otras novedades los casi 300 metros cuadrados de exhibición de productos, servicio y tecnología de empresas provenientes de Estados Unidos, principal país invitado a la cita.

Además, Eurochile y Enexpro protagonizarán las dos ruedas de negocios que se llevarán a cabo en la feria. La primera será la instancia para fomentar la cooperación entre las empresas europeas y las pequeñas y medianas empresas de Chile de la industria de alimentos y servicios. Mientras que la segunda es organizada por ProChile y se espera que lleguen más de 40 importadores de países cuyo foco es la innovación alimentaria y la industria orgánica. Entre ellos destaca Estados Unidos, Bélgica, Francia, Alemania, China y Reino Unido, entre otros.

ENTREVISTAS A EXPOSITORES



46

ENTREVISTAS
a Expositores.

-
43 reportajes escritos
y 3 notas
audiovisuales
publicadas en
plataformas digitales
y newsletter.



11

NEWSLETTERS
enviados a una base
de 116 mil
profesionales de la
industria.



NOTAS AUDIOVISUALES EN VIVO



41
Publicaciones en
Plataformas Digitales
 durante los 3 días de
 feria.

37.404
interacciones

28.882
visualizaciones



ENRIQUE OJEDA
 EMBAJADOR DE ESPAÑA EN CHILE

ESPACIO FOOD & SERVICE
 @espaciofoodservice @efoodservice

ESPACIO FOOD & SERVICE 2019
 @espaciofoodservice @efoodservice @efoodservice

KARLA RUBILAR
 INTENDENTA REGIÓN METROPOLITANA

PAULO MORELLI
 BARISTA

FERNANDO VIO
 PROFESOR DE INTA DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE

ALFONSO VARGAS
 SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA

TRANSMISIÓN EN VIVO
 COMENTA | #foodservice

AVISAJE: Revistas y Diarios

Revista Canal Horeca

ESPACIO
Food &
SERVICE 2019

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10,11 Y 12 DE SEPTIEMBRE
ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • RUEDAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASESORÍAS PROFESIONALES • CATAS Y DEGUSTACIONES • COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND!
 espaciofoodservice.cl

90^s
 VENDIDO

Más información en:

+56 224704460
 contacto@espaciofoodservice.cl



ESPACIO
Food &
SERVICE 2019

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10,11 Y 12 DE SEPTIEMBRE
ESPACIO RIESCO

¡ÚLTIMOS STANDS!

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • RUEDAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASESORÍAS PROFESIONALES • CATAS Y DEGUSTACIONES • COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE EN
 espaciofoodservice.cl

Más información en:

+56 224704460
 contacto@espaciofoodservice.cl



¡ÚLTIMOS STANDS!

ESPACIO
Food &
SERVICE 2019

10,11 y 12 sept
ESPACIO RIESCO

REGÍSTRATE GRATIS EN
 espaciofoodservice.cl

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • RUEDAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASESORÍAS PROFESIONALES • CATAS Y DEGUSTACIONES • COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

DESCARGA LA APLICACIÓN DE NETWORKING PARA FOOD & SERVICE 2019



Más información en:

+56 224704460
 contacto@espaciofoodservice.cl

AVISAJE: Revistas y Diarios

Revista Chef & Hotel



El profesional de Chile, entre los miembros de una sala de trabajo activa en un restaurante de alta cocina, se preparan para atender a los huéspedes. Los chefs de cocina y los chefs de pastelería se preparan para atender a los huéspedes en un restaurante de alta cocina. Los chefs de cocina y los chefs de pastelería se preparan para atender a los huéspedes en un restaurante de alta cocina.



ESPACIO Food & SERVICE 2019 FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10, 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - BUELAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y SESIONES PROFESIONALES - CATAS Y REGISTRACIONES - CORPORACIONES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND! 80 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

ESPACIO Food & SERVICE 2019 FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10, 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - BUELAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y SESIONES PROFESIONALES - CATAS Y REGISTRACIONES - CORPORACIONES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND! 80 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

EN PLENO NUDO DE LA CIUDAD DE SANTIAGO CHILE CONTARÁ CON EL PRIMER EDIFICIO EN LATINOAMÉRICA QUE PURIFICARÁ EL AIRE



VALU SINGAPUR EN CONSTRUCCIÓN HOTEL REXOS DEL COMPLEJO CONUNA TECNOLÓGICA PARANALIMBA, C.B. VIGILAN A LOS CONTAMINANTES DEL AIRE DE LA CIUDAD A FINES DEL CUARTO TRIMESTRE DE ESTE AÑO

TENER UNO DE LOS EDIFICIOS MÁS SOSTENIBLES DEL MUNDO, y que se encuentre en Chile, es un reto que VALU SINGAPUR se propone cumplir con el proyecto de construcción del Hotel Rexos del Complejo Conuna Tecnológica Paranálimba, en la ciudad de Santiago. El edificio contará con un sistema de purificación del aire que eliminará los contaminantes del ambiente, convirtiéndolo en un espacio seguro para sus huéspedes.

ESPACIO Food & SERVICE 2019 FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10, 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - BUELAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y SESIONES PROFESIONALES - CATAS Y REGISTRACIONES - CORPORACIONES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND! 90 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

ESPACIO Food & SERVICE 2019 FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10, 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - BUELAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y SESIONES PROFESIONALES - CATAS Y REGISTRACIONES - CORPORACIONES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND! 90 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

MAQUIPÁN HORNOS PARA CADA TIPO DE NEGOCIO

SE DENOS PARA TENER" ES LA CONCIENCIA QUE MERECEMOS DE LOS PRODUCTOS QUE CONSUMIMOS. Por eso, en Chile, se están desarrollando productos que respetan el medio ambiente y que son saludables para el consumidor. Los hornos Maquipán son una excelente opción para cualquier negocio que quiera ofrecer productos saludables y sostenibles.

RESERVA TU STAND! 90 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

ESPACIO Food & SERVICE 2019 FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10, 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - BUELAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y SESIONES PROFESIONALES - CATAS Y REGISTRACIONES - CORPORACIONES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND! 90 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

ESPACIO Food & SERVICE 2019 FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

10, 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE ESPACIO RIESCO

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

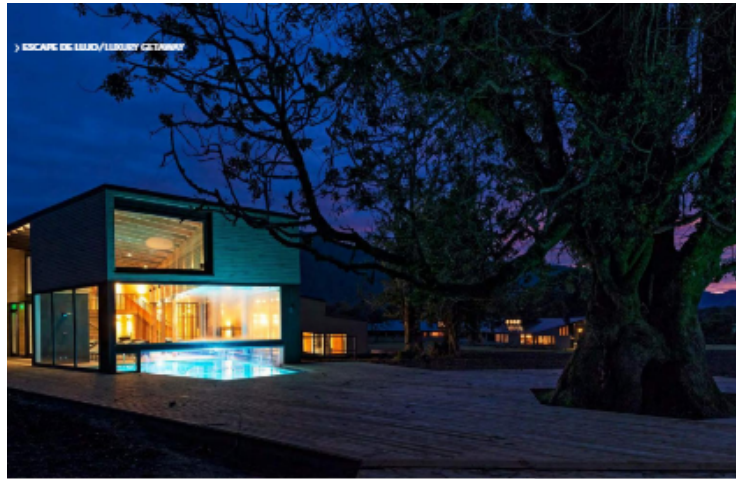
EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - BUELAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y SESIONES PROFESIONALES - CATAS Y REGISTRACIONES - CORPORACIONES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

RESERVA TU STAND! 90 espaciofoodservice.cl

Más información en: [+56 22 4704600](tel:+5622470460) [@espaciofoodservice.cl](https://www.facebook.com/espaciofoodservice)

AVISAJE: Revistas y Diarios

Revista Sky Airlines



Hace poco más de un año, el Pamporutango, "Cabaña grande", en la zona de Los Hornos, es posible disfrutar de nuestra privilegiada zona turística a través de una red de unidades de más de cinco kilómetros. La que se acaba de sumar el nuevo recorrido que lleva a Laguna Polviana.

La historia del proyecto comenzó en 1997, con la construcción de los primeros lodges que abrieron paso hacia lodges prácticamente integrados de la Selva Valdiviana. Casi una década más tarde, el Pamporutango se convirtió en un destino turístico, ampliando

sus principales características en su entorno: el Parque Futungo, "Cabaña grande", en la zona de Los Hornos, es posible disfrutar de nuestra privilegiada zona turística a través de una red de unidades de más de cinco kilómetros. La que se acaba de sumar el nuevo recorrido que lleva a Laguna Polviana.

That's not very long ago, Pamporutango Hotel & Spa was a small business and in a quiet, low impact on the Los Hornos Region. Today however, it has become one of the most popular and interesting accommodation options in the entire south of Chile. And with Parque Futungo's expansion and hotels all around, the hotel group in the hotel is almost unbreakable. Because more "big valley" in the local Huilliche language, our hotels can receive the full scale of the area today through the park's vast network

¡ÚLTIMOS STANDS!

ESPACIO
Food &
SERVICE

10, 11 Y 12 DE SEPT
ESPACIO RIESCO

REGÍSTRATE GRATIS EN
espaciofoodservice.cl

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.800 STANDS • EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • REUNIONES DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONFERENCIAS GASTRONÓMICAS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y FOROS PROFESIONALES • CASOS Y EXPERIENCIAS • CONFERENCIAS INNOVACIONALES Y MARKETING

REGÍSTRATE EN LA APLICACIÓN
ESPACIO FOOD SERVICE 2019

Más información en:
+56 224734460 @espaciofoodservice.cl

CONTENUSTA/INTERVIEW

"Mucha gente puede pensar que mi éxito fue un golpe de suerte, de la noche a la mañana, pero no fue así"

Sin vergüenza
Mónica trabaja en las últimas ciudades que compraron su primera casa. Wendy Soto ya vivía en una gira por distintas partes de Sudamérica, incluidos Argentina y Chile, donde disfrutó de un par de años de sucesiva voladura para analizar el nuevo mercado de la construcción.

—Tengo muy claro que quiero llevar mi cultura presencial al mundo y seguir representando a mi país. Pero además traeré a los nuevos clientes que se han creado desde de nuestra propia oficina a la sala que ganó fama como la "Oficina de YouTube".

—¿De arrepentidos de haber grabado sus videos?
—Vengo de una familia muy humilde, que a veces no insistían en que comiera, y no me lo

—My main wish these days and the knowledge people in other countries were analyzing the price was incredible for her. We still had to fully believe it when one day we were invited to go on a job site program. After reporting on that greater TV show, at the age of 13, Wendy had already in the media as "the folk wonder" and began to receive dozens of calls every week from the Chile, TV, newspapers and theaters throughout the country.

—I made my way up from the bottom. I was staying where I had with all others, in places where no women were getting paid. They made me stay at home in the morning, and we would walk to work afterwards. So many people think I was just lucky, from one day to the next, but that's just not true.

No Shame
As she puts the finishing touches on the final steps of her first album, Wendy Soto is already thinking about a tour throughout South America, including Argentina and Chile, where following a couple of years away from the business, she'll be taking up the helm of her musical career once more.

PARTICIPA EN LA FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESPACIO
Food &
SERVICE

10, 11 Y 12 DE SEPT
ESPACIO RIESCO

¡ÚLTIMOS STANDS!

GENERA OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS EN EL ÚNICO ENCUENTRO QUE REÚNE A MÁS DE 25.000 PROFESIONALES DEL SECTOR

1.800 STANDS • EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • REUNIONES DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONFERENCIAS GASTRONÓMICAS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y FOROS PROFESIONALES • CASOS Y EXPERIENCIAS • CONFERENCIAS INNOVACIONALES Y MARKETING

REGÍSTRATE EN
espaciofoodservice.cl

Más información en:
+56 224734460 @espaciofoodservice.cl

AVISAJE: Revistas y Diarios

Revista Indualimentos



Revista Café Magazine



Revista Capital



AVISAJE: Revistas y Diarios

El Mercurio

Construcción a tu alcance

AL. INGENIERIA

Publicación de avisos y servicios

VENTA O ARRENDAMIENTO

MAQUINARIA PARA AGRICULTURA

TELÉFONO: 021 200 000 000

RENOVACION Y EL PU. MODERNA

TELÉFONO: 021 200 000 000

EXCELENTE NEGOCIO

Empresas Agua Construcción

QUIMICO FARMACIUTICO

TELÉFONO: 021 200 000 000

INDUSTRIA PLASTICOS VENDE

TELÉFONO: 021 200 000 000

MARKING ONLINE

TELÉFONO: 021 200 000 000

Clase	Valor
1	1000
2	2000
3	3000
4	4000
5	5000
6	6000
7	7000
8	8000
9	9000
10	10000
11	11000
12	12000
13	13000
14	14000
15	15000
16	16000
17	17000
18	18000
19	19000
20	20000
21	21000
22	22000
23	23000
24	24000
25	25000
26	26000
27	27000
28	28000
29	29000
30	30000
31	31000
32	32000
33	33000
34	34000
35	35000
36	36000
37	37000
38	38000
39	39000
40	40000
41	41000
42	42000
43	43000
44	44000
45	45000
46	46000
47	47000
48	48000
49	49000
50	50000

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEL 10 AL 12 DE SEPTIEMBRE EN EL CENTRO CONVENCIONAL DE LA UDELAR. SE REALIZAN TALLERES Y SEMINARIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

TELÉFONO: 021 200 000 000

VERO MANGA DESIGN ENERGÉTICA

TELÉFONO: 021 200 000 000

FLESAN

TELÉFONO: 021 200 000 000

REMATE

TELÉFONO: 021 200 000 000

FESUR

TELÉFONO: 021 200 000 000

Agua SUBTERRANEA

TELÉFONO: 021 200 000 000

Agua SUBTERRANEA

TELÉFONO: 021 200 000 000

AGUA SUBTERRANEA

TELÉFONO: 021 200 000 000

AGUA SUBTERRANEA

TELÉFONO: 021 200 000 000

Activar Windows

AVISAJE: Revistas y Diarios

La Tercera

La Tercera Viernes 10 de agosto de 2018

MUNDO

Israel veta ingreso a dos congresistas de EE.UU. tras pedido de Trump

América

Israel prohibió la entrada a los congresistas demócratas estadounidenses Jacoby y Amodeo tras el pedido de Trump. El presidente de EE.UU., Donald Trump, se había opuesto a su ingreso.



Ilhan Omar y Rashida Tlaib en el Capitolio, en julio.

El presidente de EE.UU., Donald Trump, se había opuesto a su ingreso. El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.

El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.



El estadio nacional chino en Shanghai, que China aumentará la presión contra Hong Kong.

China aumenta presión contra Hong Kong

China aumentó la presión contra Hong Kong tras la declaración de independencia por parte de la ciudad. El gobierno chino anunció medidas para fortalecer su control sobre la zona.

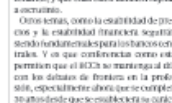
El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.

El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.

PUNTO DE VISTA

Una mirada desde Jacksonhole

El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.



Pablo García, columnista de La Tercera.

El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.

El congreso de EE.UU. aprobó una resolución que permitía a los congresistas viajar libremente a Israel. Sin embargo, Trump vetó el ingreso de las congresistas demócratas Jacoby y Amodeo.



FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • BUENAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA • SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASesorías PROFESIONALES • CATAS Y DEGUSTACIONES • COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl



FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • BUENAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA • SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASesorías PROFESIONALES • CATAS Y DEGUSTACIONES • COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl



FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • BUENAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA • SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASesorías PROFESIONALES • CATAS Y DEGUSTACIONES • COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

AVISAJE: Revistas y Diarios

La Tercera

www.elpais.com 7 de septiembre de 2019



El secretario de Tesoro de los Estados Unidos, Jerome Powell, en un momento de su discurso en la conferencia de prensa de la Reserva Federal.

Powell: Fed seguirá actuando "como sea apropiado" para mantener crecimiento

Según los expertos, en la decisión de reducir la tasa de interés de la Reserva Federal (Fed) de EE.UU. en un punto porcentual, el presidente Donald Trump podría estar actuando de forma precipitada.

130 mil

El número de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

571.000

El número de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

3,7%

El porcentaje de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

EL ECONOMISTA 7 de septiembre de 2019

130 mil

571.000

3,7%

La Reserva Federal (Fed) está actuando "como sea apropiado" para mantener el crecimiento, según el secretario de Tesoro de los Estados Unidos, Jerome Powell, en un momento de su discurso en la conferencia de prensa de la Reserva Federal.

Según los expertos, en la decisión de reducir la tasa de interés de la Reserva Federal (Fed) de EE.UU. en un punto porcentual, el presidente Donald Trump podría estar actuando de forma precipitada.

El porcentaje de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.



El porcentaje de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

El porcentaje de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

El porcentaje de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

La Reserva Federal (Fed) está actuando "como sea apropiado" para mantener el crecimiento, según el secretario de Tesoro de los Estados Unidos, Jerome Powell, en un momento de su discurso en la conferencia de prensa de la Reserva Federal.

Según los expertos, en la decisión de reducir la tasa de interés de la Reserva Federal (Fed) de EE.UU. en un punto porcentual, el presidente Donald Trump podría estar actuando de forma precipitada.

El porcentaje de personas que se han registrado para votar en las elecciones de este domingo en Chile.

EL ECONOMISTA 7 de septiembre de 2019

NACIONAL

Exmaestranza en Valparaíso se convierte en gimnasio

En las bodas de la antigua Estación Ferroviaria, niños y jóvenes hoy practican escalada, boxeo y acrobacias aéreas.



La antigua estación del ferrocarril se convertirá en un gimnasio.

La antigua Estación Ferroviaria de Valparaíso se convertirá en un gimnasio. En las bodas de la estación, niños y jóvenes hoy practican escalada, boxeo y acrobacias aéreas.

La antigua Estación Ferroviaria de Valparaíso se convertirá en un gimnasio. En las bodas de la estación, niños y jóvenes hoy practican escalada, boxeo y acrobacias aéreas.

La antigua Estación Ferroviaria de Valparaíso se convertirá en un gimnasio. En las bodas de la estación, niños y jóvenes hoy practican escalada, boxeo y acrobacias aéreas.

La antigua Estación Ferroviaria de Valparaíso se convertirá en un gimnasio. En las bodas de la estación, niños y jóvenes hoy practican escalada, boxeo y acrobacias aéreas.

EL ECONOMISTA 7 de septiembre de 2019

NACIONAL

Las nuevas cenas de Pan y Vino del Hogar de Cristo tras el caso Poblete

El evento ya no será en Espacio Rincón y cambiará de nombre a "Encuentros Hogar de Cristo". Los invitados disminuirán a 300.



El evento ya no será en Espacio Rincón y cambiará de nombre a "Encuentros Hogar de Cristo". Los invitados disminuirán a 300.

Las nuevas cenas de Pan y Vino del Hogar de Cristo se realizarán en Espacio Rincón. El evento ya no será en Espacio Rincón y cambiará de nombre a "Encuentros Hogar de Cristo". Los invitados disminuirán a 300.

Las nuevas cenas de Pan y Vino del Hogar de Cristo se realizarán en Espacio Rincón. El evento ya no será en Espacio Rincón y cambiará de nombre a "Encuentros Hogar de Cristo". Los invitados disminuirán a 300.

Las nuevas cenas de Pan y Vino del Hogar de Cristo se realizarán en Espacio Rincón. El evento ya no será en Espacio Rincón y cambiará de nombre a "Encuentros Hogar de Cristo". Los invitados disminuirán a 300.

Las nuevas cenas de Pan y Vino del Hogar de Cristo se realizarán en Espacio Rincón. El evento ya no será en Espacio Rincón y cambiará de nombre a "Encuentros Hogar de Cristo". Los invitados disminuirán a 300.

ESPACIO Food & SERVICE 2019 sept

SÓLO QUEDAN 3 DIAS

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

REGISTRATE GRATIS EN www.espaciofoodservice.cl

ESPACIO Food & SERVICE 2019 sept

SÓLO QUEDAN 2 DIAS

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

REGISTRATE GRATIS EN www.espaciofoodservice.cl

ESPACIO Food & SERVICE 2019 sept

HOY COMIENZA

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

REGISTRATE GRATIS EN www.espaciofoodservice.cl

ESPACIO Food & SERVICE 2019 sept

¡YA COMENZÓ!

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTADOS UNIDOS

REGISTRATE GRATIS EN www.espaciofoodservice.cl

AVISAJE: Revistas y Diarios

Las Últimas Noticias

Adiós al fotógrafo que retrató el gol imposible

Camirada arguina, cámara colgando del hombro, vista panorámica y el recordado "Marcelo" que que identificaba a quien fuera su acompañante ocasional, cualquiera fuera su nombre. Para él, todos eran "Marcelo", así con la "n" bien marcada. Juan Carlos Fernández Salazar, fotógrafo que trabajó en LTR por más de dos décadas, falleció el martes a los 65 años.



Maduro, alegre y con un humor agudo e inteligente. Juan Carlos también hacía alarde de su destreza física al levantar compañeros como a suenan penas, recuerdos de su paso por la futbolística donde fue campeón sudamericano. Era también profesor de Educación Física, pero su pasión por la fotografía lo llevó a ganar el reconocimiento.

Entre sus recuerdos profesionales está su impresionante ascenso del gol imposible de Jorge Aravena a Uruguay, en 1985. También su cobertura de la Liga de la Copa Fidef, donde fue el primer reportero gráfico en llegar al lugar, así como la primera imagen de Manuel Contreras cuando se arrojó en el sur en momentos en que era requerido por la justicia.

Su vida se realizó este jueves a partir de las 12:30 en la Gran Loggia de Chile (María de la Cruz 555), mientras que el entierro se realizó a una ceremonia religiosa a las 13 horas y luego su funeral en el Cementerio General. Los Últimas Noticias hace llegar sus condolencias a su familia ante esta pérdida irreparable.

CON ESTE EJEMPLAR, GRATIS A LA FERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

las últimas noticias

30 | UN ÚNICO EJEMPLAR EN CHILE

Golozos de Rubio y Aravena

¡LINDO, CHILE!

3-0 frente a Uruguay en el estadio del país

CELEBRACIÓN IMPROBABLE MILLONARIO BORO EN PENALTICO

Pequeña hazaña: físicos de la Usach lanzaron ozonosonda en la Antártica



Amor, Drouot.

Septiembre es el mes del mundo donde llueve más agua de lluvia. El invierno chileno es estival, la radiación solar es fuerte y la capa de ozono que se abre. El momento perfecto para estudiar en la Antártica, pero las dificultades son evidentes. El continente blanco sigue teniendo temperaturas de hasta: "11 grados que, con ventiscas de 60 kilómetros por hora, pueden transformarse en una sensación térmica de "36.

Edgardo Sepúlveda y Braulio Valdivia, físicos de la Universidad de Santiago (Usach), analizaron el invierno e inauguraron la Expedición Científica Antártica (ECCA) 56, del Instituto Antártico Chileno (Inaech). En un avión Nécker Chileo (Nackch).

Aparato impulsado por un globo mide la concentración del gas que filtra las radiaciones ultravioleta que llegan a la Tierra.

El globo no debe tocar el suelo, antes del lanzamiento, algo muy difícil de lograr, debido al fuerte viento.

El viento lo mueve mucho. Si está en contacto con la nieve o con partículas de soledad, dentro del balón donde una lo infla, después, cuando asciende, esas partículas se congelan y terminan por hacerlos explotar antes de los 200 metros". explica. Es probable, entonces, que no alcance la altura necesaria para hacer la medición. Por eso, antes del lanzamiento, es fundamental evitar que el viento haga que el globo toque el suelo. Además, si el viento es muy fuerte, pueden desfiladamente reventado.

"70 metros, más el globo, más los sensores, más el software, todo tiene un costo de un millón de pesos por lanzamiento. De ozonosonda. De radiación ultravioleta y gases clorofluorocarbonos. Este año, la estratosfera, donde habita el ozono, se calentó, es decir no hubo bajas temperaturas. Un ingrediente necesario del ciclo. Eso provoca una convección diabólica. "El aire se eleva y se debilita", cuenta. No es demasiado grande y probablemente se como antes de noviembre, a diferencia de la habitual.

Los científicos de la Usach se quedaron en la Antártica hasta octubre. Lanzarán más ozonosondas e instalarán la base de un avión del proyecto South-TRAC (TRAC), que controla los esfuerzos de Alemania, Argentina y Chile para estudiar la baja atmosférica.

CareYou es una plataforma de telemonitor de salud asistido por inteligencia artificial, que funciona con un monitor, un celular y una aplicación móvil.

Valentina Errico.

Las constantes quejas de los usuarios sobre el sistema de salud en Chile, las últimas listas de espera en hospitales y la falta de profesionales en ese ámbito, impulsaron al ingeniero en robótica e informática Sergio Chelero (38) a crear una solución para mitigar esos problemas.

Nació CareYou en el 2018, una plataforma de telemonitor de salud asistido por inteligencia artificial, que opera con un dispositivo de monitor, un celular y una aplicación móvil.

Chelero y su equipo desarrollaron dos dispositivos para medir en tiempo real distintos parámetros biológicos en el paciente, uno está dirigido para patologías cardíacas y el otro para enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión.

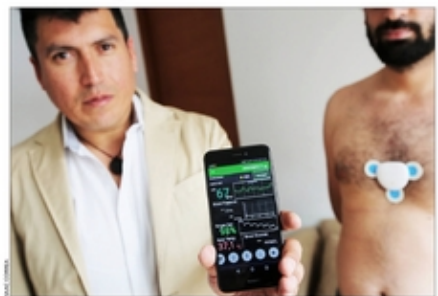
Una es el monitor cardíaco, una especie de parche en forma de T (ver fotografía) que pesa 12 gramos. "es adherido al centro del pecho del paciente y mide parámetros como la actividad en el corazón (electrocardiograma), frecuencia respiratoria, temperatura corporal, postura y calidad del sueño", explica Chelero.

El otro es el multiparametro, un pequeño monitor cuadrado transportable que pesa 22 gramos y "registra el nivel de oxígeno en la sangre (oximetría), nivel de glucosa, presión arterial, frecuencia respiratoria, temperatura y electrocardiograma", cuenta el fundador de CareYou.

Ambos monitores están fabricados a base de un plástico innovador, con un sensor de electrodos y sensores de luz e infrarrojos que van midiendo los parámetros biológicos del paciente.

Chelero destaca cómo funcionan los equipos, que pueden ser usados las 24 horas. "La información se transmite vía Bluetooth a una aplicación móvil, esta envía los datos a una nube, una plataforma digital donde algoritmos de inteligencia artificial analizan los parámetros y emiten una alerta si estos están alterados".

Dispositivo ultra liviano alerta riesgo de infarto cerebral



El monitor adherido al pecho y mide en tiempo real parámetros cardíacos.

De esta forma, tanto el paciente como el médico le llega una notificación de alerta en tiempo real en caso de riesgo de eventos críticos tales como una caída, irregularidades cardíacas (desfibrilación en los vasos sanguíneos del corazón), hipertensión o infarto cerebral.

CareYou es uno de los 25 proyectos que están participando del llamado de innovación del Centro Nacional de Sistemas de Información en Salud (CENSIS).

que busca dotar con soluciones innovadoras a hospitales públicos.

Raquelita García, gerente de innovación de CENSIS, comentó que dicha función "propone a los emprendedores todo el ecosistema para que puedan desarrollar a nivel comercial y técnico, en este último aspecto, empuja el uso de evidencias en salud y buenas prácticas para que ellos puedan internacionalizar sus soluciones a nivel global".

¡ÚLTIMOS STANDS!

ESPACIO **Food &** SERVICE 2019

10,11 y 12 sept

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - RUEDAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - SEMINARIOS Y ASesorías PROFESIONALES - CAsAs Y DEGUSTACIONES - COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

Más información en: +56 22 4704460 | contacto@espaciofoodservice.cl

ESPACIO **Food &** SERVICE 2019

10,11 y 12 sept

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - RUEDAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - PANADERÍAS - SEMINARIOS Y ASesorías PROFESIONALES - CAsAs Y DEGUSTACIONES - COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

Más información en: +56 22 4704460 | contacto@espaciofoodservice.cl

ESPACIO **Food &** SERVICE 2019

10,11 y 12 sept

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS - RUEDAS DE NEGOCIOS - CHARLAS TÉCNICAS - CONCURSOS GASTRONÓMICOS - COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE - PANADERÍAS - SEMINARIOS Y ASesorías PROFESIONALES - CAsAs Y DEGUSTACIONES - COMPRADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

Más información en: +56 22 4704460 | contacto@espaciofoodservice.cl

AVISAJE: Revistas y Diarios

Las Últimas Noticias

Un diseño hecho a la medida de las empresas de reparto

El modelo Sunray Cargo tiene una puerta corredera y una doble puerta trasera para acceder cómodamente al interior del vehículo mientras que la nueva JAC Refine Cargo posee una capacidad de carga de 940 kilos y 4,6 m³.



El Sol para carga y despacho.

ESPACIO Food & Service 2019 10,11 y 12 sept

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • RUECAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASESORIAS PROFESIONALES • CRÉAS Y DEGUSTACIONES • COMPROADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

INTERNACIONAL

Captan inéditas tomas del malogrado HMS Terror

Arqueólogos de Parks Canada emplearon vehículos remotos (ROV) para estudiar los restos del navio histórico que desapareció con el HMS Erebus.



El HMS Erebus fue encontrado en 2014, y el HMS Terror fue hallado dos años después en las geladas aguas del sur del Fuero Canadense. Los arqueólogos encuentran pilas y botellas de vidrio en las desmenuadas.

Un tripo completo (ómnibus al tripo de un topógrafo) y un par de tornillos fueron identificados. El HMS Terror formó parte de una expedición que zarpó de Great Britain para el HMS Erebus para buscar el norte marítimo que los barcos de la ruta a Asia. Las tripulaciones de los dos barcos fallecieron y ambos barcos se hundieron más de 300 años después. Su tripulación había intentado la reciente serie de expediciones "The Terror", dirigida por Robert Scott, cuya segunda parte se estrenó el 12 de agosto.

ESPACIO Food & Service 2019 10,11 y 12 sept

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • RUECAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASESORIAS PROFESIONALES • CRÉAS Y DEGUSTACIONES • COMPROADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

Freedom ofrece dos estilos de ricota elaboradas de forma artesanal

Creó su propio negocio con exitosa receta familiar

David Rodríguez, propietario de Freedom, muestra su pasión por la leche y el queso.



Freedom es un negocio familiar que comenzó con la pasión de David Rodríguez por la leche y el queso. Él elabora dos estilos de ricota artesanal: una suave y cremosa, y otra más firme y con textura. Su negocio ha crecido gracias a la calidad de sus productos y a su atención al cliente.

ESPACIO Food & Service 2019 10,11 y 12 sept

FERIA PROFESIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EXPOSITORES NACIONALES Y EXTRANJEROS • RUECAS DE NEGOCIOS • CHARLAS TÉCNICAS • CONCURSOS GASTRONÓMICOS • COCINA INTERACTIVA Y SALUDABLE • SEMINARIOS Y ASESORIAS PROFESIONALES • CRÉAS Y DEGUSTACIONES • COMPROADORES INTERNACIONALES Y MUCHO MÁS!

REGÍSTRATE GRATIS EN espaciofoodservice.cl

EDICIÓN ESPECIAL

Diario La Tercera

Jueves 5 de septiembre de 2019

laterecera.com

ESPACIO FOOD & SERVICE

RECORDES ESPECIALES

pág. 2 Último momento de la feria

pág. 4 Ruedas de negocios

pág. 6 Alimentos orgánicos

Emprendimiento y economía circular

25.000 m2 de exhibición con lo más innovador de la industria alimentaria

Los actores más importantes del rubro alimentario se dieron cita en este encuentro, incluyendo autoridades y representantes de productores y servicios tan variados como empaque, equipamiento, packaging y diseño, técnicas productivas y distribuidores de alimentos.



La última profesional de la industria alimentaria más relevante del continente, Espacio Food & Service, se desarrolló entre el 2 y 5 de septiembre y ocupó un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

PREMIOS FUEGO
El evento de premiación, Espacio Food & Service, contó con la presencia de los Premios Fuego, que reconocen a los emprendedores más innovadores del rubro alimentario en Chile y a sus profesionales.

Cocina interactiva y concursos
En los días de la feria, se realizaron actividades como talleres, charlas y concursos. Entre ellos, el concurso de cocina interactiva, donde los participantes prepararon platos con ingredientes seleccionados por el jurado.

12 nuevas tendencias estarán presentes en la próxima edición del encuentro más relevante de esta industria en el región.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

Desafíos y perspectivas

Chile como potencia mundial agroalimentaria

Como potencia mundial de alimentos a nivel global, el desafío es aumentar a 200 países con alto nivel de calidad, innovación y sustentabilidad. Chile es un país que ha tenido un crecimiento constante que lo ha convertido en un país que se posiciona como una potencia agroalimentaria a nivel global, gracias a su alto nivel de calidad de sus productos.



El desafío es aumentar a 200 países con alto nivel de calidad, innovación y sustentabilidad. Chile es un país que ha tenido un crecimiento constante que lo ha convertido en un país que se posiciona como una potencia agroalimentaria a nivel global, gracias a su alto nivel de calidad de sus productos.

EN ESPACIO FOOD & SERVICE
El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

Exposición en Espacio Food & Service 2019

GANADORES DEL CONCURSO "HAZ CRECER TU NEGOCIO"

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

Más de 150 proyectos fueron los que participaron del concurso "Haz Crecer tu Negocio". El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

PERU-CASA VEGANA: UNA GUERRA Y UNA GUERRA VEGETAL
HUB GASTRONÓMICO: UNA ALTERNATIVA PARA EL ENTRENADOR GASTRONÓMICO

Europastry, empresa panandora multinacional de origen español

Productos congelados de calidad internacional

Desde 2007 Europastry es el líder en productos congelados de calidad internacional. La empresa se especializa en la producción de productos congelados de alta calidad, que son distribuidos en todo el mundo. El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

Ruedas de negocios

Vínculo comercial para nuevas oportunidades en Chile y el mundo



El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

Última milla, economía circular, tecnología con la técnica cook and chill, y mucho más

Las tendencias y avances que destacan en el sector



El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.

El evento se desarrolló en un espacio de 25 mil metros cuadrados en el recinto de la Feria del Libro de la Universidad de Chile. En su primera edición, el evento reunió a más de 100 expositores, entre ellos, representantes de empresas, autoridades, académicos, emprendedores, investigadores, periodistas, comunicadores, entre otros.



Andrés Saldaña, director comercial de Espacio Food & Service.

EDICIÓN ESPECIAL

Diario Las Últimas Noticias

Revista Mercado Mayorista
Especial Feria Food & Service

Se busca al nuevo campeón de la cocina

OYE!
Elige vivir sano

Original Danimals Fruit & Yogurt

FDA Certification USA
FDA, FCV, SLD

(212) 452 1491
www.xinful.cl



Se trata de la feria alimentaria más grande del país

Más de mil stands tendrá la novena versión de Espacio Food & Service

Según cuenta Andrés Ibabaca, director comercial de este evento que se llevará a cabo entre el martes 10 y jueves 12 de septiembre, esperan contar con más de 27 mil asistentes.

Este año Espacio Food & Service contará con más de 27 mil asistentes, según cuenta Andrés Ibabaca, director comercial de este evento que se llevará a cabo entre el martes 10 y jueves 12 de septiembre. El evento, que se realizará en el recinto de la Feria de São Paulo, Brasil, tendrá lugar durante los días 10, 11 y 12 de septiembre. Ibabaca asegura que este año el evento contará con una gran cantidad de empresas comerciales internacionales. En total, serán 14 los países que estarán exhibiendo sus principales novedades o soluciones para la industria, entre los cuales están Argentina, China, Polonia, Bélgica y Estados Unidos. Este último participará con un stand de más de 300 metros cuadrados de exhibición y una comitiva de 20 empresas pertenecientes a varias áreas.

Además, tendremos una buena tanda de actividades como cocinas interactivas en vivo, lanzamientos de productos y el desarrollo de varias primicias de formación a través de talleres, charlas y sesiones de networking. En cuanto a la logística, tendremos una gran cantidad de stands que serán más modernos y atractivos que los anteriores. Además, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores. En total, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores.

Hay espacios gratuitos reservados para...

Útiles, fáciles de armar y 100% ecológicos

El evento contará con una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores. En total, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores.

25 mil metros cuadrados de espacio que cambiará este año

Este año Espacio Food & Service contará con una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores. En total, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores.

Más de mil stands tendrá...

“Llegamos a todos los actores de la cadena alimentaria”
Andrés Ibabaca

En esta edición de Espacio Food & Service, que tendrá lugar entre el martes 10 y jueves 12 de septiembre, esperamos contar con más de 27 mil asistentes. El evento, que se realizará en el recinto de la Feria de São Paulo, Brasil, tendrá lugar durante los días 10, 11 y 12 de septiembre. Ibabaca asegura que este año el evento contará con una gran cantidad de empresas comerciales internacionales. En total, serán 14 los países que estarán exhibiendo sus principales novedades o soluciones para la industria, entre los cuales están Argentina, China, Polonia, Bélgica y Estados Unidos. Este último participará con un stand de más de 300 metros cuadrados de exhibición y una comitiva de 20 empresas pertenecientes a varias áreas.

Además, tendremos una buena tanda de actividades como cocinas interactivas en vivo, lanzamientos de productos y el desarrollo de varias primicias de formación a través de talleres, charlas y sesiones de networking. En cuanto a la logística, tendremos una gran cantidad de stands que serán más modernos y atractivos que los anteriores. Además, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores. En total, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores.

Hay espacios gratuitos reservados para los microempresarios

Un ejemplo de la importancia de este evento

Amplia presencia internacional destaca en Food & Service

Hay más de 12 países invitados a esta versión de la feria, que cuenta con un espacio de exhibición de 25 mil metros cuadrados y que espera recibir a más de 25 mil profesionales del sector.

Arriendo de espacios gastronómicos a bajo costo

Hay más de 12 países invitados a esta versión de la feria, que cuenta con un espacio de exhibición de 25 mil metros cuadrados y que espera recibir a más de 25 mil profesionales del sector.

El evento contará con una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores. En total, tendremos una gran cantidad de actividades que serán más interactivas y participativas que las anteriores.

AVISAJE RADIOS

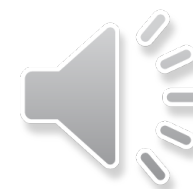
ADN 91.7



 biobiochile.cl



TIEMPO 



BANNERS

Portal Ferias



Biobío.cl



Medios Regionales



800.cl



CONCURSOS GENERADOS

Alcance de 145.000 personas

CONCURSO

Santa Rosa
DESDE 1919
Profesional

LE RUSTIQUE
La Maclette de Charente

VALOR REF. QUESO
\$117.000

VALOR REF. MÁQUINA
\$39.990



STEWART
para los que saben

DOBLE PREMIO

10.11 y 12 sept Food SERVICE 2019

STEWART
para los que saben

GANADORES

AMARO LEONARDO VIVIANA AGUILERA CONCHA

BATIDORAS PROFESIONALES DE PEDESTAL
KITCHENAID TIENDA CHILE ARTISAN MINI 3.3L

10.11 y 12 sept Food SERVICE 2019

EL VOLCAN
MÁS, MEJOR Y MÁS

GANA

Set de 3 Cuchillos Ikon 9600

WÜSTHOF

VALOR REFERENCIAL SET
\$278.990

10.11 y 12 sept Food SERVICE 2019

EL VOLCAN
MÁS, MEJOR Y MÁS

Set de 3 Cuchillos Ikon 9600

WÜSTHOF

KARINA VILLAGRAN

GANASTE!

10.11 y 12 sept Food SERVICE 2019

CONCURSO EMPRENDEDORES

154 Proyectos Participantes / 4 Proyectos Ganadores



RESULTADOS PUBLICACIONES PRENSA

Noviembre 2018– Octubre 2019

GESTIÓN DE PRENSA

Publicaciones TV	Publicaciones Revista	Publicaciones Prensa Escrita
4	3	8

Publicaciones Radio	Publicaciones Plataformas Digitales
11	27

Total Publicaciones
53

GESTIÓN DE PRENSA

Televisión

Chilevisión Tarde



GESTIÓN DE PRENSA

Televisión

CNN Chile

SECCIONES

CNN
CHILE

EN VIVO

Darío Córdova nos cuenta en CNN Gourmet, además, sobre este el Espacio Food & Service, la feria más importante de la industria.

#NUEVODÍACNN
SERVICE

CNN GOURMET

FERIA "ESPACIO FOOD & SERVICE"

VIVO

CNN
CHILE

CNNCHILE.com Gov. se habría contactado con DC para frenar acusación contra Cubillos 12:50

DESTACAMOS



PAPA JOHN'S

PAPA PRAT'S
PROMOCIONES A 10 LUCAS

PIZZA XL

\$10.000

GESTIÓN DE PRENSA

Televisión

Chilevisión Noticias

Desperdicio de comida: Chilenos botamos 3,7 millones de kilos de alimentos al año
https://www.chvnoticias.cl/reportajes/chilenos-botamos-millones-kilos-alimentos_20190911/

REPORTAJES ALIMENTO 11.09.2019 / 23:20

Desperdicio de comida: Chilenos botamos 3,7 millones de kilos de alimentos al año

Ante las alarmantes cifras, se creó el comité para evitar y disminuir pérdidas y desperdicios de alimentos. Ellos están luchando para coordinar a organizaciones y empresas.

Por Daniela Durán Alviña



DESTACAMOS

Desafío Tierra: La iniciativa de CHV, CNN Chile y CDF que busca movilizar a la ciudadanía por el medioambiente

GESTIÓN DE PRENSA

Televisión

24 Horas

3.700 millones de kilos al año a la basura: Gobierno alerta por alto desperdicio de comida

<https://www.24horas.cl/nacional/3700-millones-de-kilos-al-ano-a-la-basura-gobierno-alerta-por-alto-desperdicio-de-comida-3585918>



The image is a screenshot of a news article from the website 24 Horas. At the top, the 24 Horas logo is visible in the upper left corner, and a search bar is in the upper right. Below the logo, the text 'HOME / NACIONAL' indicates the article's location. The main visual is a photograph showing a person's hand holding a small white plate with a portion of food, likely a salad or vegetable-based dish, in front of a larger pan containing more of the same food. The background is slightly blurred, showing a kitchen or food preparation area. Below the photograph, the article's headline is displayed in bold white text: '3.700 millones de kilos al año a la basura: Gobierno alerta por alto desperdicio de comida'. At the bottom of the screenshot, a short paragraph of text provides additional context: 'Además se gastan \$200 mil extra por persona anualmente, según el ministerio de Agricultura. El encargado subrogante de la cartera, Alfonso Vargas, criticó también el desperdicio de agua en el país.'

GESTIÓN DE PRENSA

Revistas

Chef & Hotel

• Chef & Hotel | Food & Service



LA NOVIENA VISIÓN DE LA FERIA INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MÁS IMPORTANTE DEL PAÍS, CHEF & HOTEL UNA AMPLIA GAMBA DE ACTIVIDADES QUE CONTINÚA CON EL SACADIDOS INVITADOS ENTRE OTROS ESTANDOS LINEICOS, MÁS QUE DISPONIBILIDAD DE MÁS DE 400 MITO DE EXHIBICION

ASIMISMO LA FERIA TENDRÁ LA PRESENCIA DE 35 EXPOSITORES PROVENIENTES DE CHINA, PROFESIONALES PANADEROS, PROMEDORES ORGANICOS Y MÁS DE MIL STANDS DE EMPRESAS QUE PRESENTARÁN SUS MEJORES CARTAS, CON EL OBJETIVO DE GENERAR NUEVOS VINCULOS COMERCIALES

ESPACIO FOOD & SERVICE SE LEVANTARÁ A CABO EN EL CENTRO DE CONVENCIONES ESPACIO FISCO, QUE ADEMÁS ORGANIZA Y PRODUCE, ENTRE EL 10 Y 12 DE SEPTIEMBRE DE 2019, CON EL OBJETIVO DE CONVOCAR A MÁS DE 26 MIL PROFESIONALES DEL SECTOR

Fotografía: Cortina de Food & Service

ESPACIO FOOD & SERVICE PRESENTARÁ EN 25.000 MTS2 DE EXHIBICION LO MÁS INNOVADOR DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CON GRANDES INVITADOS Y CONTENIDOS CON FOCO EN EL EMPRENDIMIENTO Y LA ECONOMIA CIRCULAR

ESSIN DUDA UNA DE LAS VITRINAS PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MÁS RELEVANTE DE LATINOAMERICA, que este 2019 contará con más de diez países invitados, así como, variedad de negocios, nuevas interacciones y subtemas, concursos gastronómicos, charlas, catas y muestras de conversación con alto contenido profesional, todos en un espacio de 25.000 mt2 de exhibición. Se trata de Espacio Food & Service, feria que contará cada año a los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo autoridades y representantes de producción y servicios tan variados como: empaquetado, packaging y diseño, hasta grandes productores y distribuidores de alimentos.

Sea organización empresa recibe a más de 26 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán pasar entre otros, a los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo autoridades y representantes de producción y servicios tan variados como: empaquetado, packaging y diseño, hasta grandes productores y distribuidores de alimentos.

Para el director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Balcón, este año la feria tendrá un especial foco en el emprendimiento a los emprendedores locales, con el objetivo de promover y apoyar aquellas empresas con alto crecimiento, tal como se ha venido

• Chef & Hotel | Food & Service



haciendo los años anteriores. "En cuanto a los contenidos que se ofrecen en charlas y paneles de conversación, tendremos énfasis en las participaciones locales que además hay a la industria, como por ejemplo las empresas B, la necesidad circular, las charlas para enfrentar y cumplir la Ley REP (Responsabilidad Extendida del Productor), el desarrollo que la industria tiene con el adulto mayor, la inteligencia artificial en el sector, y cómo están actuando las empresas en su gestión de residuos en relación al medio ambiente, entre otros temas". Para ello, la organización lleva mucho trabajando con expertos y grandes invitados para profundizar y hacer análisis de más manera de la feria, y áreas de desarrollo educativo y formativo para todos quienes participan en el sector alimentario.

La feria, que está distribuida en tres grandes pabellones, con dos accesos y dos salidas, permitirá al visitante recorrerla de forma cómoda y efectiva, generando así nuevas vitricas comerciales con el expositor de manera más práctica y sencilla.

CONCURSO GASTRONOMICO, COCINA INFINITO Y MUCHO MÁS
Espacio Food & Service realizará un concurso e implementación de nuevos áreas dentro de la exhibición para sectores de la industria, que han tenido un importante y significativo protagonismo.

"A la vez, tendremos el Taller de la Industria y la exposición china, en su momento tendremos interacciones. La primera es la cocina tradicional, invitada desde importantes chefs y cocineros realizar charlas de cocina in situ, quienes presentarán las mejores preparaciones y una importante conversación de sabores. Esta oferta destaca Carlo van Middelbeek, Axel Marquardt, Juan Vín, Rodrigo Balcón, y la emprendedora chilena María Teresa Pérez, entre muchos otros exponentes.

Segunda feria será la feria del diseño, la que el año pasado resultó exitosa, donde

diversas acciones de la gastronomía mexicana con datos culturales con los mejores chefs y proveedores del país, entre otros productos. Sin embargo la necesidad esta 2019 la feria una cocina en vivo de talleres, mesas y paneles, que contará con profesionales y organizaciones de la industria panadera, tales como la Asociación de Panaderos de Chile.

En cuanto a concursos, Espacio Food & Service será auspiciador y organizador de Premio Tingo, cuyo contenido tendrá un desarrollo de más de 10 de aplicación. Cabe recordar que Premio Tingo es la instancia que entrega reconocimientos gastronómicos a sus cocineros, otorgando valor a las personas, instituciones o empresas, que se hayan destacado respecto a la valoración de la cultura gastronómica de Chile y sus profesionales.

Por otra parte, en esta versión la feria contará con un espacio de 90 metros cuadrados para presentarse con productos orgánicos. Asimismo, las emprendedoras tendrán un lugar, ya que por tercer año consecutivo Espacio Food & Service entregará a los ganadores del concurso "Mi cocina" el 10 de agosto, uno de los concursos más importantes. Este 2019, las empresas invitadas serán: Balcón, Cáliz de Uva, Uva (Emprendedor) y Puyol (Casa Vignas), quienes podrán interactuar con sus clientes, compañías y profesionales. Todo gracias, que busca impulsar el crecimiento de la industria alimentaria en el país, y sobre todo el emprendimiento lo que será esta vez con el apoyo de la industria.

"Más del 40% de la feria será una actividad que se realiza en todo el año durante la feria, instancia en la que se invita a autoridades y diplomáticos, para que distribuyan de la feria de manera que representen de la gastronomía.

La clave mantener la realización, un año más, del concurso cultural "Cocina Food & Service, cuya versión anterior tuvo un elevado éxito dada la cantidad de participantes en el certamen.

En cuanto a catas, estará a cargo de organizaciones como Chile-Clm, Santa Rita y Escuela de los Suelos, quienes desarrollarán catas de vino, chocolate, miel, queso, aceite de oliva, whisky y cerveza, entre otros productos.

En cuanto a las actividades para fomentar la cooperación entre compañías locales, y las empresas y medidas orgánicas del Chile de la industria de alimentos y servicios. La segunda se organiza por ProChile, y se espera que represente más de 40 importadores de países como la industria alimentaria, como Estados Unidos, México, Francia, Alemania, China y Reino Unido, entre otros.

Espacio Food & Service, que se llevará a cabo entre el 10 y 12 de septiembre en el Espacio Fisco, es auspiciado por los gobiernos de Coahuila, México, Chile y PFI Alemania. Entre los patrocinadores y colaboradores están los Ministerios de Agricultura y Economía, ProChile, Carta Marca Chile, Colegio de Ingenieros de Alimentos, Colegio de Nutricionistas de Chile, Comercio y Cooperación Regional de Santiago, Clínica Santa Paulina y la feria cuenta con Chef & Hotel, La Bodega y Radio Balcón.

Quiénes quieren informarse de las últimas novedades, exposiciones y datos relacionados de la actividad que se llevará a cabo, pueden hacerlo a través de las diversas plataformas digitales.

www.prochile.cl
www.espaciocooking.cl
www.foodandservice.cl
<http://www.chile.cl>

GESTIÓN DE PRENSA

Revistas

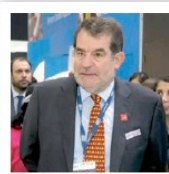
Indualimentos

ESPACIO FOOD & SERVICE

...La Feria

Cada año, septiembre abre una ventana al mundo de los alimentos y pareciera que el tiempo pasara más rápido a medida que se acerca esta fecha, especialmente si consideramos que los alimentos son en la actualidad uno de los rubros de mayor crecimiento en Chile, y en esa fecha se abrirá una vitrina para exponer las últimas novedades gastronómicas.

Es muy importante reconocer que esta muestra se está constituyendo como una de las más importantes de la región, Espacio Food & Service es una feria orientada principalmente a los proveedores y profesionales de la industria gastronómica out of home, donde se exhibirán productos innovadores y las últimas tendencias en el sector foodservice, con el objetivo de visualizar el desafío que tiene la industria para entregar los productos y servicios que mejor respondan a la necesidad de la población y agreguen valor a la operación. Así pues, en Espacio Food & Service se pueden encontrar nuevas materias primas, equipos, implementos, insumos y servicios.



Andrés Ribeca, director general de Espacio Food & Service

Espacio Food & Service es la plataforma ideal para crear relaciones comerciales ya que reúne a los diversos actores del mercado, tales como, responsables de compra y operaciones de las principales categorías de la industria del canal institucional, hoteles, restaurantes, casinos, Juntao, cadenas de comida rápida, nutricionistas, plantas de cook and chill, entre otros.

Considerando la importancia que tiene esta muestra, Revista Indualimentos, entrevistó a Andrés Ribeca, director general de Espacio Food & Service.

¿Qué novedades presentará Espacio Food & Service en esta versión?
Durante esta novena edición de la feria, que se llevará a cabo en el Centro de Convenciones Espacio Pileco, entre el 10 y 12 de septiembre, tendremos más

de 1.000 stands de empresas nacionales e internacionales. A su vez, se desarrollará el encuentro Enexpro 2019, donde más de 40 empresarios internacionales realizarán sus ruedas de negocios con actores del sector.

Por otra parte, contaremos con la rueda de negocios de EuroChile, una cocina interactiva y otra saludable. Esta última resultó el año pasado muy exitosa, ya que diversos actores de la gastronomía mostraron sus dotes culinarios con ingredientes orgánicos y provenientes del mar. La novedad este 2019 la tiene una cocina en vivo de bolleria, masas y pastas. Esta contará con profesionales de la industria de primer nivel.

En materia de concursos Espacio Food & Service es auspiciador y escenario de los Premios Fuego, cuya certifi-



monia final se desarrollará durante los días de feria. También albergará un año más el concurso culinario Carozzi Food & Service, cuya versión anterior tuvo mucho éxito dado la cantidad de participantes y la calidad del certamen.

En cuanto a charlas, catas y talleres abordaremos los temas que más importan hoy a la industria: las empresas B, ley REP innovación, economía circular y cómo están actuando las empresas en su relación con el medio ambiente.

Disponeremos de un espacio de 80 metros cuadrados solo para proveedores con productos orgánicos. Asimismo, los emprendimientos tendrán su lugar, ya que por tercer año consecutivo se hizo el llamado a todas las empresas nuevas nacionales a participar en el concurso "Haz crecer tu negocio", donde el premio principal es estar presente en

la feria con un stand y ser apoyado por ProChile en el coaching.

Para este 2019, Espacio Food & Service estará distribuida en tres grandes pabellones, con dos accesos y dos salidas. Habrá actividades de características similares en cada uno de ellos para que la visita sea más armónica y fácil de recorrer, generando así nuevos vínculos comerciales con el expositor de manera más práctica.

¿Cuál es el perfil de los visitantes profesionales?

Buscamos siempre convocar a todos los que participan en alguna etapa de la cadena de valor de la industria alimentaria, ya sea del canal Horeca, del área de alimentación escolar e institucional, así como ejecutivos de cadenas de comida rápida, compradores nacionales e internacionales, importadores y exportadores, miembros de organismos del Estado, de supermercados, dueños de tiendas de conveniencia, medios de comunicación tradicional y especializados, y muchos otros. Este 2019

esperamos recibir a más de 26 mil visitantes profesionales.

¿Se ha contemplado la posibilidad de incorporar un pabellón para maquinarias?

La feria por su naturaleza y crecimiento orgánico año a año ha ido incorporando a distintos actores del sector alimentario, donde la industria del equipamiento, la tecnología y los servicios han destacado por su permanente innovación y desarrollo.

¿Qué delegaciones extranjeras visitarán la feria?

Espacio Food & Service es sin duda una de las vitrinas profesionales de la industria alimentaria más relevantes de Latinoamérica, que este 2019 contará con más 10 países invitados. Podrán presentarse entre otras novedades los más de 400 metros cuadrados de exhibición de productos, servicio y tecnología de empresas provenientes de Estados Unidos, principal país invitado a la cita. De la misma manera 35 serán los expositores provenientes de China, quienes se suman a la extensa lista de otros países invitados, tales como Polonia, Bélgica, Argentina e Indonesia, entre muchos otros.



GESTIÓN DE PRENSA

Revistas

Canal Horeca

ESPECIAL



ESPACIO FOOD & SERVICE

Más de 1000 stands reunió la feria de alimentos más importante del país

Más de 25 mil personas pudieron ser partícipes de las novedades que este año trajo la novena versión de esta muestra, que tuvo más de 1000 stands de productos y servicios, distribuidos en 25 mil metros cuadrados.

Naturalmente volvió a sorprender esta gran muestra que en su novena versión comenzó a más de 25 mil personas, los días 10, 11 y 12 de septiembre en Espacio Bienes.

La feria que exhibió las innovaciones del mercado en un todo lo que respecta a su cadena, desde empaque, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos, contó con más de 1000 stands de productos y servicios distribuidos en 25 mil metros cuadrados. Además, los asistentes pudieron disfrutar de diversas catas, concursos, e interesantes presentaciones del mercado alimentario.

C134

Por **Daniela Salvador Elias** y **Carlos Montoya Ramos**

La feria que ha logrado posicionarse como la segunda más grande de Sudamérica después de Food Brazil, ha alcanzado su objetivo de ser un encuentro donde se crean las instancias para que tanto asistentes como expositoras logren contacto y oportunidades de negocio.

Además, este año como novedad, se incorporó Estados Unidos como país invitado, que participó con un stand de más de 300 metros cuadrados de exhibición y una cantidad de 55 empresas. Dicha nación se unió a las 13 conti-

gentes entre año en la muestra. Entre estas participaron expositoras provenientes de varias de las principales economías del mundo, entre ellas Brasil, Polonia, España y Argentina.

Andrés Fabara, Director Comercial de Espacio Food & Service, señaló estar "muy orgulloso de conducir una novena versión con grandes números. Tuvimos más de 25 mil profesionales de la industria, quienes visitaron a los más de 1000 stands, los cuales fueron de una calidad técnica espectacular".

Agregó también que, en 25 mil metros cuadrados, "tuvimos expositoras de primer nivel, que son parte íntegra de la cadena de la industria



ESPECIAL

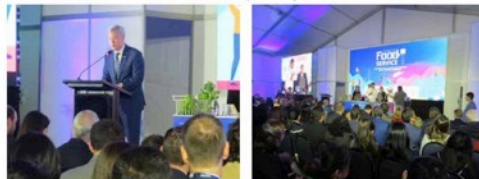
alimentaria, lo que nos convierte en una feria al nivel de las grandes exposiciones, y no solo los diversos productos, sino los propios expositoras, los visitantes y también la prensa. Sin embargo, tenemos tremendos desafíos como país y como feria, especialmente pensar el 2020 cumplimos 10 años, por lo que las expectativas son altas. En ese sentido, vamos a seguir avanzando y comprometidos con el apoyo a los emprendimientos y aquellas empresas que han crecido en nosotros. Espacio Food & Service es sin duda la instancia para que se genere vínculos comerciales entre profesionales y empresarios del sector".

A su vez, resultó las ruedas de negocios de ProChile, que congregaron a 37 importadoras internacionales y más de 120 empresas exportadoras nacionales.

Respecto al feedback que obtuvo de algunas empresas y productores sobre su participación en la feria, y si logran realizar negocios y oportunidades comerciales, Fabara expresó que muchos de ellos logran generar nuevos vínculos comerciales, "pero su trabajo viene

ahora, como partes y conectar las reuniones corporativas y cerrar los acuerdos. La feria es una gran vitrina para cada uno de ellos". Espacio Food & Service es una gran instancia para el mundo.

En su inauguración, Carolina Viquez, Directora Subjefe de ProChile, señaló que el año pasado se realizaron 17.800 millones de dólares en envíos internacionales, situando a Chile en el primer lugar del ranking de exportadores en 18 categorías de productos. "Chile es reconocido en el mundo como un gran productor, pero además por la calidad de la oferta exportadora. Nuestros productos se han convertido en verdaderos embajadores del país, elevando el nivel que el 80% del consumo de cerezas en Chile son chilenas. Asimismo, en todos, los niveles está tomando gran protagonismo".



C135



A su vez se refirió a Espacio Food & Service como una gran instancia que une a empresas con compradores del mundo y que gracias a este espacio, Chile sobresale en materia alimentaria en Latinoamérica como un referente. "Como ProChile nos interesa potenciar nuestra oferta con un valor agregado".

En tanto, el Cheff de Mares en Chile, Baxter Hunt, de la Embajada de Estados Unidos en Santiago de Chile, destacó que Chile y Estados Unidos poseen una gran relación comercial, gracias en gran parte al acuerdo bilateral de libre comercio que cumple 15 años. "Chile es el segundo país más importante de América del Sur en alimentos para Estados Unidos, con importaciones que alcanzan los 6.520 millones de dólares en el último año. Además, Estados Unidos sigue siendo un proveedor confiable de alimentos. Las exportaciones agrícolas de Estados Unidos a Chile alcanzan los mil millones de dólares en 2018, mientras que Chile exportó un poco más de tres millones de dólares, o el 28% de su producto agrícola a Estados Unidos", dijo referenciando a las preferencias de los estadounidenses por los productos chilenos, entre estos adosados y vinos.

El martes 10 de septiembre se presentó Nandú, un producto funcional que es descrito por Javier

Ramírez, emprendedor de la startup MatchaMore, como "curcuma 90% pura, solubilizada y llevada a tamaño nano (100 nanómetros), para lograr absorción, y nanocapsulada para protegerla de las condiciones ambientales que la degradan, luz y cambios en pH orgánico". Explicó que, a través de este proceso, respaldado por un equipo científico de la Universidad de Chile, "se logra un anti-inflamatorio, anti-cancerígeno y anti-oxidante potente, pero 100% natural", que se consume como un shot en lata.

Para el segundo día de la innovación exhibió fue un condimento que mezcla la sal, pero que es cien por ciento vegetal. Denominado Betalool, es el principal producto de María Francisca Silva, emprendedora de Coma Alimentos, quien destaca su fabricación "a partir de los tallos de la betarraga, que son de sabor salado, y que por lo general constituyen un desecho doméstico". Destaca que, "a diferencia de la sal común, mientras más Betalool añadas a tus comidas, más beneficios recibes". Cabe señalar que este producto obtuvo el primer lugar del certamen IT Agro-Innovación, que reconoce las innovaciones en el sector agrario del país.

Los concursantes representantes a 12 regiones del país, teniendo candidatos profesionales, empresas y organizaciones, se logró que más de 8000 personas votaran por sus nominados y se consiguieron más de 400.000 visitas en las plataformas digitales asociadas a los Premios Fuego.

En el marco de la Feria Food & Service en espacio Bienes con la asistencia de más de 300 invitados se llevó a cabo la premiación de la tercera versión de los Premios Fuego, iniciativa que busca reconocer a las personas, instituciones y empresas que se destacan por su aporte a la valorización de la cultura gastronómica de Chile, y poner en valor a aquellos protagonistas de nuestra cocina nacional en su aporte al Desarrollo cultural, patrimonial y técnico.



C136



ESPECIAL

Finalmente, el jueves 12 de septiembre se dieron a conocer innovaciones venidas de la marca Muebles, emprendimiento encabezado por Sebastián Schmitz. "Presentamos dos productos que buscan reducir la huella de carbono y el nivel de contaminación, y una carne marplatense, que cuenta con 17 gramos de proteína por porción de 100 gramos, y una carne marplatense vegana, que tiene 13 gramos de proteína por porción de 100 gramos".

Respecto a la participación en Espacio Food & Service, Juan Paul Vera, director ejecutivo de Ceña, destaca que, "además de dar a conocer nuestros servicios para la innovación en alimentos, que son principalmente de pilotaje y prototipaje, queremos dar difusión a emprendimientos que han logrado crear productos disruptivos en su categoría, que además tienen beneficios de salud y sustentabilidad asociados, por lo que se trata de casos notables. Ellos son un ejemplo de que se puede agregar valor y generar productos saludables, con un enfoque sustentable, y nosotros, como Ceña, nos vamos a facilitar ese proceso".

En el marco de la Feria Food & Service en espacio Bienes con la asistencia de más de 300 invitados se llevó a cabo la premiación de la tercera versión de los Premios Fuego, iniciativa que busca reconocer a las personas, instituciones y empresas que se destacan por su aporte a la valorización de la cultura gastronómica de Chile, y poner en valor a aquellos protagonistas de nuestra cocina nacional en su aporte al Desarrollo cultural, patrimonial y técnico.

Los concursantes representantes a 12 regiones del país, teniendo candidatos profesionales, empresas y organizaciones, se logró que más de 8000 personas votaran por sus nominados y se consiguieron más de 400.000 visitas en las plataformas digitales asociadas a los Premios Fuego.



Esta tercera versión contó con el apoyo del Ministerio de las Culturas, Artes y Patrimonio, Subsecretaría de Turismo, Marea Chile, las empresas Agrosuper Food Service, Steward, Canas Food Service, y las instituciones de Educación, Inacap y Santa Teresa.

"Tenemos la convicción que Premios Fuego, logran construir un espacio para que todos compartamos y participemos, el productor, el agricultor, proveedor, el mundo empresarial, el ámbito del turismo, los docentes, estudiantes, el arte, la ciencia, todos los que contribuyen para hacer de nuestra actividad algo mejor, y especialmente los que han contribuido, porque debemos reconocer a quienes dieron los primeros pasos en nuestra actividad", indicó Jorge Ortega, Director Ejecutivo de la Federación Gastronómica de Chile, y promotor de esta iniciativa.

Los concursantes representantes a 12 regiones del país, teniendo candidatos profesionales, empresas y organizaciones, se logró que más de 8000 personas votaran por sus nominados y se consiguieron más de 400.000 visitas en las plataformas digitales asociadas a los Premios Fuego.

Los concursantes representantes a 12 regiones del país, teniendo candidatos profesionales, empresas y organizaciones, se logró que más de 8000 personas votaran por sus nominados y se consiguieron más de 400.000 visitas en las plataformas digitales asociadas a los Premios Fuego.



Los ganadores de la tercera versión de Premios Fuego 2019 fueron:

TRAYECTORIA
Chef Ricardo Pacheco

INNOVACIÓN
Cooperativa Agrícola de Coquimbo

APORTE AL DESARROLLO ENOGASTRONÓMICO
Pascul Butase - Escuela de los Sándwiches

APORTE A LA PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA CHILENA EN EL MUNDO
Agrupación Cheff del Mar del Littoral Central

APORTE A LA COCINA CHILENA DESDE LA VALORIZACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS
Lorenel Lucero - Ahumados Lucero

APORTE A LA GASTRONOMÍA DESDE LAS ARTES VISUALES
Patriño Ginetras - Hacedor de Hambre

APORTE REGIONAL A LA COCINA CHILENA
RESTAURANT Tres Peces de Valparaíso

FOUNDADOR GASTRONÓMICO
Joaquín Solera de la Universidad La Americana

PROFESIONAL DE RAMAS AFINES A LA COCINA
Chef pastelería Gustavo Saiz

COCINERO DE CHEF
Chef Eugenio Mole

Se duda una muestra completa que no dejó indiferente a nadie y que para el 2020 se viene con grandes retos y más novedades de esta gran industria alimentaria.

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

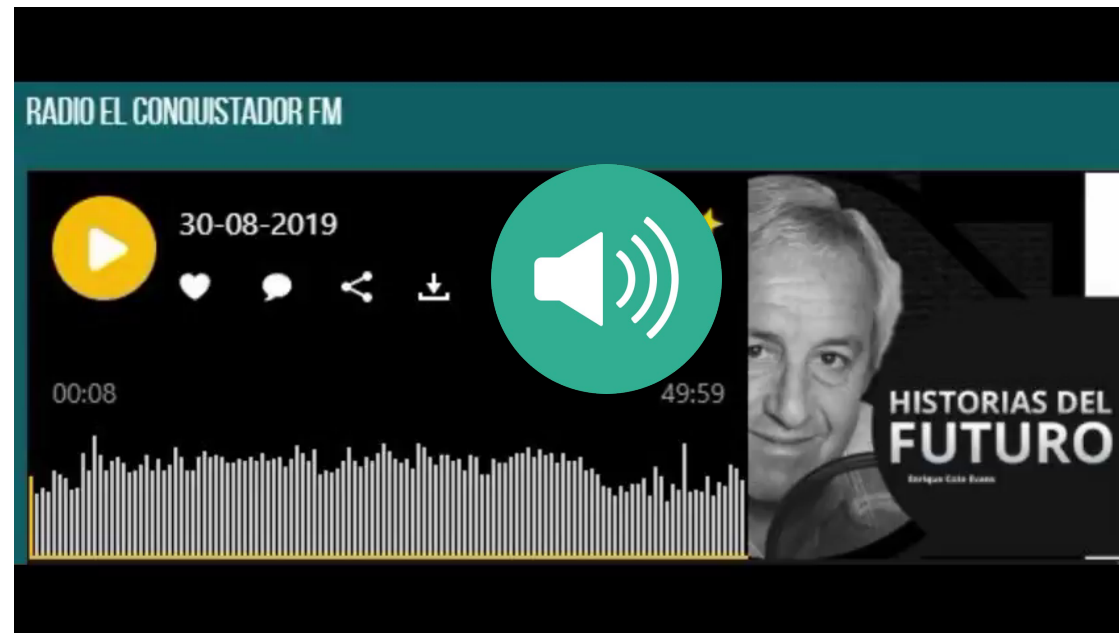
AGRICULTURA.CL
OPINIÓN DE VERDAD



GESTIÓN DE PRENSA

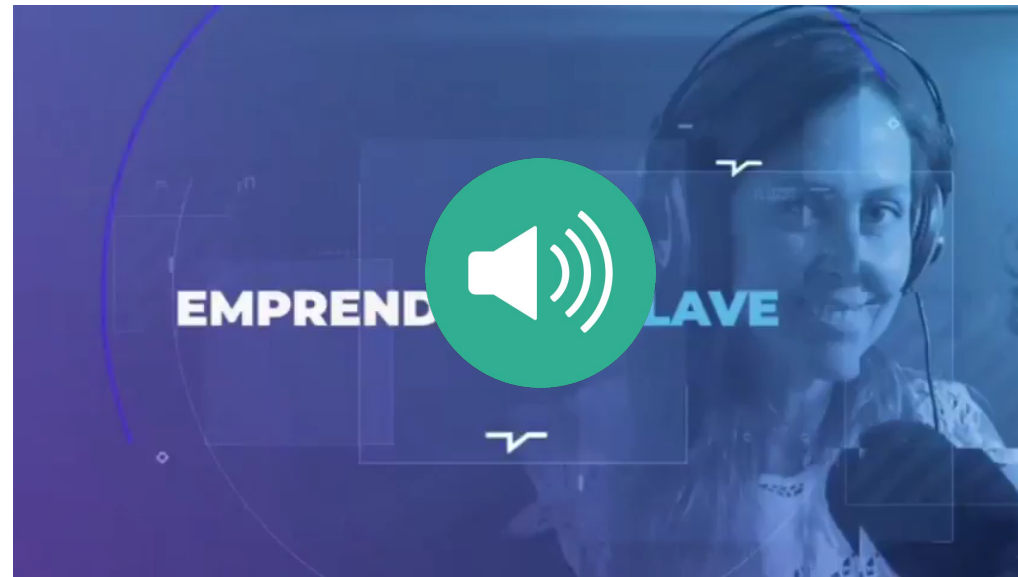
Radios

el
Conquistador
fm



GESTIÓN DE PRENSA

Radios



GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

DELIVERY CON DRONES: UBER EATS DIO A CONOCER NUEVO SISTEMA DE REPARTO EN FOOD & SERVICE 2019

<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/09/12/delivery-con-drones-uber-eats-dio-a-conocer-nuevo-sistema-de-reparto-en-food-service-2019.shtml>

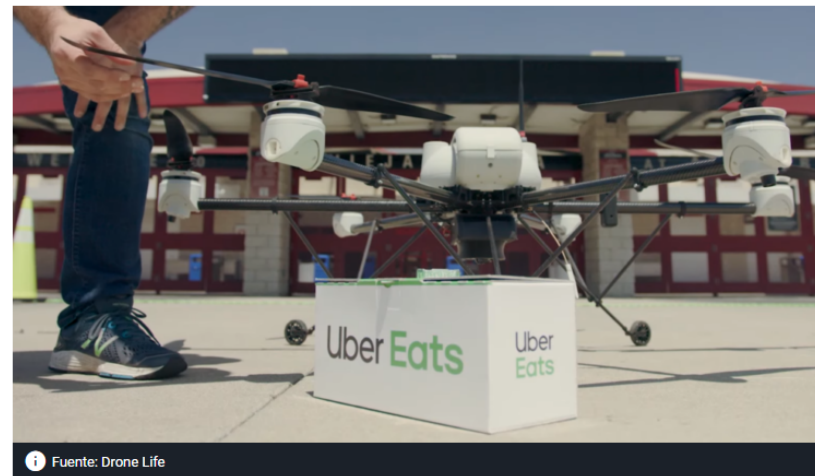
Economía

Jueves 12 septiembre de 2019 | Publicado a las 13:26

Delivery con drones: Uber Eats dio a conocer nuevo sistema de reparto en Food & Service 2019

Por [Hernán Bustamante](#)

La información es de [Comunicado de Prensa](#)



Paellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador electrónico para la gran minería

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

JORNADA FINAL DE FOOD & SERVICE 2019: MÁS DE 15 MIL PERSONAS HAN VISITADO LA FERIA GASTRONÓMICA

<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/09/12/jornada-final-de-food-service-2019-mas-de-15-mil-personas-han-visitado-la-feria-gastronomica.shtml>

Economía

Jueves 12 septiembre de 2019 | Publicado a las 12:01

Jornada final de Food & Service 2019: Más de 15 mil personas han visitado la feria gastronómica

Por Hernán Bustamante



Food & Service 2019 – HB | BBCL



Pabellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador electrónico para la gran minería

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

EUGENIO MELO ES ELEGIDO "COCINERO DE CHILE" EN LA PRINCIPAL GALA DE LA COCINA NACIONAL
<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/09/11/eugenio-melo-es-elegido-cocinero-de-chile-en-la-principal-gala-de-la-cocina-nacional.shtml>

Economía

Miércoles 11 septiembre de 2019 | Publicado a las 12:08

Eugenio Melo es elegido "Cocinero de Chile" en la principal gala de la cocina nacional

Por Max Duhalde

La información es de Comunicado de Prensa



Food & Service 2019



Pabellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador electrónico para la gran minería

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

Minagri alerta pérdida de 3.7 millones de kilos de comida al año en Chile y anuncia cambio de nombre
<https://www.biobiochile.cl/noticias/nacional/chile/2019/09/10/minagri-alerta-perdida-de-3-7-millones-de-kilos-de-comida-al-ano-en-chile-y-anuncia-cambio-de-nombre.shtml>

Minagri alerta pérdida de 3.7 millones de kilos de comida al año en Chile y anuncia cambio de nombre

Por Matias Vega



Destacados



Bajan accidentes, muertos y heridos: 24 fallecidos en siniestros de tránsito durante extenso feriado



GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

Premios Fuego 2019: Fegach reconoce a los principales exponentes de la cocina chilena
<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/09/09/premios-fuego-2019-fegach-reconoce-a-los-principales-exponentes-de-la-cocina-chilena.shtml>

Premios Fuego 2019: Fegach reconoce a los principales exponentes de la cocina chilena

Por **Hernán Bustamante**

La información es de Comunicado de Prensa



Pabellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador electrónico para la gran minería

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

Las claves para la disminución de la merma en el rubro de los restaurantes
<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/09/06/las-claves-para-la-disminucion-de-la-merma-en-el-rubro-de-los-restaurantes.shtml>

Las claves para la disminución de la merma en el rubro de los restaurantes

Por Hernán Bustamante

La información es de Comunicado de Prensa



Pabellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

El empresario Manuel Ariztía reaparece en la esfera pública y recibe reconocimiento de agroindustria
<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/08/29/el-empresario-manuel-ariztia-reaparece-en-la-esfera-publica-y-recibe-reconocimiento-de-agroindustria.shtml>

El empresario Manuel Ariztía reaparece en la esfera pública y recibe reconocimiento de agroindustria

Por Verónica Reyes



Pabellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador electrónico para la gran minería

GESTIÓN DE PRENSA

Radios

Biobío

Food & Service 2019: las claves de la economía circular en la industria alimentaria
<https://www.biobiochile.cl/noticias/economia/negocios-y-empresas/2019/07/31/food-service-2019-las-claves-de-la-economia-circular-en-la-industria-alimentaria.shtml>

Food & Service 2019: las claves de la economía circular en la industria alimentaria

Por Max Duhalde

La información es de Comunicado de Prensa



Pabellón de Estados Unidos recibió a participantes de Exponor 2019

Concurso BHP de mejoramiento continuo premia la creatividad de sus trabajadores

Empresa australiana revoluciona con el primer detonador electrónico para la gran minería

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

La Prensa de Curicó

EL MAULE ES LA ÚNICA REGIÓN DEL PAÍS EN
FERIA INTERNACIONAL DE INDUSTRIA
AGROALIMENTARIA
<http://bcn.cl/2bf7i>

FOOD&SERVICE 2019

El Maule es la única región del país en feria internacional de industria agroalimentaria

Evento. Se realiza en la capital del país y reúne a las principales empresas del rubro. Esta región tiene el stand denominado "Región del Maule, Corazón Vitivinícola".

SANTIAGO. El Maule es la única región del país que participa en la novena versión del Espacio Food&Service, evento internacional que reúne a los principales actores de la industria alimentaria del país, y que fue inaugurado en esta capital. En este lugar, la región muestra sus atributos y ventajas comparativas en el sector vitivinícola, turístico, agroindustrial y de innovación alimentaria.

Como impulsora de esta representación está la Corporación Regional de Desarrollo Productivo, como una oportunidad de posicionar a la región como una potencia agroalimentaria, bajo la consigna "Maule Alimenta al Mundo". En la inauguración del stand "Región del Maule, Corazón Vitivinícola", participaron el intendente Pablo Milad; la intendenta de la Región Metropolitana,

Karla Rubilar, el subsecretario de Agricultura, Alfonso Vargas; el director ejecutivo de CRDP Maule, Sebastián Pino, y la directora regional de ProChile, Julieta Romero.

Las autoridades degustaron vinos producidos en los valles de Curicó, Sagrada Familia, del Maule, Loncomilla y VidSeca de Cauquenes.

REGIÓN AGRÍCOLA

El intendente Milad señaló que "el Maule tenía que estar presente, porque es uno de los mayores exportadores de fruta fresca del país, en un evento internacional donde podemos intercambiar, conocer y comerciali-



Autoridades regionales y nacionales inauguraron el stand que lleva por nombre "Región del Maule, Corazón Vitivinícola".

zar el día de mañana con nuevos países y clientes. Es una apertura a lo que es la esencia de la Región del Maule, que es principalmente agrícola". Por su parte, Sebastián Pino, director ejecutivo de CRDP Maule expresó que "estamos orgullosos de lo que ha generado la presencia del Maule en esta feria; ya hemos creado vínculos

con importantes proveedores interesados en los productos que ofrece la región". Asimismo, Julieta Romero, directora regional de ProChile Maule, quien participará junto a 22 empresarios maulinos en la rueda de negocios "Enexpro" con más de 40 importadores de todo el mundo y más de 200 exportadores chilenos, indicó que "estamos muy

contentos de sumarnos a la iniciativa de la Corporación de Desarrollo Productivo en esta importante feria Food&Service. La verdad que somos la única región que tenemos un stand, que muestra efectivamente cómo somos y qué tenemos en la región".

A la feria, que culmina hoy, se espera la participación de más de 22 mil personas.

SEREMI DE SALUD

Capacitan a colegios en

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

La Prensa Austral

CHILE BOTA 3.700 MILLONES DE KILOS DE COMIDA AL AÑO

<http://bcn.cl/2beq2>

NACIONAL

La Prensa Austral | P.33
miércoles 11 de septiembre de 2019

Mercado vuelve a reducir proyección de crecimiento para 2019

El mercado redujo por octava vez su proyección de crecimiento para 2019. La baja significó una disminución desde el 2,6% que se estimó para agosto, a un 2,5% que recogen desde el Banco Central en la Encuesta de Expectativas Económicas.

La reducción en la estimación se situó en medio de lo esperado por el ente emisor, que en su Informe de Política Monetaria estableció la expansión de la actividad entre el 2,25% y el 2,75%.

En medio de sus actividades por el Chile Day en Londres, en donde se anunció un proyecto para convertir al país en un centro financiero regional, el ministro de Hacienda Felipe Larraín

Chile bota 3.700 millones de kilos de comida al año

» Cada persona podría ahorrar 200 mil pesos al año si no desperdiciara alimentos, afirmó el Ministerio de Agricultura.

En medio de la preocupación por la sequía y el cambio climático, el Ministerio de Agricultura advirtió que Chile bota más de 3.700 millones de kilos de alimentos al año.

El ministro subrogante de Agricultura, Alfonso Vargas, remarcó que "el mundo bota 1.300 millones de toneladas de alimentos (al año). Con un cuarto de eso, podríamos alimentar a 800 millones de personas".

"En Chile se desperdician 3.700 millones de kilos de alimentos (al año). Además, según un estudio de la Universidad de Talca, cada persona podría ahorrar 200.000 pesos al año si no desperdiciara alimentos", señaló Vargas en medio de la inauguración de la novena versión de la Feria Agroalimentaria Espacio Food & Service, que este



El Ministerio de Agricultura instó a no desperdiciar los alimentos y a favorecer la economía circular aplicada a la industria agroalimentaria.

año tiene como eje central la economía circular aplicada a la industria agroalimentaria.

En esa línea, la autoridad anunció que el gobierno va a "ingresar un proyecto de ley que transforma el Ministerio de Agricultura en el Ministerio de Agricultura y los Alimentos", ante la necesidad de impulsar

la economía circular en la industria agroalimentaria.

El ministro (s) Vargas advirtió de la poca conciencia que existe en Chile al respecto y destacó que, a 2060, la población mundial alcanzará el umbral de los 10.000 millones de habitantes, lo que supondrá incrementar la producción de alimentos en hasta 30 por

1.300
millones de toneladas se pierden al año en todo el mundo

ciento.

Carolina Trivelli, economista e investigadora del Instituto de Estudios Peruanos, sostuvo en "Hablando De", que el desperdicio de alimentos trae "consecuencias tremendas".

"Esos alimentos ya fueron producidos: ya gastamos agua, gastamos suelo, gastamos energía de los productores (...) y no fueron utilizados para transformarse en energía consumida por los seres humanos. Ahí estamos teniendo un impacto ambiental negativo muy fuerte. El objetivo tiene que ser cero desper-

dicio de alimentos", para lo que "la innovación tecnológica es fundamental en los procesos de comercialización y en los procesos de almacenamiento", precisó.

Trivelli explicó en Cooperativa que "una de las partes se pierde en el esfuerzo post cosecha; es decir, alimentos que se cosechan en forma inadecuada, que se almacenan mal, que se pudren".

Otra parte que se pierde es en el proceso de transporte y comercialización. La experta peruana detalló que "se quedan en los anaqueles, vencen, la rotación no es la adecuada".

"Además hay una parte adicional que se pierde en supermercados, restaurantes, tiendas de abasto y en las casas donde no se utiliza todo lo que se compra o todo lo que está a disposición", precisó.

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

renas **EL PINGÜINO 27**

Al año

En Chile se desperdician 3.700 millones de kilos de alimentos

En el marco de la inauguración de la novena versión de la feria agroalimentaria Espacio Food & Service, que este año tiene como eje central la economía circular aplicada a la industria agroalimentaria, el ministro de Agricultura (s), Alfonso Vargas, alertó sobre el desperdicio de alimentos y el gasto que aquello implica.

De aquí a 2050, la población del mundo alcanzará el umbral de los 10.000 millones de habitantes, lo que supondrá incrementar la producción de alimentos en hasta un

incrementar la producción de alimentos en hasta un 30%. Todo esto, en medio de los devastadores efectos del cambio climático y la sequía. Pese a esto, en Chile aún existe poca conciencia sobre el tema. “El mundo bota 1.300 millones de toneladas de alimentos (al año). Con un cuarto de eso, podríamos alimentar a 800 millones de personas. En Chile, se desperdician 3.700 millones de kilos de alimentos (al año)”, dijo Vargas.

“Además, según un estudio de la Universidad de Talca, cada persona podría ahorrar 200 mil pesos al año si no desperdiciara alimentos”, agregó. (Emol)

El Pingüino

EN CHILE SE DESPERDICIAN 3.700 MILLONES DE KILOS DE ALIMENTOS

<http://bcn.cl/2bf7n>



GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

Pulso

Esta es la enorme cantidad de comida que se bota al año en Chile
<https://www.latercera.com/pulso/noticia/esta-es-la-enorme-cantidad-de-comida-que-se-bota-al-ano-en-chile/818165/>

Esta es la enorme cantidad de comida que se bota al año en Chile

Autor: Pulso

MAR 10 SEP 2019 | 05:57 PM



GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

Diario El Centro

Stand mostrará virtudes y fortalezas agroalimentarias del Maule

<https://www.diarioelcentro.cl/economia/stand-mostrara-virtudes-y-fortalezas-agroalimentarias-del-maule>

Stand mostrará virtudes y fortalezas agroalimentarias del Maule

Se trata del segundo evento más importante en Latinoamérica, donde la región se hará representar por emprendimientos alimentarios y los vinos, a lo cual se suma la participación de empresarios de la zona en la ronda de negocios



GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

Diario Financiero

Empresario Manuel Ariztía recibe reconocimiento por su trayectoria
<https://www.df.cl/noticias/empresas/retail/empresario-manuel-ariztia-recibe-reconocimiento-por-su-trayectoria/2019-08-28/200519.html>

Empresario Manuel Ariztía recibe reconocimiento por su trayectoria

Por: | Publicado: Jueves 29 de agosto de 2019 a las 04:00 hrs.



GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

El Llanquihue



Churascá con harina de hoja de quinoa y pescado ahumado, una de las preparaciones hechas este año en la feria.

La pesca artesanal se luce en Espacio Food & Service

Cocineros y pescadores promovieron el consumo de productos del mar de origen legal en la tradicional feria gastronómica que se hace todos los años en Santiago, y que es considerada como una de las más importantes de su tipo en Latinoamérica.

“C ómprenles a los pescadores”. Este fue el enfático mensaje de Leonel Lucero, de Ahumados Lucero Mora, ganador del programa de TV Nada te Detiene y Premios Fuego 2019, durante su participación en los talleres de cocina de pesca y acuicultura responsable, organizados por Fundación Cocinamar y Fundación Actueamos en la Feria Espacio Food & Service en Santiago, el pasado 11 de septiembre.

Fundación Cocinamar –junte con Actue-



Myling 'Tang' Meléndez

mos, organización sin fines de lucro que promueve hábitos alimentarios-, convocó a cocineros y pescadores para promover productos del mar de origen legal y acuicultura responsable en una de las ferias que reúne a todo el sector gastronómico.

PRODUCTOS DEL MAR

En la primera clase participó la chef Isidora Sánchez, del bar La Cava del Sommelier de Providencia, que elaboró un tártaro de navajuelas de bahía de Corral con pan brioché con harina de algas de algaerros de Navidad. Estos moluscos bivalves fueron extraídos por buceo hooka (suministro de al-

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Escrita

Las Últimas Noticias

Revista Mercado Mayorista
16 SEPTIEMBRE 2019
Especial Feria Food & Service

Expertos en marcas de calidad

Equipamiento	Insumos	Mundo Horeca
Desde planchas para cocinar limitos a máquinas de hielo calificar los visitantes. 11	Gran variedad de colores y sabores aportaran las marcas proveedoras de alimentos. 2	Soluciones gastronómicas para todos los rubros: la solista oferta de la feria. 4

Marcas mostraron sus soluciones en Espacio Riesco

La otra cara de la Food & Service: novedades en muebles y equipamiento

Marcas como Asimetría, Porcelanosa y Metal Radic relacionadas a mueblería, indumentaria para mesa y cocina y la fabricación de lockers, respectivamente, marcaron la pauta entre los asistentes.

FESTAS PATRIAS
LAS MEJORES OFERTAS DE CHILE

M. SuperMAX
OFERTAS VÁLIDAS HASTA EL 1º DE SEPTIEMBRE DE 2019

NOS JUGAMOS POR SU AHORRO

Azúcar La Mesa 10x1 Kilo \$399 c/u Desde 1 Embudo	Aceto Los Silos 12x900 cc \$689 c/u Desde 1 Caja
Costillar americano de Cerdo \$2.999 Kilo	Harina Nacional saco 25 Kilos \$8.690 El saco C/Tronco

SUCURSALES: www.supermax.cl | @supermax | @muyperuano

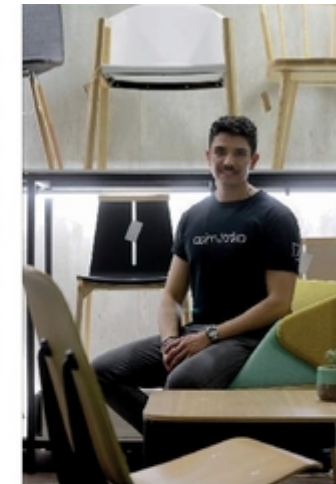


Foto: Zaira S.

A demás de la alta presencia de stands relacionados a todo tipo de soluciones gastronómicas, la novena versión de la feria Food & Service también dio espacio para la exhibición de una serie de marcas relacionadas a equipamiento e indumentaria para cocinas y comedores. Sillas y mesas para el canal Horeca son justamente los artículos que importa Diego Sepúlveda, fundador de la marca Asimetría (<http://la.asimetría.cl>).

"La inquietud parte por ofrecer muebles de último diseño, pero además súper competitivos, y tras evaluar el portafolio de hierro de algunas marcas europeas finalmente comenzamos a



El catálogo es de 73 modelos distintos.

“Empezamos a llamar la atención de restaurantes y cafeterías.”

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Digital

Medio	Link
Emol	https://www.emol.com/noticias/Nacional/2019/09/10/960862/Agricultura-desperdicio-comida-Chile.html
El Mostrador	https://www.elmostrador.cl/generacion-m/2019/09/12/premios-fuego-2019-eugenio-melo-es-elegido-cocinero-de-chile/
El Mostrador	https://www.elmostrador.cl/generacion-m/2019/09/11/alerta-por-desperdicio-de-comida-en-chile-se-botan-3-700-millones-de-kilos-al-ano-y-se-gastan-200-mil-extra-por-persona-anualmente/
El Mostrador	https://www.elmostrador.cl/noticias/pais/2019/09/10/agricultura-alerta-por-desperdicio-de-comida-en-chile-se-botan-3-700-millones-de-kilos-al-ano/
El Heraldo	http://www.diarioelheraldo.cl/noticia/inia-destaca-articulacion-publica-privada-para-fortalecer-industria-alimentaria-nacional
Marga Marga	https://www.margamargaonline.cl/regional/16691-delivery-con-drones-uber-eats-dio-a-conocer-nuevo-sistema-de-reparto-en-espacio-food-service

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Digital

Medio	Link
El Informador	https://www.elinformador.cl/agricultura/feria-agroalimentaria-espacio-food-service-aborda-el-potencial-de-la-economia-circular-con-estados-unidos-como-principal-invitado/
ITV Patagonia	https://www.itvpatagonia.com/noticias/en-chile-se-botan-3-700-millones-de-kilos-de-comida-al-ano-y-cada-persona-podria-ahorrar-200-mil-pesos/
Agencia China	http://spanish.people.com.cn/n3/2019/0911/c31614-9613915.html
América Retail	https://www.america-retail.com/chile/chile-uber-eats-dio-a-conocer-nuevo-sistema-de-reparto-con-drones/
MGZ	https://revistamagz.com/eugenio-melo-es-elegido-cocinero-de-chile-en-los-premios-fuego/
El Mostrador	https://www.elmostrador.cl/generacion-m/2019/09/09/federacion-gastronomica-de-chile-reconoce-a-los-principales-exponentes-de-la-cocina-chilena/

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Digital

Medio	Link
El Día	http://www.diarioeldia.cl/magazine/premios-fuego-2019-cocineros-region-triunfan-en-concurso-gastronomico
Networker	https://networker.cl/agricultura-en-alerta-por-desperdicio-de-comida-en-chile/
Aproximación Nacional	https://aproximacionalfuturo.wordpress.com/2019/09/11/agricultura-preocupada-por-el-futuro-de-grandes-desperdicios-de-comida-en-chile/
MSN	https://www.msn.com/es-cl/noticias/noticias/chile/3-700-millones-de-kilos-al-a%C3%B1o-a-la-basura-gobierno-alerta-por-alto-desperdicio-de-comida/ar-AAH614D?ocid=WidgetStore
Página V	https://www.paginav.cl/2019/09/10/llaman-a-no-desperdiciar-comida-al-ano-se-pierden-mas-de-3-millones-700-mil-de-kilos-al-ano-en-chile/
Nuevo Poder	http://www.nuevopoder.cl/ministerio-de-agricultura-en-chile-se-botan-3-700-millones-de-kilos-al-ano/

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Digital

Medio	Link
Wine Independent Press	https://www.wip.cl/noticias/espacio-food-service-2019/
Alfa Group	https://www.alfagroup.cl/espacio-food-service-2019/
Diario Sustentable	https://www.diariosustentable.com/economia-circular/feria-agroalimentaria-espacio-food-service-aborda-el-potencial-de-la-economia-circular-con-estados-unidos-como-principal-invitado/
Chef & Hotel	https://www.chefandhotel.cl/reportajes/espacio-foodservice-2019
Embajada de los EEUU	https://cl.usembassy.gov/es/espacio-food-and-service/
Prensa Eventos	https://prensaeventos.cl/espacio-food-service-anuncia-por-tercer-ano-consecutivo-el-concurso-haz-crecer-tu-negocio/

GESTIÓN DE PRENSA

Prensa Digital

Medio	Link
Revista Eventos	http://www.revistaeventos.cl/noticias/1601-exitosa-reunion-de-expositores-de-espacio-food-service-2019
Iquique	https://www.iquique.cl/2019/05/13/espacio-food-service-2019/
Zona Latina TV	http://www.zonalatinatv.com/noticias/19897-feria-gastronomica-espacio-food-service-anuncia-grandes-novedades

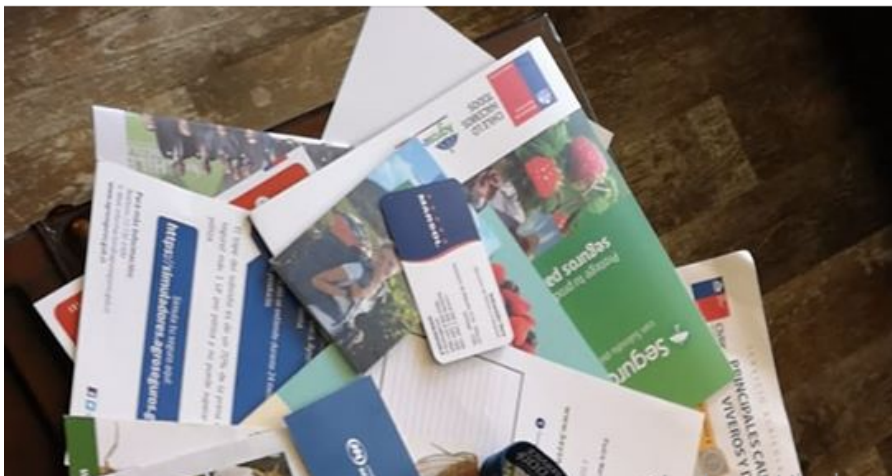
TESTIMONIALES

Público visitante



Mariana Carbonetto recomienda Espacio Food & Service. 12 de septiembre a las 15:40 ·

Excelente muestra. Muchísimos expositores con grandes productos, propuestas y ofertas



Paz Sommelier recomienda Espacio Food & Service. 27 de agosto ·

el mejor espacio para encuentro de proveedores y clientes para mí la mejor de las mejores ferias empresariales de Chile y latinoamerica.



Beita Pedernera opinó sobre Espacio Food & Service: 14 de septiembre de 2017 ·

Una experiencia para repetir mas de una vez y totalmente recomendable para todos quienes os gusta la gastronomía y variedad de alimentos tanto nacionales como extranjeros y todos de muy alta calidad y buen material de apoyo por ende toso muy bien entendido!

Agradecida por tan bella experiencia



Maria Angelica Lacazette Ortiz recomienda Espacio Food & Service. 21 de agosto ·

UN EVENTO GASTRONÓMICO DE LAS MÁS ALTA CATEGORÍA, EN CALIDAD, EN NÚMERO DE EXPOSITORES, ES UN AGRADABLE VIAJE POR EL MUNDO



Edson Ricardo Fuentes Ortega recomienda Espacio Food & Service. 10 de septiembre a las 18:13 ·

Innovación total para la industria a de Alimentos y Bebidas!! 100% recomendable



Yodalis Andreina Rondon Acosta recomienda Espacio Food & Service. 11 de septiembre a las 23:30 ·

super recomendado los mejores expositores, todo muy bien organizado y de alta categoría 🙌🙌

TESTIMONIALES

Expositores

Dr. Fernando Vio (Académico INTA)

“Me impresionó mucho Espacio Food & Service. Ojalá muchos pudiesen hacer lo mismo, lo que cambiaría el país”.

Cristian Weinstein (Marfrig)

“A nombre del equipo quisiera felicitarlos por la gran feria. Todo funcionó muy bien y en lo personal me quedo con una excelente impresión respecto a la utilidad”.

Carmen Stamm (Mi Horno)

“Fue una gran oportunidad para hacer contactos de negocios que ahora esperamos se concreten. Nos llamo mucho la atención la cantidad de gente que la visitó, la que no bajo en intensidad en los 3 días que duró”.

Rodrigo Marchetti (Nutrafood)

“Me sumo a los agradecimientos y felicitaciones por la gran feria en la cual participamos”.

Carlos Jeria (Orizon)

“La feria hoy es el evento más grande de la alimentación en Chile”.

Soledad Canahan (Market Packaging)

“Felicitaciones y agradecimientos a todo el equipo, que realmente estuvo a la altura de magno evento”.

Equipo de Námana

“El camino de Námana ha sido de mucho esfuerzo y trabajo, sin recibir apoyos, hasta ahora que la feria nos dio el gran espaldarazo de invitarnos. Estamos confiados en que Espacio Food & Service será un punto de inflexión para nuestra marca”.

Ana María Aninat (I Love Humus)

“Somos emprendedores y la verdad es que nos ha costado mucho esfuerzo llegar donde estamos. Estar en la feria para nosotros fue una experiencia inolvidable. Fue una gran vitrina para nosotros, para validar nuestros productos, hacer una tremenda red de contactos y generar a futuro importantes negocios para nosotros.”

TESTIMONIALES

Invitados



Sumito Estévez (Chef Internacional)



Leonel Lucero (Emprendedor)

RESULTADOS CAMPAÑA PLATAFORMAS DIGITALES

Durante la campaña en redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram), se lograron los siguientes resultados:

- En Twitter se generaron 93.400 impresiones en el período y un 8% más de seguidores que el año anterior*.
- En Facebook hubo un aumento del 12% de seguidores*.
- En Facebook se logró un alcance de 1.025.311 personas*, quienes observaron y compartieron cada uno de los posts, mensajes, publicaciones y notas de Espacio Food & Service.
- Este año se potenció la presencia y actividades de la feria en Instagram lo que generó un aumento de seguidores del 101% de un año a otro.

CONCLUSIONES

- La campaña potenció Espacio Food & Service con una alta presencia en medios de comunicación tradicionales (nacionales, extranjeros, especializados y de negocios) y digitales, que permitieron aumentar la audiencia y visualización de la feria a nivel internacional.
- Se generaron una serie de contenidos propios que permitieron desarrollar documentos permanentes y de apoyo para la gestión de prensa, al expositor y visitante.

11 Newsletter, dirigidos a profesionales de la industria.

46 entrevistas a expositores, autoridades y especialistas.

28 comunicados de prensa durante el período.

41 notas audiovisuales en Plataformas Digitales durante los 3 días de feria.

- Las intervenciones de Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service, referidas principalmente a los pormenores de la actividad, tuvieron gran predominancia en las publicaciones. Lo mismo sucedió con los temas y las ponencias de los paneles conversatorios.

- De las actividades más destacadas dentro de la feria fueron los **Premios Fuego**, las **Cocinas Interactivas**, los **Paneles de Conversación** y la **Copa Culinaria Carozzi**, que generaron varias publicaciones.
- Destacó la presencia de autoridades durante la ceremonia de inauguración y en otras acciones que se desarrollaron durante los tres días de feria, tales como el **Ministro (S) de Agricultura**, el **Subsecretario de Economía**, la **Directora de Elige Vivir Sano**, la **Intendente de la Región Metropolitana**, el **Intendente de la Región del Maule**, la **Directora General Subrogante de Prochile** y el **Encargado de Negocios de La Embajada de los Estados Unidos**.
- Potenciar las redes sociales con contenidos propios, ya sea a través de mensajes, posteos y concursos, generó un aumento sustancial en el número de seguidores, alcanzando cifras considerables de personas que vieron la campaña: 1.937.204 de personas.



ESPACIO RIESCO

ESPACIO FOOD & SERVICE

Chile

2020

