

PROGRAMA EMPRESARIOS EN ACCIÓN LIMA 2023

El evento tendrá lugar del 13 al 16 de septiembre en “Casa Prado” – Av. 28 de julio 878, Miraflores. De 1 p.m. a 8:30 p.m.

Miércoles 13 de septiembre:

- 1 p.m. Inauguración del evento
- 1:30 p.m. Presentación panes IBA
Expositores: Selección panaderos ASPAN
Tema: Presentación panes para el concurso IBA
- 2 p.m. Conferencia de éxito: ESAN
Expositor: Sergio Cuervo
Tema: Factores del influencer gastronómico que inducen al consumidor millennial a tener intención de compra en restaurantes de cocina de autor.
- 3 p.m. Conversatorio Magistral:
 - Jordi Morera
 - Martín Saldaña
 - Fernando Carriquiry
 - Jorge Jiménez
 - Andrés Ugaz
 - Martín Silva
 - Moderadora: Milagros Agurto
- 5:00 Conferencia de éxito:
Expositor: BCP
Tema: Administración y finanzas corporativas
- 5:30 p.m. Taller en vivo: Puratos
Expositor: David Vega
Tema: Taller de Pastelería y Chocolatería
- 7:30 p.m. Taller en vivo: Zara Alanya
Expositor: Zara Alanya y Mohamed Sibari
Tema: Hojaldres

Jueves 14 de septiembre:

- 1 p.m. Conferencia de éxito: Matritech
Expositora: Ing. Nathalie Marcos - Directora comercial
Tema: Importancia y aplicación de empaques plásticos para industria alimentaria.
- 2 p.m. Conferencia de éxito: Puratos
Expositor: Karla Macedo
Tema: Tendencias globales y locales en panadería, pastelería y chocolatería
- 3 p.m. Conferencia de éxito: Unión
Expositor: Martín Saldaña

Tema: Amasando el éxito

- 3:30 p.m. Taller en vivo: Rational
Expositor: Víctor Cañedo
Tema: Demostración Rational - Sabores peruanos
- 5 p.m. Taller en vivo:
Presentación estelar: Sandwich artesanal
- 6 p.m. Taller en vivo: Rich de los Andes
Expositor: André Cochard
Tema: ¿Cómo ganar más dinero en tus batidos?
- 7:30 p.m. Conferencia de Éxito:
Expositora: Faviola Jiménez
Tema: La revolución nutricional del pan

Viernes 15 de septiembre:

- 1 p.m. Conferencia de éxito: PUCP
Tema: Estudio PULSO sobre panaderías
- 2 p.m. Conferencia de éxito: Universidad Agraria
Expositor: Dr. Jorge Jiménez
Tema: Obtención de variedades de trigo en el Perú
- 3 p.m. Conferencia de éxito: Laive – ICO
Expositora: Maria Gracia Florez
Tema: “Negocio inspiracional Pastelería Macchia”
- 4 p.m. Conferencia de Éxito: Alanya Repostería
Expositor: Zara Alanya
Tema: Caso de éxito
- 4:30 p.m. Conferencia de éxito: Musa
Expositor: Carlos Alberto Adrianzen Costa
Tema: Importancia de la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en la industria alimentaria
- 4:30 p.m. Taller en vivo: ALICORP
Expositor: Roger Aponte
Tema: Innovación Panadera
- 4 p.m. a 7 p.m. Workshop PUCP
DESAFÍOS DE INNOVACIÓN DE LA CADENA DE VALOR DEL PAN ARTESANAL
- 6:00 p.m. Taller en vivo: Fleischmann
Expositor: Moisés Orozco
Tema: Panes nutritivos
- 7:30 p.m. Taller en vivo: Rich de los Andes
Expositor: Hever Millan
Tema: Tres Leches: Nuevas técnicas para deleitar al consumidor peruano

Sábado 16 de septiembre:

- 12:30 p.m. Taller en vivo: Revista Panadería y Pastelería Peruana
Expositor: Juan Carlos Lopez
Tema: "Frutos del Valle"

- 2 p.m. Conferencia de éxito: Masamama
Expositor: Martín Silva
Tema: ¿Por qué hacemos lo que hacemos? Molino de piedra, trigos locales y largas fermentaciones

- 3 p.m. Conferencia de éxito: CEO San Antonio
Expositor: Fernando Carriquiry
Tema: El Propósito

- 4 p.m. Cápsula Man Pan: Panaderos regionales
 - Martín Silva – Masamama (Arequipa)
 - Norbert Bloch – 7 enanos
 - Jordi Morera – Espícula (España)
 - Andrés Ugaz – Kalatanta
 - Región de Ayacucho – Chaplas & Wawas
 - Damacino Ancco – La Petit France

- 6 p.m. Taller en vivo: Laive – ICO
Expositora: Diana Zavala
Tema: "Tortas sin culpa"

- 8 p.m. Cierre de "Empresarios en Acción 2023"