

PROGRAMA GENERAL CONFERENCIAS

DÍA 01 23 DE SEPTIEMBRE

CEREMONIA DE INAUGURACIÓN Y CORTE DE CINTA
(AUDITORIO PRINCIPAL)

12:00 - 13:00

CÓCTEL DE
INAUGURACIÓN

19:00

**SALÓN DE
INNOVACIÓN:
23 - 25 SET**

Mañana: **10:30 - 12:30**
Mediodía: **13:00 - 15:00**
Tarde: **17:00 - 19:00**

DÍA 02 24 DE SEPTIEMBRE

SALA 1

1. APM Terminals Callao 11:00 - 11:45

Muelle Pacífico: La nueva puerta hacia una agroexportación sostenible y competitiva

Salvador Barrios de la Portilla
DIRECTOR COMERCIAL |  Perú
Jose Carlos Maia
DIRECTOR DE PROYECTOS |  Brasil

2. Chep Perú 11:45 - 12:30

Cadenas de valor resilientes en agronegocios

Carlos Álvarez
STRATEGY, MARKETING, CUSTOMER
EXPERIENCE AND SUSTAINABILITY
DIRECTOR LATAM |  México

3. Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA 12:30 - 13:15

Agricultura regenerativa: Avances, desafíos y perspectivas para el agro

Jorge Ganoza
PRESIDENTE EJECUTIVO |  Perú

4. PROINNOVATE 15:30 - 16:15

FoodTech: Startups que están transformando la industria alimentaria

Sergio Rodríguez Soria
ESPECIALISTA EN INNOVACIÓN Y
DESARROLLO PRODUCTIVO |  Perú

1. Universidad de Lima 4:15 - 17:00

Cadenas de valor en alimentos: Del campo al punto de venta a través de la logística entre las ciudades

Miguel Ángel Bossio
DIRECTOR DE LA MAESTRIA EN DIRECCIÓN
DE OPERACIONES Y PROYECTOS DE LA
ESCUELA DE POSGRADO |  Perú

Jorge Toma Takekami
DIRECTOR DE LA CARRERA DE MARKETING |  Perú

2. MINISTERIO DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES 17:00 - 17:45

Logística para la competitividad de las exportaciones peruanas: Retos y oportunidades del transporte multimodal

Mónica Zapata Chang |  Perú
DIRECTORA DE POLÍTICAS Y NORMAS EN
TRANSPORTE ACUÁTICO Y LOGÍSTICA DE
LA DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS Y
REGULACIÓN EN TRANSPORTE
MULTIMODAL

3. COFACE 17:45 - 18:30

El riesgo latente en las cadenas de suministro 2026-2030: Cómo blindar la competitividad frente a un escenario global volátil

Diego Rincón Parra
GERENTE DE VENTAS PARA
LATINOAMÉRICA |  Colombia

SALA 2

1. AGRORUM 11:00 - 11:45

Análisis que generan valor: Tendencias y controles que marcarán el acceso al mercado europeo

Dilara Ersahin
ACCOUNT MANAGER EN EUROFINS FOOD,
FEED & WATER BENELUX |  Holanda

2. PROMPERÚ 11:45 - 12:30

Mercado orgánico en cifras: Oportunidades para crecer y competir

***Sujeto a cambios**

3. SIPPO SWISS IMPORT PROMOTION PROGRAMME 12:30 - 13:15

Upcycling alimentario: Oportunidades para desarrollar ingredientes innovadores en el mercado orgánico

Gustavo Ferro
INTERNATIONAL TRADE AND
SUSTAINABLE DEVELOPMENT |  Suiza

4. SPACE AG 14:00 - 14:45

Georreferenciación, inteligencia artificial y nuevas exigencias en el agro

Cesar Urrutia
CO-FOUNDER - DIRECTOR |  Perú

6. INTERBANK 15:30 - 16:15

Factoring digital: La nueva herramienta financiera para la industria alimenticia

Maria Alejandra Campos Ponce
SUBGERENTE DE SUPPLY CHAIN FINANCE |  Perú

1. COTSWOLD FAYRE 16:15 - 17:00

Why good businesses are better businesses?

Paul Hargraves
CEO |  Reino Unido

2. PROYECTO GIZ 17:00 - 17:45

Cooperación Alemana y Unión Europea Cacao circular: Más que chocolate

|  Alemania

DÍA 03 25 DE SEPTIEMBRE

SALA 1

1. IIRSA SUR 10:15 - 11:00

Eje estratégico de integración continental

Carina Blanco Valdez
GERENTE GENERAL |  Perú

2. ADEX 11:00 - 11:45

Inteligencia comercial para conocer mercados internacionales (Australia): El caso del sector agroexportador

Gabriel Arrieta
JEFE DE ESTUDIOS ECONÓMICOS E
INTELIGENCIA COMERCIAL ADEX DATA TRADE |  Perú

3. ADEX 11:45 - 12:30

Actualización de cifras de las agroexportaciones

Edgar Vásquez
DIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN
DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS - CIEN |  Perú

4. AEON 12:30 - 13:15

What makes bussines in Japan different?

Cord Schrader
DIRECTOR DAYMON TOPVALU |  Japón

5. SENASA 13:15 - 14:00

Innovación y acceso agro sanitario: Estrategias para conquistar nuevos mercados

Vilma Gutarra
JEFA NACIONAL |  Perú

14:00 - 16:15

**Ceremonia de
Premiación y
Clausura**

LEYENDA:

SOSTENIBILIDAD Y
PRODUCCIÓN RESPONSABLE

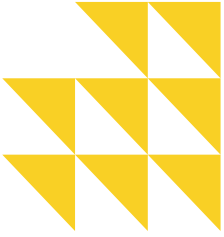
MERCADOS Y NEGOCIOS
INTERNACIONALES

LOGÍSTICA INTELIGENTE Y
CADENAS DE SUMINISTRO

MERCADO ORGÁNICO GLOBAL

TECNOLOGÍA Y FOODTECH

INNOVACIÓN



PROGRAMA GENERAL ESCENARIO GASTRONÓMICO

DÍA 01

23 de septiembre

12:00 P.M. - 01:00 P.M.

**Activaciones y
Concursos**

01:00 P.M. - 03:00 P.M.

**Inauguración
SABOREA**

03:00 P.M. - 04:00 P.M.

Cocina Fusión

Alejandro Guerra

FDM Asados

— Parrilla argentina
— Ceviche de mollejas

04:00 P.M. - 05:00 P.M.

Cocina Nacional

Jeff Crisanto

La Choza de la Anaconda

— Chaufa amazónico
— Tacacho mixto

DÍA 02

24 de septiembre

12:00 P.M. - 01:00 P.M.

Bebidas y Licores

Luiggy Arteaga

Hotel Country Club - Bar Inglés

— Coctelería de autor

12:00 P.M. - 01:00 P.M.

Activaciones

03:00 P.M. - 04:00 P.M.

Master Class

Daniel Ollé

Dual taste y Le cordon bleu

— Timpu Caramella

04:00 P.M. - 05:00 P.M.

Cocina Nacional

Miguel Pulache

Hotel Westin Lima - Maras Restaurante

— La nobleza del ceviche
— Ceviche frio, clásico y
adpatado al nikkei

DÍA 03

25 de septiembre

12:00 P.M. - 01:00 P.M.

Master Class

Alex Neri

— "SABORES DEL AMAZONAS:
Un viaje culinario entre
Perú y Brasil"

01:00 P.M. - 04:00 P.M.

**Activaciones y
sorteos**

04:00 P.M. - 05:00 P.M.

**Show de Cierre
Expoalimentaria**