

## TALLER

# ALIMENTOS DEL MAR SALUDABLE - MEJILLONES Y TENDENCIAS DE CONSUMO EN AUSTRALIA



**Viernes 19 de junio 2020 | 09:00 a 11:00 hrs (Chile)**

Capacitación online, vía **Go To Webinar**

## PROGRAMA

- 09:00 - 09:02** **Breve introducción del sector y contextualización del taller**  
**Ángelo Bustamante** - Coordinador Nacional Productos del Mar, ProChile
- 09:03 - 09:20** **Resumen Informe Modular Mejillones y Tendencias de Consumo en Australia**  
(énfasis en HORECA y relevancia de Chef en opinión pública)
- Impacto del COVID-19 en segmento HORECA en Australia**  
**Paula Moreno** - Directora ProChile Australia
- 09:21 - 09:50** **Caso Estudio TresPeces: inspiración, propuesta de valor, utilización sostenible de productos del mar <https://www.facebook.com/TresPecesValparaiso/>**
- Chef como generadores de tendencia de consumo Desafíos y Reconversión**  
**Meyling Tang**, Tres Peces Restaurante y Fundación Cocinamar
- 09:51 - 10:00** **Preguntas y respuestas expositores, moderadas por Ángelo Bustamante**
- 10:00 - 10:03** **Recomendaciones cómo hacer negocios en tiempos de COVID-19,**  
**Paula Moreno** - Directora ProChile Australia
- 10:03 - 10:05** **Palabras al cierre e información de otras acciones sectoriales, instrumentos.**  
**Ángelo Bustamante** - Coordinador Nacional Productos del Mar, ProChile.