

unnamed 7

Description



- [TODOS NUESTROS PRODUCTOS A TU ALCANCE EN](#)
- [Fabricaci3n de productos farmac3uticos](#)
- [Toda la info sobre entradas a nuestro festival en Niam.cl](#)

Content

Hace poco m3s de tres a3os abri3 su restaurante de alta cocina DSTAgE, un sitio moderno e industrial para 40 personas donde s3lo hay men3 degustaci3n. M3s all3 de premios y distinciones, es una opini3n un3nime que tanto el restaurante como su chef, Mitsuharu Tsumura, se traducen como excelencia, compromiso y autenticidad. Alimentaci3n bar beer blog blog gastronomico Cabernet Sauvignon cepas cerveza chef chefs chile chilean wine chocolate cocina cocteles comida como me gusta drink enologia enoturismo evento food foodies gastronom3a hoteles lugares maridaje mixolog3a nutraci3n preparaciones recetas RESTAURANT restaurants sabor sabores SANTIAGO travel turismo viajes vino vino chileno vinos vinos chilenos vi3edo wine El evento regresar3 con espacios 3nicos de emprendedores, foodtrucks, charlas y clases con destacados invitados internacionales de la gastronom3a, talleres para ni3os y ni3as, m3sica y arte. El evento tendr3 seis espacios 3nicos de emprendedores, foodtrucks, charlas y clases con destacados invitados internacionales de la gastronom3a, talleres para ni3os y ni3as, m3sica y arte.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS A TU ALCANCE EN

Por su parte, Paola Calorio, directora de Asuntos P3blicos, Comunicaciones y Sustentabilidad de Coca-Cola Chile, Bolivia y Paraguay, destac3 que "Los Bootcamps Gastr3micos no ser3an posibles sin la colaboraci3n de nuestros aliados los restaurantes que, con un fuerte compromiso social, decidieron ser parte de este cambio. Esta colaboraci3n es fundamental para la industria gastron3mica, que requiere cada vez m3s soluciones y compromiso". En el marco de este programa, se otorg3 el "Reconocimiento Gastronom3a Social" a los restaurantes comprometidos con la formaci3n y desarrollo de j3venes talentos. J3venes entre 18 y 29 a3os pueden inscribirse en y ser parte de estos cursos de formaci3n gratuita en el desarrollo de habilidades en el rubro gastron3mico. Coca-Cola Chile y la Fundaci3n Gastronom3a Social han apostado por esta iniciativa de capacitaci3n y empleabilidad juvenil en el rubro gastron3mico como un compromiso con la sociedad y la formaci3n de nuevos talentos.

- En la versi3n n3mero 12 de este festival, tambi3n se ofrecer3n clases de cocina, talleres sobre innovaci3n y ponencias de invitados nacionales e internacionales, adem3s de reconocidos expositores con productos de todo el pa3s.
- Alimentaci3n bar beer blog blog gastronomico Cabernet Sauvignon cepas cerveza chef chefs

chile chilean wine chocolate cocina cocteles comida como me gusta drink enologia enoturismo evento food foodies gastronomía hoteles lugares maridaje mixología nutrición preparaciones recetas RESTAURANT restaurants sabor sabores SANTIAGO travel turismo viajes vino vino chileno vinos vinos chilenos viñedo wine

- Jueves entre 18 y 29 años pueden inscribirse en y ser parte de estos cursos de formación gratuita en el desarrollo de habilidades en el rubro gastronómico.
- Hace poco más de tres años abrió su restaurante de alta cocina DSTAGE, un sitio moderno e industrial para 40 personas donde sólo hay menús degustación.
- «Creemos firmemente que la gastronomía es una hermosa e importante herramienta de cambio social, ese ha sido nuestro trabajo y pilar estos 11 años», afirma Rafael Rincón, fundador de Am, y director y fundador de FGS.
- Una iniciativa que además congrega a toda una comunidad de ONG, municipalidades, empresas y ciudadanos comprometidos con el cambio social», agrega Florencia Attademo-Hirt, gerenta general de Países del Cono Sur y representante en Chile del Grupo BID.

Fabricación de productos farmacéuticos

Ahora podrás comprar hortalizas, legumbres, mermeladas, sal de mar, hongos, quesos y otros productos difíciles de conseguir en Santiago y a buenos precios. Este año el encuentro ofrecerá entretenidas actividades y talleres, junto a los más destacados expositores para celebrar en torno al buen comer y beber. Asimismo, esta nueva edición de Am contará con reconocidos y premiados invitados internacionales, provenientes de países como Argentina, Perú, Brasil, Colombia, Ecuador, Bolivia, Costa Rica, España y Aruba, quienes participarán en ponencias, paneles de expertos, clases de cocina y ruedas de negocios, entre otras instancias de aprendizaje. En su versión número 12, la organización invita al público a vivir, disfrutar y gozar con «Estate», en tres días repletos de actividades para disfrutar, celebrar y aprender de encuentros en torno al buen comer y beber. Con el lema «Estate», este evento que se realizará los días 28, 29 y 30 de marzo en el Parque Padre Hurtado de La Reina.

Además, el evento nos viene a recordar que la comida es mucho más que un vehículo de emociones, memoria, aprendizajes y conexiones, a través de las cuales se pueden crear experiencias inigualables. En esta actividad seremos parte de COCINA TRASVASIJE, espacio de intercambio de saberes y sabores entre productores de AM Mercado y cocineros de distintas partes de Chile, con clases de cocina prácticas y expositivas de nuestros docentes y con la participación de estudiantes de diferentes Sedes. En el marco de la novena versión del Festival Latinoamericano de Cocina AM 2019, que se realizará entre los días 1 y 7 de abril y se desarrollará íntegramente en la comuna de Santiago, INACAP participará a través de estudiantes y docentes, principalmente por los de su Escuela de Hotelería, Turismo y Gastronomía. En el escenario principal, estará la Chef de INACAP, Paula Larenas con el Taller de Cocina Saludable y Creativa, junto a dos de nuestros estudiantes. INACAP y su Área Hotelería, Turismo y Gastronomía tendrán gran participación durante Am, pues docentes y estudiantes de nuestras Sedes serán parte de las actividades de la Academia Am, Amcito y Am Senior. Por última vez, el festival de cocina que busca reposicionar la gastronomía como pilar fundamental en nuestra cultura, teniendo como eje la gastronomía social, se realizará en Santiago; y nuestra Sede Apoquindo fue la encargada de recibir - en el Centro de Innovación Gastronómica - a la Inder de Mater, Módulo de formación, y parte de la red y centro de investigación en Perú, que pone a disposición todos los productos de la

despensa peruana, Malena Martínez.

Todo genial. Ya es la segunda vez que compro y seguir haciéndolo. Recomiendo sus productos

Es un evento gastronómico imperdible, para ir en familia o con amigos, que no solo contará con clases de cocina a cargo de renombrados chefs, sino también con un excelente mercado de pequeños productores de todo Chile, cocineras locales y de regiones, charlas, barras de cocktails y vinos y actividades para niños. «La gastronomía es una hermosa e importante herramienta de cambio social», aseguran desde Am, una comunidad que en 11 años se ha preocupado de cuidar la salud, las personas y el medioambiente a través del alimento. Nuestro equipo de profesionales altamente capacitado posee una amplia experiencia en la creación y distribución de productos que mejoran el día a día de miles de personas de manera natural. Somos un laboratorio fundado en 2014 con el objetivo de contribuir al bienestar de las personas a través de productos 100% naturales de alta calidad y avalados por miles de clientes.

Nuestro equipo trabaja para garantizar la más alta calidad y seguridad en nuestros productos, combinando innovación científica con lo mejor de la naturaleza. Para revisar los horarios y el resto de las actividades sigue a Am Santiago en Instagram @niamchile o su sitio web  Qué actividades se realizarán?

Toda la info sobre entradas a nuestro festival en Niam.cl

Una iniciativa que además congrega a toda una comunidad de ONG, municipalidades, empresas y ciudadanos comprometidos con el cambio social, agrega Florencia Attademo-Hirt, gerenta general de Países del Cono Sur y representante en Chile del Grupo BID. Una iniciativa que además congrega a toda una comunidad de ONG, municipalidades, empresas y ciudadanos comprometidos con el cambio social», agrega Florencia Attademo-Hirt, gerenta general de Países del Cono Sur y representante en Chile del Grupo BID.

Jóvenes entre 18 y 29 años pueden inscribirse en academia.niam.cl y ser parte de estos cursos de formación gratuita en el desarrollo de habilidades en el rubro gastronómico. A cocina puede ser una herramienta muy útil para el cambio social, y Am, la plataforma chilena de formación gastronómica, se vale de ella con el objetivo de lograr más oportunidades de empleo y microemprendimiento que fomenten la equidad social. En nuestro sitio encontrarás recomendaciones de restaurantes, recetas, consejos de viaje, reseñas de productos y análisis que te permitirán descubrir, aprender y disfrutar.

Creemos firmemente que la gastronomía es una hermosa e importante herramienta de cambio social, ese ha sido nuestro trabajo y pilar estos 11 años. El evento contó con la participación de la marca premium de alimentos, La Crianza, que reunió a la familia y amigos para disfrutar de un evento lleno de msica en vivo, arte, teatro y la mejor gastronomía latinoamericana. El evento culinario más entretenido de nuestro país convocó a artistas gastronómicos y cocineros nacionales e internacionales, quienes participaron de distintos talleres literarios, teatro, cine, degustaciones, entre otros. El periodo de prueba es realmente gratuito y sin compromiso.

Chile se presenta Fitur como epicentro turístico mundial en 2025 con importante agenda de eventos internacionales

Los más pequeños también tendrán su espacio en "Ámquito", con talleres educativos, y en "Cocina Academia Ám" habrá clases de cocina para aprender de grandes chefs. En "Ám Mercado", más de 100 productores de todo Chile exhibirán sus productos, mientras que "Caleta Ám" ofrecerá puestos dedicados a la pesca artesanal. Una iniciativa que además congrega a toda una comunidad de ONG, municipalidades, empresas y ciudadanos comprometidos con el cambio social», destaca Attademo-Hirt.

Category

1. niam.cl

Date Created

13 de agosto de 2026

Author

adminlx

default watermark