



VillaMaría exporta 2026

EDICIÓN 22

DURANTE LA MISIÓN INVERSA



DURANTE LA MISION INVERSA

Market Tasting Walk

- **Transformar el espacio en un “SUPERMERCADO DE EXPORTACIÓN”.** Esto ayuda a que el comprador piense en negocio real.
- **Dinamización Comercial mediante Experiencia Gastronómica y Degustación Dirigida:** Con el objetivo de agregar valor sensorial a la oferta exportable y fomentar un ambiente de networking distendido pero profesional, se ha proyectado la contratación de un Chef Ejecutivo especializado en productos regionales.

BLOQUES



DURANTE LA MISION INVERSA



DURANTE LA MISION INVERSA

- **Bloque Mañana | Apertura y Desayuno Regional:** Charla técnica breve y degustación enfocada en el sector de dulces y panificados. Se presentarán mermeladas, dulce de leche de exportación y productos de la panadería local.
- **Bloque Mediodía | Maridaje de Especialidades:** Presentación dirigida de la industria láctea y chacinados. El Chef realizará tablas de quesos y salames regionales.
- **Bloque Tarde | Degustación de Bebidas y Craft:** Espacio dedicado a la industria de bebidas y cervecería artesanal local. Se ofrecerán catas guiadas que resalten las notas de cata de las bebidas de la región, acompañadas de snacks locales.
- **Bloque Cierre/Noche | Show de Carnes:** Presentación de cortes de carne locales como producto estrella de la región. El Chef realizará una charla sobre trazabilidad, calidad de exportación y puntos de cocción, ofreciendo una cena de degustación para consolidar los vínculos comerciales establecidos durante la jornada.

**¡MUCHAS
GRACIAS!**

