

FESTIVAL ÑAM 2026

Informe de Resultados

Paneles y mesas de conversación





© Fundación Gastronomía Social, 2026

Todos los derechos reservados.

Este informe ha sido elaborado por Fundación Gastronomía Social. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en sistemas de recuperación de información o transmitida en cualquier forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado o de otro tipo, sin la autorización previa y por escrito de Fundación Gastronomía Social, excepto en los casos permitidos por la legislación vigente y para fines de cita académica o difusión no comercial, indicando la fuente correspondiente. Las opiniones, análisis y conclusiones presentadas en este documento son responsabilidad de sus autores y reflejan los resultados obtenidos durante el desarrollo de Ñam Innova 2026.

Citación sugerida:

Fundación Gastronomía Social. (2026). "Informe de Resultados Mesas de Conversación Ñam Innova 2026". Santiago, Chile.

Equipo responsable:

Investigación y Análisis: Patricio Carrasco & Anisley Cortés

Redacción y Edición: Patricio Carrasco & Anisley Cortés

Diseño y Diagramación: Anisley Cortés

Área de Innovación e Impacto Social

Fundación Gastronomía Social

Santiago, Chile

<https://www.gastronomia.social/>

Primera edición, 2026

Impreso en Chile / Publicado en formato digital.



Índice

Agradecimientos	4
Introducción	5
Resumen Ñam Innova	6
Bloque 1: Hospitalidad	7 - 15
Bloque 2: Mar y Tierra	16 - 24
Bloque 3: Salud	25 - 32
Bloque 4: Vino	33 - 41
Bloque 5: Migración	42 - 49
Bloque 6: Formación y empleo	50 - 56
Conclusiones Generales	57 - 60

Agradecimientos

“Comer es un acto político”

Carlo Petrini

La realización de Ñam Innova fue posible gracias al compromiso, la generosidad y el trabajo colaborativo de numerosas personas e instituciones que contribuyeron a hacer de este espacio una instancia de encuentro, reflexión y construcción colectiva para el futuro de la alimentación y la gastronomía.

Agradecemos especialmente a las y los moderadores Marcelo Minuchín, Andrea Moletto, Patricia Rivera y Lucía Tornero, quienes guiaron las conversaciones con profesionalismo, sensibilidad y una profunda capacidad para promover el diálogo entre actores diversos.

Reconocemos también el valioso trabajo del equipo coordinador conformado por Víctor Gajardo, Fiorella Schiaffino, Francisca Apablaza, Felipe Silva, Valentina Berríos y Nelson Castro, cuyo compromiso y dedicación fueron fundamentales para el desarrollo de cada etapa del proceso.

Extendemos nuestro agradecimiento al equipo del Centro de Innovación Gastronómica de INACAP, especialmente a Eugenio Melo, Camila Gajardo y Víctor Lobos, por su permanente disposición, apoyo técnico y colaboración durante la implementación de esta iniciativa.

Finalmente, agradecemos a Street Machine por su profesionalismo y acompañamiento en la producción del encuentro, contribuyendo a que esta experiencia pudiera desarrollarse de manera exitosa.

Queremos agradecer especialmente a todas las personas que participaron en las mesas de conversación y compartieron generosamente sus experiencias, conocimientos y perspectivas. Ñam Innova se enriqueció gracias a la presencia de representantes provenientes de ámbitos tan diversos como la gastronomía, la producción de alimentos, el mundo del vino, la pesca y la acuicultura, el turismo, la salud, la educación, la investigación, la innovación, el emprendimiento, la sociedad civil, el sector público y la empresa privada.

La diversidad de trayectorias, disciplinas y territorios representados permitió construir un diálogo amplio y plural, generando reflexiones que difícilmente podrían surgir desde una sola mirada. A todas las personas e instituciones que contribuyeron con su tiempo, experiencia y compromiso, les extendemos nuestro más sincero agradecimiento.

Introducción

Ñam Innova es un espacio del Festival Ñam dedicado a la innovación, la sostenibilidad y el impacto social en la gastronomía y la alimentación.

En este espacio se desarrollan instancias de reflexión e intercambio entre expertos nacionales e internacionales.

Durante la edición 2026, Ñam Innova se llevó a cabo a través de paneles con expertos nacionales e internacionales para luego pasar a mesas de conversación donde se abordaron temáticas como salud, vino, migración, empleabilidad, hospitalidad, mar y tierra.

En estos encuentros, distintos profesionales se reunieron para debatir temas contingentes y, en algunos casos, polémicos dentro de cada área; generando conversaciones orientadas a repensar y mejorar la industria gastronómica desde una mirada social, cultural y sostenible.



RESUMEN ÑAM INNOVA

6

Paneles de conversación

32

Panelistas

180

Participantes en mesas de
conversación

12

Stand de organizaciones
sociales

24

Horas de trabajo (paneles +
mesas de conversación)

Bloque 1:

HOSPITALIDAD

El Arte de Cuidar

RESUMEN DEL BLOQUE:

5

Panelistas

39

Expertos asistentes

2

Horas de panel

2

Horas de mesas de
conversación

ñam
INOVA

Contexto

El espacio “Hospitalidad – El arte de cuidar” se desarrolló en el marco de Ñam Innova 2026 como una instancia de reflexión colectiva sobre el rol de la hospitalidad en la regeneración socioambiental. Desde el enfoque metodológico de Ñam Innova, la conversación buscó comprender la hospitalidad no únicamente como una práctica de servicio, sino como una forma de construir relaciones humanas más conscientes, sostenibles y cuidadoras.

El espacio inició con un panel de conversación que reunió a referentes internacionales que han desarrollado propuestas centradas en el cuidado, la experiencia y el vínculo humano a través de la gastronomía.

Entre los invitados destacó Joan Roca, chef de El Celler de Can Roca y una de las figuras más

influyentes de la gastronomía contemporánea, reconocido por impulsar una visión de la cocina basada en la sensibilidad, la innovación y el compromiso social. También participó Mitsuharu “Micha” Tsumura, chef y fundador de Maido, referente mundial de la cocina nikkei, Sumaya Prado, Viceministra de Gastronomía de Bolivia y Álvaro Clavijo, chef de El Chato, Colombia.

Las conversaciones desarrolladas en el panel desencadenaron diálogos muy diversos dentro de las mesas de trabajo que se dieron posteriormente, permitiendo identificar tensiones, aprendizajes, oportunidades y desafíos vinculados al mundo gastronómico, turístico, educativo y comunitario.

Hallazgos

La hospitalidad como práctica de cuidado

La conversación abordó la hospitalidad como una práctica de cuidado integral, basada en la empatía, el bienestar, la escucha y el respeto, más allá de la atención al cliente. Además, se destacó que la hospitalidad debe comenzar dentro de las organizaciones, ya que el bienestar y el cuidado de los equipos son fundamentales para ofrecer experiencias humanas y positivas hacia el exterior. No es posible brindar experiencias humanas y de calidad cuando los equipos trabajan en condiciones de estrés y desgaste.

También se relevó la importancia de humanizar los espacios gastronómicos y fortalecer el sentido de pertenencia.



Hallazgos

La dignificación del trabajo gastronómico y de servicio

Se relevó la necesidad de dignificar los oficios vinculados a la hospitalidad y gastronomía ya que siguen siendo trabajos poco valorados socialmente.

Entre las principales problemáticas mencionadas aparecieron las largas jornadas laborales, el agotamiento físico y emocional, la alta rotación de equipos, la informalidad y la falta de reconocimiento y oportunidades de desarrollo profesional. Frente a este escenario, surgió la idea de que la hospitalidad puede convertirse en una herramienta para transformar las culturas organizacionales del sector, promoviendo liderazgos más empáticos, relaciones laborales más saludables, entornos de trabajo sostenibles y centrados en el bienestar de las personas.

Formación humana y habilidades blandas

El espacio evidenció preocupación por la formación de futuros profesionales de la gastronomía y la hospitalidad, señalando que la enseñanza técnica sigue priorizando aspectos operativos por sobre habilidades humanas como la comunicación, la empatía, la escucha activa y el trabajo colaborativo.

Frente a esto, se planteó la necesidad de avanzar hacia modelos formativos más integrales, donde la hospitalidad sea entendida como una competencia humana y práctica, más conectada con la realidad laboral, las necesidades del sector y la identidad cultural chilena/territorial.

Hallazgos

Democratizar la hospitalidad

La conversación destacó la necesidad de democratizar la hospitalidad y desvincularla de imaginarios elitistas asociados únicamente al lujo o la alta gastronomía.

En su lugar, se relevó la importancia de reconocer formas de hospitalidad cotidianas, comunitarias y territoriales, centradas en la inclusión, la diversidad cultural, la accesibilidad y el trato digno, promoviendo experiencias más auténticas, cercanas y humanas; reconociendo así las distintas formas de recibir y compartir.



Traducción de ideas en acciones concretas

1. Acciones para restaurantes y espacios gastronómicos

1.1 Bienestar laboral • Programas de cuidado y salud mental para equipos. • Revisión de jornadas laborales. • Espacios de descanso y contención. • Políticas de prevención del agotamiento.	1.2 Cultura organizacional • Formación de liderazgos empáticos y gentiles. • Protocolos internos basados en respeto y buen trato. • Espacios de retroalimentación horizontal. • Estrategias para fortalecer el sentido de pertenencia.	1.3 Experiencia de hospitalidad • Diseñar experiencias centradas en el vínculo humano. • Capacitación continua en hospitalidad. • Incorporar identidad territorial en la atención. • Fortalecer la relación entre cocina, sala y cliente.
---	--	---

2. Acciones para educación y cultura alimentaria

2.1 Formación integral • Incorporar habilidades blandas en los currículos. • Integrar formación emocional y comunicación. • Promover experiencias prácticas de hospitalidad. • Vincular la formación con realidades territoriales.	2.2 Vinculación con la industria • Mayor conexión entre escuelas y sector gastronómico. • Mentorías con profesionales. • Prácticas laborales con enfoque humano. • Formación interdisciplinaria.	2.3 Identidad cultural • Enseñar hospitalidad desde culturas locales. • Revalorizar tradiciones comunitarias de acogida. • Incorporar patrimonio gastronómico y territorial.
--	--	---



Traducción de ideas en acciones concretas

3. Acciones para políticas públicas y ecosistema

3.1 Fortalecimiento sectorial

- Programas públicos de formación en hospitalidad.
- Incentivos para buenas prácticas laborales.
- Certificaciones asociadas a bienestar y cuidado.
- Campañas de valorización de oficios gastronómicos.

3.2 Desarrollo territorial

- Impulsar la hospitalidad como eje turístico-cultural.
- Fortalecer redes locales de colaboración.
- Incorporar comunidades en experiencias gastronómicas.

3.3 Articulación sistémica

- Vinculación entre Estado, academia e industria.
- Espacios permanentes de conversación sectorial.
- Intercambio de buenas prácticas.

Conclusiones

La hospitalidad fue entendida no solo como una herramienta de servicio, sino como una práctica cultural y social vinculada al cuidado, la empatía, el respeto y el bienestar colectivo. En este contexto, surgió con fuerza la idea de que la hospitalidad puede actuar como una herramienta de regeneración social, capaz de fortalecer comunidades, reconstruir vínculos y generar experiencias más conscientes y significativas.

Entre los principales hallazgos, se destacó la importancia del bienestar laboral como una condición estructural para construir experiencias auténticas de hospitalidad, reconociendo que no es posible sostener culturas de cuidado en contextos marcados por el desgaste y la precarización. Asimismo, el espacio evidenció la necesidad de avanzar hacia modelos formativos más integrales y humanos, donde habilidades como la empatía, la comunicación, la escucha y la gestión emocional tengan un lugar central dentro de la formación gastronómica.

Las conversaciones también reflejaron una búsqueda compartida por redefinir la cultura gastronómica hacia modelos más sostenibles, humanos y conectados con los territorios. En este escenario, Ñam Innova se consolida como un espacio relevante para articular miradas, experiencias y actores diversos en torno a una gastronomía más regenerativa, inclusiva y centrada en las personas.

[Si deseas conocer más detalles sobre la mesa de conversación accede aquí.](#)



Bloque 2:

MAR Y TIERRA

Planeta Presente y Futuro

RESUMEN DEL BLOQUE:

6

Panelistas

27

Expertos asistentes

2

Horas de panel

2

Horas de mesas de
conversación

ñam
INOVA

Contexto

El espacio “Mar y Tierra: Planeta presente y futuro” generó una reflexión sobre la regeneración de los sistemas alimentarios y productivos, abordando la necesidad de avanzar desde modelos extractivos hacia prácticas más sostenibles y conectadas con los territorios.

La conversación reunió a representantes de la pesca artesanal, la agricultura, la gastronomía y la innovación alimentaria, entre ellos Daniel González (Sindicato Pescadores Juan Fernández), Valentina Sotelo (INDAP), María José De La Fuente (CEO Huiro Regenerativo), Felipe Aliaga (Fundador Ciclos Café) y Pablo Cáceres (Viña VIK) quienes compartieron experiencias y

visiones sobre el vínculo entre alimentación, medioambiente y desarrollo local. A lo largo del espacio, se discutieron problemáticas como la degradación ambiental, la pérdida de biodiversidad, el debilitamiento de las economías locales, la desconexión entre consumidores sobre el origen de los alimentos y la pérdida de saberes tradicionales.

Al mismo tiempo, surgieron iniciativas inspiradoras orientadas a fortalecer modelos productivos regenerativos, conscientes y territoriales, destacando la importancia de reconstruir relaciones más equilibradas entre naturaleza, comunidades y sistemas alimentarios.



Hallazgos



La regeneración como cambio de paradigma

Uno de los principales consensos del espacio fue que la sostenibilidad ya no es suficiente frente a la crisis ambiental y alimentaria actual, planteando la necesidad de avanzar hacia modelos regenerativos capaces de restaurar ecosistemas, fortalecer economías locales, recuperar biodiversidad y reconectar a las personas con los alimentos y los territorios.

La regeneración fue entendida como un cambio de paradigma que involucra no solo prácticas productivas, sino también transformaciones culturales, sociales y económicas, junto con la necesidad de pensar sistemas completos.

Hallazgos

Reconexión entre personas y origen de los alimentos

Otro eje central fue la desconexión entre consumidores y sistemas productivos, evidenciada en el desconocimiento sobre el origen, temporalidad y procesos detrás de los alimentos.

Frente a esto, surgió la necesidad de reconstruir vínculos entre productores, territorios y consumidores, promoviendo una mayor valoración de la estacionalidad, la trazabilidad y el impacto ambiental de las decisiones de consumo.

El valor del tiempo y los ritmos naturales

Las conversaciones reflexionaron sobre la velocidad de los sistemas alimentarios actuales y cómo la lógica de productividad constante ha generado desconexión con los ritmos naturales. En este contexto, surgió el concepto del “lujo del tiempo” como un elemento clave para construir sistemas regenerativos, valorando procesos como cultivar, cocinar, fermentar, pescar responsablemente y compartir alimentos.

Esta mirada vinculó la regeneración con el bienestar, la salud mental y una mejor calidad de vida.



Hallazgos

Revalorización del conocimiento ancestral y territorial

Otro hallazgo importante fue la valoración de los saberes tradicionales vinculados a la agricultura, la pesca y la cocina, reconociendo que muchas prácticas ancestrales contienen conocimientos sostenibles relevantes frente a la crisis climática y alimentaria.

Se destacó especialmente el respeto por los ciclos naturales, el uso integral de ingredientes, la producción a pequeña escala y la transmisión intergeneracional de conocimientos y memorias territoriales.



Traducción de ideas en acciones concretas

1. Acciones para gastronomía y consumo alimentario

1.1 Relación con productores • Fortalecer compras locales y directas. • Visibilizar origen de ingredientes en menús. • Generar alianzas de largo plazo con productores.	1.2 Temporalidad y estacionalidad • Diseñar cartas estacionales. • Educar a los consumidores sobre los ciclos alimentarios. • Reducir la dependencia de productos fuera de temporada.	1.3 Reducción de impacto • Disminuir desperdicio alimentario. • Promover uso integral de ingredientes. • Incorporar prácticas de economía circular.
--	--	--

2. Acciones para educación y cultura alimentaria

2.1 Educación alimentaria • Incorporar formación sobre sistemas alimentarios. • Enseñar temporalidad y biodiversidad. • Acercar estudiantes a huertas, caletas y territorios productivos.	2.2 Cultura territorial • Recuperar recetas y técnicas tradicionales. • Documentar saberes ancestrales. • Promover encuentros intergeneracionales.	2.3 Conciencia ecológica • Relacionar alimentación con impacto ambiental. • Fortalecer el consumo consciente.
--	---	---

Traducción de ideas en acciones concretas

3. Acciones para políticas públicas y ecosistema

3.1 Fortalecimiento territorial

- Incentivos a producción regenerativa.
- Apoyo a la pesca artesanal y agricultura familiar.
- Protección de la biodiversidad local.

3.2 Regulación y articulación

- Mejorar la trazabilidad alimentaria.
- Facilitar certificaciones para pequeños productores.
- Fortalecer la articulación entre ciencia y territorio.

3.3 Desarrollo Económico

- Impulsar circuitos cortos de comercialización.
- Incentivar la innovación regenerativa.
- Generar financiamiento para la transición productiva.



Conclusiones

El espacio “Mar y Tierra: Planeta presente y futuro” permitió reflexionar sobre los desafíos ambientales, sociales y culturales de los sistemas alimentarios actuales, destacando la necesidad de avanzar hacia modelos más regenerativos y territorialmente conectados.

Las conversaciones relevaron la importancia de reconstruir vínculos entre personas, alimentos y territorios, entendiendo la regeneración como un concepto que integra sostenibilidad ecológica, bienestar comunitario, identidad territorial, calidad de vida y cultura alimentaria.

En este contexto, Ñam Innova se consolidó como un espacio clave para articular experiencias, conocimientos y actores diversos en torno a una transición hacia sistemas alimentarios más conscientes y sostenibles.

[Si deseas conocer más detalles sobre la mesa de conversación accede aquí.](#)



Bloque 3:

SALUD

Somos lo que Comemos

RESUMEN DEL BLOQUE:

5

Panelistas

31

Expertos asistentes

2

Horas de panel

2

Horas de conversación

ñam
INOVA



Contexto

El espacio “Salud: Somos lo que comemos” abrió una reflexión sobre la relación entre alimentación, bienestar y regeneración socioambiental, entendiendo la salud desde una perspectiva integral vinculada a los entornos, las emociones, la cultura y las condiciones de vida.

El panel reunió a especialistas de distintas áreas vinculadas a la alimentación, salud y sostenibilidad, entre ellos María Sance (Fundación Chachingo), Trinidad Volker (La Fermentista), Natalia Rossi (INTA), Ismael Palacios (Doctor Neurociencia) y Francisca Santana-Sagredo (Bioarqueóloga), quienes aportaron miradas complementarias sobre

nutrición, microbiota, educación alimentaria, agricultura sostenible y prácticas de cuidado.

Las conversaciones cuestionaron los modelos alimentarios contemporáneos marcados por el sobreprocesamiento, la aceleración, la desinformación y la desconexión con el origen de los alimentos, además de evidenciar preocupación por la creciente medicalización de la alimentación y la dificultad de acceder a información clara y contextualizada. Frente a ello, se destacó la importancia de recuperar prácticas alimentarias más conscientes, comunitarias y conectadas con el bienestar integral.

Hallazgos

La salud como bienestar integral

Uno de los principales consensos del espacio fue la necesidad de entender la salud de manera integral, incorporando dimensiones como la salud mental, los vínculos sociales, el entorno y la relación emocional con la comida.

En este contexto, surgió una crítica a los modelos centrados únicamente en el tratamiento de enfermedades, posicionando la alimentación como una herramienta de prevención, bienestar y conexión entre cuerpo, comunidad y territorio.

Educación alimentaria como herramienta estructural

Otro hallazgo relevante fue la necesidad de fortalecer la educación alimentaria desde edades tempranas, frente a la influencia de la desinformación, la publicidad y los hábitos poco saludables.

En este contexto, la educación alimentaria fue entendida como una herramienta clave de prevención y transformación cultural, destacando la importancia de enseñar a cocinar, alimentarse conscientemente, comprender el origen de los alimentos y construir hábitos sostenibles desde el placer y no desde la culpa.



Hallazgos

La alimentación como experiencia cultural y social

Las conversaciones cuestionaron las miradas excesivamente funcionales o restrictivas de la alimentación, destacando que comer también cumple un rol emocional, cultural y comunitario.

En este contexto, se relevó la importancia de recuperar espacios colectivos de alimentación (sobremesa, cocina compartida y comidas familiares) y prácticas más conscientes, frente a la creciente aceleración e individualización de la forma en que las personas se relacionan con la comida.

Tensiones entre acceso, información y desigualdad

Otro hallazgo relevante fue la existencia de desigualdades en el acceso a una alimentación saludable, considerando factores como la realidad económica, el tiempo disponible, acceso territorial y condiciones culturales.

Además, se evidenció preocupación por la desinformación sobre nutrición presente en redes y medios digitales, la cual genera confusión y dificulta la toma de decisiones alimentarias informadas.



Traducción de ideas en acciones concretas

1. Acciones para educación y cultura alimentaria

1.1 Educación alimentaria • Incorporar educación alimentaria en escuelas. • Enseñar cocina básica y alimentación consciente. • Vincular la alimentación con el territorio y la sostenibilidad.	1.2 Alfabetización alimentaria • Enseñar lectura crítica de información nutricional. • Combatir desinformación digital. • Promover comprensión sobre ingredientes y procesamiento.	1.3 Cultura alimentaria • Recuperar espacios colectivos de alimentación. • Promover cocina familiar y comunitaria. • Revalorizar preparaciones tradicionales.
---	---	--

2. Acciones para la salud pública y políticas públicas

2.1 Prevención y bienestar • Diseñar estrategias preventivas y no solo curativas. • Integrar salud mental y alimentación. • Fortalecer programas comunitarios de bienestar.	2.2 Entornos saludables • Mejorar el acceso a alimentos frescos. • Incentivar la alimentación saludable en escuelas y espacios públicos. • Regular la publicidad alimentaria.	2.3 Articulación interdisciplinaria • Vincular salud, gastronomía y educación. • Generar trabajo conjunto entre nutricionistas, cocineros y comunidades.
--	--	--



Traducción de ideas en acciones concretas

3. Acciones para gastronomía e industria alimentaria

3.1 Accesibilidad

- Diseñar productos saludables y accesibles.
- Facilitar opciones equilibradas en restaurantes.

3.2 Comunicación

- Informar de manera clara y comprensible.
- Evitar discursos culpabilizantes.
- Promover una relación positiva con la alimentación.

3.3 Innovación

- Desarrollar propuestas alimentarias conectadas con bienestar y sostenibilidad.
- Integrar ingredientes locales y menos procesados.

Conclusiones

El espacio “Salud: Somos lo que comemos” permitió reflexionar sobre la relación entre alimentación, bienestar y regeneración socioambiental desde una mirada integral, conectando salud, emociones, cultura, comunidad y entorno.

Las conversaciones evidenciaron preocupaciones relacionadas con la desigualdad alimentaria, la desinformación y la pérdida de prácticas culinarias y hábitos saludables, al mismo tiempo que destacaron oportunidades vinculadas a la educación alimentaria, la prevención y la construcción de relaciones más conscientes y comunitarias con la comida.

En este contexto, Ñam Innova se consolidó como un espacio clave para promover conversaciones en torno a sistemas alimentarios más humanos, conscientes y regenerativos.

[Si deseas conocer más detalles sobre la mesa de conversación accede aquí.](#)



Bloque 4:

VINO

La vinoamérica

RESUMEN DEL BLOQUE:

5

Panelistas

26

Expertos asistentes

2

Horas de panel

2

Horas de conversación

ñam
INOVA

Contexto

El espacio “Vino: Lavinoamérica” abrió una reflexión sobre el rol cultural, territorial y social del vino dentro de la gastronomía y los sistemas alimentarios contemporáneos.

A través de la participación de referentes latinoamericanos de la sommelería, la enología y la gastronomía, se abordaron nuevas formas de entender el vino como una expresión de identidad, patrimonio cultural y vínculo comunitario. El panel reunió a Andrea Moscoso (Sommelier), Florencia Rey (Maido), José Pablo Martín (proyecto vitivinícola JP Martín), Edgard Carter (Carter Mollenhauer Wines) los que

abordaron el vino como una expresión cultural dentro de la gastronomía. Uno de los principales ejes de la conversación fue la necesidad de democratizar el vino y cuestionar los imaginarios elitistas que históricamente han limitado su acceso, especialmente entre las nuevas generaciones que mantienen una desconexión creciente sobre la cultura vitivinícola.

En este contexto, surgió la importancia de recuperar una relación más cotidiana, cercana y humana con el vino, conectándolo nuevamente con la mesa, la comida, los territorios y las experiencias sociales y emocionales.



Hallazgos



El vino como herramienta cultural y relacional

Se comprendió el vino como mucho más que una bebida o un producto comercial. Fue abordado como un elemento cultural y social, capaz de conectar a las personas con sus territorios, historias y tradiciones; asociado a la identidad de los pueblos y comunidades, reflejando las características geográficas y humanas de cada territorio.

Asimismo, se relaciona con la memoria y la herencia cultural, ya que muchas de las prácticas vinculadas a su producción y consumo se transmiten entre generaciones. También destacaron el vino como un espacio de encuentro y sociabilidad, presente en celebraciones, comidas y experiencias colectivas que fortalecen los vínculos entre las personas.



Hallazgos

Democratizar el vino implica transformar narrativas y experiencias

Uno de los principales hallazgos fue que las barreras de acceso al vino no son solo económicas, sino también culturales y simbólicas. Muchas personas perciben el mundo del vino como elitista, técnico e intimidante, lo que evidencia la necesidad de generar formas más cercanas, inclusivas y auténticas de comunicarlo y experimentarlo.

Las conversaciones destacaron la importancia de democratizar el vino desde las experiencias culturales y emocionales de las personas, recuperando además su vínculo con la comida, la comunidad y la vida cotidiana. Entre las posibles líneas de

acción surgieron la simplificación del lenguaje, el fortalecimiento de experiencias inclusivas y educativas, y la integración del vino en contextos culturales más diversos y accesibles.

También se identificaron obstáculos relevantes, como la persistencia de códigos elitistas, la resistencia de la industria, la desconexión generacional y la concentración de visibilidad en grandes actores. Aun así, existió consenso en que el vino tiene un gran potencial como herramienta de conexión cultural, territorial y comunitaria.

Hallazgos

El territorio emerge como principal valor diferenciador

Uno de los hallazgos más significativos del espacio fue la necesidad de revalorización del territorio como eje central para el futuro de la cultura vitivinícola.

Las conversaciones evidenciaron que, en un contexto de mercados cada vez más globalizados y de consumidores expuestos a una oferta creciente y estándar, el principal factor de diferenciación ya no radica únicamente en la calidad técnica del producto, sino en la capacidad de transmitir identidad, origen y sentido de pertenencia.

Existe una oportunidad para conectar vino y regeneración

Otro hallazgo de especial relevancia fue la emergencia de una conversación que vincula el futuro del vino con los principios de regeneración socioambiental.

Aunque históricamente la discusión vitivinícola ha estado dominada por temas de calidad, producción y comercialización, las conversaciones mostraron una creciente preocupación por el impacto ambiental de los sistemas productivos y por la necesidad de construir modelos más alineados para enfrentar la crisis climática.



Traducción de ideas en acciones concretas

1. Acciones para gastronomía y hospitalidad

1.1 Experiencia y servicio • Capacitar equipos en comunicación cercana sobre vino. • Diseñar experiencias menos intimidantes. • Integrar el vino de manera natural en experiencias gastronómicas.	1.2 Democratización • Crear cartas más accesibles. • Simplificar descripciones y lenguaje técnico. • Facilitar degustaciones abiertas y educativas.	1.3 Relación con territorio • Visibilizar origen y productores. • Incorporar vinos patrimoniales y pequeños proyectos. • Fortalecer maridajes territoriales.
--	--	---

2. Acciones para la industria vitivinícola

2.1 Comunicación y narrativa • Desarrollar relatos más humanos y cotidianos. • Acercar vino a cultura, música y gastronomía. • Utilizar formatos digitales y experienciales.	2.2 Innovación • Explorar nuevos formatos de consumo. • Diseñar experiencias orientadas a públicos jóvenes. • Incorporar sostenibilidad y regeneración como parte del relato.	2.3 Inclusión • Disminuir barreras simbólicas. • Generar espacios más diversos y horizontales. • Promover experiencias accesibles económicamente.
---	--	--

Traducción de ideas en acciones concretas

3. Acciones para turismo y desarrollo territorial

3.1 Enoturismo cultural • Desarrollar experiencias conectadas con la identidad local. • Integrar gastronomía, paisaje y comunidad. • Fortalecer rutas territoriales del vino.	3.2 Patrimonio y memoria • Recuperar historias locales y cepas tradicionales. • Documentar prácticas vitivinícolas patrimoniales. • Visibilizar pequeños productores.	3.3 Articulación territorial • Generar redes entre viñas, restaurantes y comunidades. • Impulsar la colaboración regional.
---	---	---



Conclusiones

El espacio “Vino: Lavinoamérica” abrió una reflexión sobre el presente y futuro de la cultura vitivinícola en Chile y América Latina, evidenciando la necesidad de transformar las formas en que el vino se comunica y se integra a la vida cotidiana.

Las conversaciones destacaron su potencial como herramienta de identidad territorial, patrimonio cultural, encuentro humano y construcción de experiencias significativas.

También surgieron tensiones relacionadas con la elitización y las barreras culturales dentro de la industria, aunque predominó una visión optimista respecto a construir una cultura del vino más inclusiva, cercana y conectada con las personas y los territorios.

En este contexto, Ñam Innova se posiciona como un espacio clave para promover nuevas narrativas que articulen vino, gastronomía, sostenibilidad y regeneración cultural.

[Si deseas conocer más detalles sobre la mesa de conversación accede aquí.](#)



Bloque 5:

MIGRACIÓN *Sin fronteras*

RESUMEN DEL BLOQUE:

5

Panelistas

29

Expertos asistentes

2

Horas de panel

2

Horas de conversación

ñam
INOVA

Contexto

El espacio “Migración: Sin fronteras” generó una reflexión sobre el rol de la gastronomía y la alimentación en los procesos de integración e interculturalidad. Las conversaciones abordaron la migración desde una dimensión humana, cultural y comunitaria, destacando la comida como un lenguaje de encuentro capaz de generar cercanía, reducir prejuicios y fortalecer el reconocimiento mutuo entre comunidades.

También surgió preocupación por los discursos estigmatizantes hacia las personas migrantes y por las dificultades de acceso a oportunidades e integración social. Frente a ello, se destacó la necesidad de construir narrativas más humanas sobre la migración, reconociendo el aporte cultural, económico y gastronómico de las comunidades migrantes en Chile y América Latina. Asimismo, el espacio relevó que la interculturalidad implica procesos activos de diálogo, reconocimiento y transformación mutua.



Hallazgos

La alimentación como herramienta de cohesión social

Uno de los principales hallazgos fue entender la alimentación como una infraestructura cotidiana de convivencia. Las conversaciones destacaron que cocinar y compartir alimentos facilita la construcción de confianza, empatía y reconocimiento entre comunidades diversas, generando espacios de encuentro más directos y emocionales.

En este sentido, la gastronomía fue comprendida no solo como una expresión cultural, sino también como una herramienta concreta para fortalecer el tejido social en contextos de fragmentación y polarización.

La interculturalidad requiere transformación mutua

Se evidenció que la integración no puede entenderse únicamente como adaptación unilateral de personas migrantes. Por el contrario, surgió con fuerza la idea de que la interculturalidad implica procesos bidireccionales de aprendizaje y transformación cultural.

Esto supone cuestionar relaciones jerárquicas entre culturas y avanzar hacia formas más horizontales de convivencia y reconocimiento. Asimismo, los participantes señalaron que las culturas alimentarias migrantes ya forman parte constitutiva de las transformaciones contemporáneas de los territorios y sistemas gastronómicos en Chile.



Hallazgos

Tensiones entre diversidad y exclusión estructural

Aunque las conversaciones valoraron enormemente la riqueza cultural asociada a la migración, también emergieron tensiones profundas relacionadas con discriminación, vulnerabilidad económica, informalidad, y exclusión institucional.

Esto permitió comprender que la integración cultural no puede separarse de condiciones materiales y políticas más amplias ya que todos los días se construyen nuevas identidades gastronómicas y culturales más diversas.

Gastronomía migrante como innovación cultural

El espacio permitió identificar que las cocinas migrantes no solo enriquecen la diversidad culinaria, sino que también impulsan nuevas formas de emprendimiento, creatividad gastronómica, circulación cultural, y articulación comunitaria.

En este sentido, la migración aparece como un motor activo de transformación cultural dentro del ecosistema alimentario contemporáneo. Donde se sugiere evitar reducir las cocinas migrantes únicamente a experiencias exóticas o comerciales, desconectadas de sus contextos sociales y humanos.



Traducción de ideas en acciones concretas

1. Acciones para comunidades y territorios

- Organizar ferias gastronómicas interculturales que visibilicen cocinas migrantes y promuevan el encuentro entre vecinos.
- Crear o fortalecer cocinas comunitarias donde personas de distintos orígenes compartan recetas, historias y saberes.
- Desarrollar encuentros barriales en torno a la comida como estrategia para disminuir prejuicios y fortalecer la cohesión social.
- Impulsar programas locales de integración que utilicen la gastronomía como herramienta de convivencia e interculturalidad.
- Generar espacios permanentes de intercambio culinario y cultural entre comunidades migrantes y locales.

2. Acciones para gastronomía y hospitalidad

- Incorporar de manera activa cocinas y productos de origen migrante en cartas, eventos y experiencias gastronómicas.
- Contratar y promover equipos de trabajo diversos, reconociendo el valor de distintas culturas y trayectorias.
- Visibilizar la historia y el aporte de cocineros, emprendedores y trabajadores migrantes.
- Diseñar experiencias gastronómicas que fomenten el diálogo intercultural, evitando la exotización o el uso superficial de otras culturas.
- Establecer alianzas con emprendimientos migrantes para fortalecer cadenas de valor más inclusivas.



Traducción de ideas en acciones concretas

3. Acciones para políticas públicas y ecosistemas

- Crear programas de apoyo para la formalización de emprendimientos migrantes.
- Facilitar el acceso a financiamiento, capacitación y redes de apoyo.
- Reconocer y validar competencias laborales adquiridas en otros países.
- Impulsar campañas de comunicación que combatan la discriminación y promuevan una visión más humana de la migración.
- Fortalecer la articulación entre municipios, organizaciones sociales y actores gastronómicos para desarrollar iniciativas interculturales.



Conclusiones

El espacio “Migración: Sin fronteras” permitió abrir una reflexión profunda sobre las relaciones entre alimentación, interculturalidad y convivencia social. Las conversaciones mostraron que la gastronomía posee un enorme potencial para generar encuentros humanos, transformar narrativas y fortalecer la cohesión social en contextos de creciente diversidad cultural.

Asimismo, el espacio permitió visibilizar las múltiples barreras estructurales que enfrentan comunidades migrantes, especialmente en ámbitos laborales, económicos e institucionales. En contraste, también emergieron numerosas experiencias inspiradoras que demuestran la capacidad de las cocinas migrantes para construir comunidad, innovación y pertenencia territorial. El análisis evidencia que la interculturalidad no debe entenderse únicamente como coexistencia entre culturas, sino como un proceso activo de transformación mutua y construcción compartida de nuevas formas de convivencia.

En este contexto, Ñam Innova se posiciona como un espacio relevante para impulsar conversaciones y experiencias capaces de conectar alimentación, diversidad cultural y regeneración social desde una perspectiva profundamente humana y territorial.

[Si deseas conocer más detalles sobre la mesa de conversación accede aquí.](#)



Bloque 6:

Formación y empleo

Cultivar el talento

RESUMEN DEL BLOQUE:

6

Panelistas

28

Expertos asistentes

2

Horas de panel

2

Horas de conversación

ñam
INOVA

Contexto

El espacio “Formación y empleo: Cultivar el talento” generó una reflexión sobre los desafíos estructurales de la formación, empleabilidad y sostenibilidad humana en el ecosistema gastronómico y alimentario.

Las conversaciones reunieron a representantes del mundo educativo y gastronómico, quienes evidenciaron una preocupación transversal por la dificultad de atraer, formar y retener talento en un contexto marcado por precarización laboral, desgaste físico y emocional, desconexión entre educación e industria y cambios en las expectativas de las nuevas generaciones.

Además, se destacó que esta crisis no es solo técnica o económica, sino también cultural y sistémica, ya que el trabajo gastronómico suele percibirse como sacrificado, inestable y poco valorado.

Al mismo tiempo, surgió una fuerte convicción sobre la importancia estratégica del talento humano para transformar el ecosistema alimentario, identificando tensiones entre la velocidad de la industria, la calidad formativa, el bienestar laboral y las necesidades territoriales.



Hallazgos

Necesidad urgente de humanizar formación y empleo

Uno de los hallazgos más relevantes fue la percepción compartida de que el sector debe avanzar hacia modelos más humanos tanto en educación como en trabajo.

Las conversaciones evidenciaron una crítica importante a culturas formativas y laborales basadas históricamente en: sacrificio extremo, violencia simbólica, competitividad excesiva y normalización del agotamiento.

Frente a esto, surgió con fuerza la necesidad de construir ecosistemas donde bienestar, cuidado y aprendizaje continuo ocupen un lugar central. La formación aparece aquí no solo como preparación para el empleo, sino como proceso de desarrollo humano integral.

El talento humano como principal desafío estratégico del sector

Las conversaciones mostraron que la sostenibilidad futura del ecosistema gastronómico depende profundamente de su capacidad para formar, cuidar y retener personas.

En este contexto, la crisis laboral del sector no aparece únicamente como un problema de disponibilidad de trabajadores, sino como una crisis más profunda relacionada con sentido, bienestar y legitimidad cultural del trabajo gastronómico contemporáneo.

Hallazgos

El territorio debe ocupar un rol central en la formación futura

Las conversaciones mostraron una creciente necesidad de construir modelos formativos más conectados con culturas alimentarias locales, sostenibilidad, biodiversidad, y economías territoriales.

Esto supone cuestionar modelos estandarizados y centralizados de educación gastronómica, promoviendo la pertinencia territorial.

Las nuevas generaciones están a favor de transformaciones culturales profundas

El espacio permitió identificar que las nuevas generaciones tienen posturas que tensionan modelos históricos del sector y exigiendo condiciones laborales más sostenibles y coherentes con bienestar y calidad de vida.

Esto aparece simultáneamente como desafío y oportunidad de transformación cultural.



Traducción de ideas en acciones concretas

1. Acciones para instituciones educativas

- Incorporar habilidades blandas y liderazgo.
- Fortalecer formación en sostenibilidad.
- Integrar salud mental y bienestar.
- Desarrollar metodologías experienciales.
- Conectar formación con territorios y comunidades.

2. Acciones para empresas y sector gastronómico

- Revisar modelos de liderazgo.
- Mejorar condiciones laborales.
- Fortalecer formación interna.
- Generar mentorías.
- Construir culturas organizacionales más sostenibles y humanas.

3. Acciones para políticas públicas y ecosistema

- Fortalecer educación técnico-profesional.
- Descentralizar oportunidades formativas.
- Apoyar empleabilidad juvenil.
- Generar incentivos para buenas prácticas laborales.
- Articular redes entre academia, industria y territorios.



Conclusiones

El espacio “Formación y empleo: Cultivar el talento” generó una reflexión profunda sobre los desafíos que enfrenta el ecosistema gastronómico y alimentario en materia de formación, empleabilidad y desarrollo de talento. Las conversaciones evidenciaron que las necesidades actuales del sector van más allá de la capacitación técnica, requiriendo transformaciones culturales que incorporen el bienestar de las personas, el liderazgo, la sostenibilidad humana y una mayor articulación con los territorios. Asimismo, surgió la necesidad de fortalecer modelos formativos más integrales y conectados con las realidades contemporáneas, capaces de responder tanto a las demandas de la industria como a las expectativas y motivaciones de las nuevas generaciones.

El espacio también permitió visibilizar desafíos persistentes, como la precarización laboral, la falta de articulación entre distintos actores y la concentración de oportunidades en determinados territorios. Pese a estas dificultades, las conversaciones coincidieron en que existe una oportunidad significativa para repensar el futuro del trabajo gastronómico desde una perspectiva más humana, inclusiva y sostenible.

En este contexto, Ñam Innova se consolida como una plataforma relevante para promover el diálogo entre actores del mundo educativo, gastronómico y social, contribuyendo a la construcción de soluciones que conecten formación, empleo, bienestar y desarrollo territorial.

[Si deseas conocer más detalles sobre la mesa de conversación accede aquí.](#)



CONCLUSIONES GENERALES

Conclusión General

Los espacios de conversación de Ñam Innova permitieron reflexionar sobre los desafíos y oportunidades de los sistemas alimentarios desde perspectivas complementarias como la hospitalidad, la sostenibilidad, la salud, el vino, la migración y la formación laboral. En conjunto, las conversaciones destacaron la necesidad de avanzar hacia modelos más humanos, inclusivos, regenerativos y conectados con los territorios, donde el bienestar de las personas, la sostenibilidad ambiental, la identidad cultural y la cohesión social ocupen un lugar central.

Entre los principales hallazgos surgieron temas como la importancia del cuidado y la empatía en la hospitalidad, la reconstrucción de vínculos entre comunidades, alimentos y territorios, la promoción de hábitos alimentarios saludables, la valorización del vino como patrimonio cultural, el potencial de la gastronomía para fortalecer la interculturalidad, la necesidad de transformar la formación y el empleo gastronómico desde una perspectiva más integral y sostenible.



Conclusión General

Asimismo, se identificaron desafíos persistentes relacionados con la desigualdad, la precarización laboral, las barreras culturales e institucionales, la desinformación alimentaria y la necesidad de generar mayores oportunidades de desarrollo territorial. Frente a estos desafíos, las conversaciones coincidieron en que la gastronomía y la alimentación pueden actuar como herramientas de transformación social, capaces de fortalecer comunidades, promover el bienestar y contribuir a la construcción de sistemas alimentarios más conscientes y resilientes.

En este contexto, Ñam Innova se consolidó como una plataforma de encuentro y diálogo interdisciplinario, capaz de articular actores, experiencias y conocimientos diversos para impulsar una visión de la alimentación centrada en las personas, los territorios y la regeneración social, cultural y ambiental.

Este documento busca ser una invitación abierta a seguir profundizando estas reflexiones y a transformarlas en acciones concretas. Convocamos a quienes forman parte del ecosistema alimentario -cocineros y cocineras, estudiantes, docentes, investigadores, productores, emprendedores, restaurantes, organizaciones sociales, empresas e instituciones públicas- a trabajar estos temas, cuestionarlos, repensarlos y adaptarlos a sus propias realidades y contextos.



Conclusión General

Esperamos que las ideas, experiencias y aprendizajes aquí reunidos sirvan como una herramienta de inspiración, diálogo y trabajo para distintos espacios de formación, investigación, gestión, emprendimiento y desarrollo comunitario. Los desafíos que enfrenta la alimentación requieren de una construcción colectiva y permanente; por ello, este documento no pretende cerrar conversaciones, sino abrir nuevas preguntas, generar colaboración y contribuir a que más personas se sumen a la tarea de construir sistemas alimentarios más justos, saludables, sostenibles y humanos.

