

Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana & III Workshop: Sabor y Saber del Perú

10 y 11 de setiembre

*Amazonas - Arequipa - Bruselas
Düsseldorf - Hamburgo - Lima
Madrid - Miami*

Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana & III Workshop: Sabor y Saber del Perú

PROGRAMA

III Workshop de Cocina: Sabor y Saber del Perú

Jueves 10 de septiembre – 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

10:00 a.m.

Inauguración del III Workshop:

- Lic. Raúl Diez Canseco, Presidente Fundador del Grupo Educativo USIL
- Embajador SDR Eduardo Chávarri, Director General de Promoción Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores.

10:20 a.m.

Tema 1: "El batán peruano, tradición que trasciende" - Salsa de ocopa tradicional

Chef Mónica Huerta - La Nueva Palomino Picantería Arequipa

11:00 a.m.

Tema 2: "Cocina peruana para el mundo" – Quinoto en salsa a la Huancaína

Chef Fabricio Pareja – Mercado 31 & Chullo's Miami

12:00 m.

Tema 3: "De la Selva su sabor" – Juane y refrescos con frutos amazónicos (Camu camu – aguaje)

Gastrónoma Diana Ríos - Pakarina Selva mía San Martín

13:00 p.m.

Tema 4: "Al rescate del dulce sabor peruano"

Ponderación con frutos del bosque (arándanos y aguaymanto)
Chef Carolina Guzmán. Docente de USIL
Lima

13:30 p.m.

Tema 5: "Un brindis por el Perú"

Somelier: Lucero Villagarcía
Coctelería peruana
Docente USIL

Cierre del III Workshop

Sra. Cecilia Valenzuela
Periodista y Directora del diario Peru21
Coordinadora y Directora de los Premios Summum a la Gastronomía Peruana

Inscripciones: <https://zoom.us/meeting/register/tJMtdeCrqz0tG9wFwbREnwF5uvPTnfdKUqse>



Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana & III Workshop: Sabor y Saber del Perú

Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana

“El futuro de la gastronomía peruana”

Viernes 11 de setiembre de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

HORA	SESIÓN	PARTICIPANTE	INSTITUCIÓN
9:00 a.m.	1. Bienvenida por parte del USIL y el MRE.	-Ministro de Relaciones Exteriores Embajador SDR Mario López Chávarri - Lic. Raúl Diez Canseco	- Ministerio Relaciones Exteriores - Presidente Fundador Grupo Educativo USIL
9:10 a.m.	2. Pasado, presente y futuro de la gastronomía peruana.	Sra. Rosario Olivas Weston	Historiadora de la gastronomía peruana
9:50 a.m.	3. Importancia de los colectivos y gremios en la cocina y gastronomía	Chef Flavio Solórzano	Peruanos Unidos por la Cocina y Alimentación – PUCA
10:20 a.m.	4. Ponencia: Emprendimientos gastronómicos para el mundo.	Sr. Daniel Manrique	Franquicias Segundo Muelle
10:50 a.m.	5. Promoción de la gastronomía y productos peruanos de exportación.	Embajador SDR Gonzalo Gutiérrez Reinel	Embajador SDR del Perú en Bélgica, Luxemburgo y ante la Unión Europea. Ex Canciller de la República
11:20 a.m.	RONDA DE PREGUNTAS		
11:30 a.m.	6. Mesa Redonda: El futuro de la gastronomía peruana en el exterior Moderador: Embajador SDR Eduardo Chávarri García Director General de Promoción Económica - Ministerio de Relaciones Exteriores.	Chef Alexandra Zevallos Miranda	Lima´s Restobar (Düsseldorf - Alemania)
		Chef Adolfo Perret	Restaurante Punta Sal. Profesor Honorario USIL
		Chef Palmiro Ocampo	CCORI – Cocina Óptima
		Sr. Alonso Ruiz Rosas	Agregado Cultural Embajada del Perú en España.
12:30 p.m.	RONDA DE PREGUNTAS		
12:45 p.m.	7. Cierre del evento	- Embajador SDR Manuel Talavera Espinar. - Dr. Ramiro Salas	- Viceministro de Relaciones Exteriores - Rector USIL

Inscripciones: <https://zoom.us/meeting/register/tJckceysrD0vHtd1aWOpqzDLPARGbMOIbGUI>





PERÚ

Ministerio
de Relaciones Exteriores

USIL



Conferencia

Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana

Viernes 11
de setiembre

De 9:00 a.m.
a 1:00 p.m.





PERÚ

Ministerio
de Relaciones Exteriores

USIL



III Workshop

Sabor y Saber del Perú

*Jueves 10
de setiembre*

*De 10:00 a.m.
a 2:00 p.m.*

