

— EVENTO HÍBRIDO —

IV CONFERENCIA INTERNACIONAL:
DÍA DE LA GASTRONOMÍA Y
LA COCINA PERUANA

¡El Umami en la gastronomía peruana... y baja en sodio!

WORKSHOP: Preparaciones sabrosas
y bajas en sodio

PROGRAMA

PARTE ACADÉMICA			
9:00 a.m. - 9:15 a.m.	Palabras de Bienvenida USIL	Mg. Sandra Zubieta Zamudio	Decana de la Facultad de Administración hotelera, turismo y gastronomía
9:15 a.m. - 9:25 a.m.	Palabras de Bienvenida del MRE	Embajador Jaime Manuel Cacho-Sousa Velázquez	Director General de Promoción Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores
9:25 a.m. - 9:55 a.m.	Conferencia “Historia de la Gastronomía peruana	Embajador David Francisco Málaga Ego Aguirre.	Embajador de la República del Perú en Trinidad y Tobago
9:55 a.m. - 10:25 a.m	Conferencia “Proyección de la Gastronomía Peruana en el mundo”	Julia Isabel Álvarez Novoa	Viceministra de Turismo del Perú en el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
10:25 a.m. - 10: 55 a.m.	Conferencia “Umami el quinto sabor en alimentos peruanos”	Mg. Pamela Robles	Representante de Ajinomoto del Perú
10:55 a.m. - 11: 10 a.m.	COFFEE BREAK		
11:10 a.m. - 12:00 p.m.	Mesa redonda:	Blanca Chávez	Representante de AHORA PERÚ
		Mg. Pamela Robles	Nutricionista AJINOMOTO
		Mg. Margareth Rodriguez Vazquez	Gastrónomo de USIL
		Dr. Ivan Best Cubas	Ingeniero de alimentos de USIL
		Mg. Alejandra Longa López	Representante de USIL (Moderador)
PARTE PRÁCTICA: WORKSHOP			
12:00 p.m. - 13:00 p.m.	Workshop: Menú criollo y saludable	Chef Flavio Solorzano	Cocinero de AJINOMOTO, acompañado con un gastrónomo de USIL, que realice el cálculo de reducción de sodio por la sustitución con GMS

Lugar: Auditorio Aula Magna,
Campus Fernando Belaunde Terry,
Av. La Fontana 550, La Molina.

Fecha: 09 de Setiembre

Hora: 09:00 am