



## **GASTRONOMIA PERUANA: NUEVOS RETOS**

Primer Congreso Internacional de Gastronomía

Lima, 12 - 13 de abril de 2016

Entre el 12 y 13 de abril, la Sociedad Peruana de Gastronomía - APEGA está organizando el Primer Congreso Internacional de Gastronomía que analizará, los principales retos que enfrenta la gastronomía peruana para afianzar su liderazgo al 2021 y consolidarla como importante factor de desarrollo nacional e identidad cultural.

El evento se realizará en el Centro de Convenciones de Lima y esperamos convocar a más de 500 personas entre empresarios gastronómicos, docentes e investigadores, estudiantes de gastronomía y especialidades afines, prensa gastronómica, así como personas interesadas en el tema.

Hemos comprometido como expositores a expertos nacionales e internacionales de reconocida trayectoria. La presencia de figuras internacionales busca enriquecer el análisis del tema desde una perspectiva global y también conocer experiencias o propuestas líderes en el mundo.

APEGA, la Sociedad Peruana de Gastronomía, viene trabajando el tema. Ha presentado al Presidente de la República y al Acuerdo Nacional un manifiesto "La Gastronomía peruana al 2021" que propone lineamientos para diseñar e implementar una política de Estado para promover la gastronomía peruana como motor de desarrollo e identidad cultural. Organizó con el Acuerdo Nacional un foro sobre el tema cuyas exposiciones estamos publicando. También se viene implementando, con el apoyo del Fondo de Ciencia y Tecnología - Innóvate, un proyecto para trazar la agenda de innovación tecnológica del sector gastronómico. Finalmente, cabe señalar que venimos actualizando la publicación "Gastronomía Peruana al 2021" que elaboramos para CEPLAN el 2011 trazando los lineamientos de una política de Estado de promoción de la gastronomía peruana.

Acompañamos el programa tentativo del evento:

**Martes 12 de abril**

**9:00 - 9:15 Inauguración**



Palabras de bienvenida. Presidente de APEGA, Bernardo Roca-Rey

Inauguración del Congreso. Ministra de Comercio Exterior y Turismo, Sra. Magali Silva.

**9:15 a 11:00**

**Panel 1: Panorama Internacional**

**Frank Lindner**, editor Senior de “*Food Inspiration*” Países Bajos

- Políticas de promoción de la gastronomía Thai en el mundo. **Experto Thai \***
- Política de fomento de la gastronomía mexicana. Sub Secretario de Turismo de México, **Francisco Maass**.

**Moderador: Bernardo Roca Rey**

**11:00 a 11:15 Refrigerio.**

**11:15 a 13:30 Panel 2: Nuevos retos de la gastronomía peruana al 2021.**

- **Mirko Lauer**, Periodista autor de diversas publicaciones sobre temas gastronómicos.
- **Fernando Villarán**, Decano de la Facultad de Ingeniería y Gestión de la Universidad Antonio Ruiz de Montoya, ex Ministro de Estado.
- **Mariano Valderrama**. Gerente de Apega. Autor de diversas publicaciones incluyendo “Gastronomía Peruana al 2021”.

**Moderador: David Rivera**

**13:30 a 14:30 Almuerzo**

**14:30 a 16:15 Panel 3: Turismo y Gastronomía al 2021.**

- **José Koechlin**, Presidente de la Sociedad de Hoteles del Perú y de Inkaterra.
- **Marisol Acosta**, Directora de Promoción del Turismo de PromPerú.
- **Enrique Quiñones**, Presidente de APOTUR y Gerente Viajes Pacífico.
- **Moderador: José Marsano**, Director del Observatorio Turístico del Perú USMP

**16:15 a 17:30 Panel 4: Agenda de innovación tecnológica del sector gastronómico al 2021.**

Panelistas Invitados

- **Piero Ghezzi**, Ministro de la Producción, OK
- **Eduardo Fernández Ezkurdia**, Director General de Consulting Fresh Business (países Vascos)
- **Luis Ginocchio**, Coordinador del proyecto Cadenas Agropecuarias Gastronómicas de Apega, ex Ministro de Agricultura.

**Moderador Jean Edouard Tromme \***



## **Miércoles 13 de abril**

**9:00 a 10:45 Panel 5:**

### **La Formación en gastronomía y afines. Demanda del mercado al 2021.**

- **Alfonso Prada**, Director General del SENA, Colombia.\*
  - **Guillermo Graglia**, Decano de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía y presidente del sector de Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima. Ok
  - **Hervé Galide**, Ex Director Académico del Cordon Bleu, Restaurante Hervé
- Moderadora **Patricia Dalmau**

**10:45 a 11:00** Café.

**11:00 a 12:30 Panel 6: Oportunidades de negocio en el mundo gastronómico al 2021.**

- **Kiko Moya**, Jefe de Cocina - Restaurante L'Escaleta (Una estrella Michelin), España.
- **Irzio Pinasco**, Gerente de la Corporación Acurio.\*
- **Daniel Manrique**, Gerente de la cadena Segundo Muelle,
- **Marco Tabet**, Gerente del Hotel Hilton.

Moderador **Pedro Córdova**

**12:30 a 14:00** Almuerzo.

**14:00 a 15:30 Panel 7: Gastronomía y nutrición saludable.**

- **Dr. Elmer Huerta**. MedStar Washington Hospital Center en Washington, autor "La Salud hecho fácil". Conductor del programa "Cuidando tu salud" en RPP.
- **Dr. Elmo León**, Arqueólogo, autor del libro "14 mil años de Alimentación en el Perú".
- **Miyaray Benavente**, docente en nutrición de Le Cordon Bleu, ex decana del Colegio de Nutricionistas del Perú, autora de diversas publicaciones sobre nutrición.

Moderador; **Adolfo Perret**

**15:30 a 17:00 Panel 8: Mercados de Abastos al 2021.**

- **Carlos Vidaurre**, Director Ejecutivo de CVV Perspectiva Inmobiliaria & Retail, ex Gerente General de Multimercados Zonales - Minka.
- **Raúl Vargas**, Director de RPP, autor de diversas publicaciones gastronómicas.\*
- **Manuel de Rivero**, Estudio de arquitectos 51-1 y profesor de arquitectura de la Universidad de Lima.
- **Moderador Rolando Arellano**

**17:30 a 18:00 Conclusiones y Clausura. Bernardo Roca Rey**

(\*) Por confirmar