

## **IV WORKSHOP: EL MENU DEL BICENTENARIO**

**28 DE MAYO 2021**

Eje Temático: Destacar la tradición, productos y cultura gastronómica de los países que formaron parte de la gesta de la emancipación del Perú, mostrando sus platos típicos en un menú que nos una en un abrazo culinario

Este evento busca mostrar la historia y tradición culinaria de los países que tuvieron influencia en la independencia del Perú.

Se organizará un menú degustación con participación de 5 países donde cada país será responsable de realizar una demostración de un plato de su cultura gastronómica

**8:30 – 08:35 a.m. Bienvenida del anfitrión**

**8:35 – 08:45 a.m. Palabras de bienvenida del Rector Martin Santivañez.**

**08:45 – 09:00 a.m. Palabras de bienvenida Decana de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía señora Sandra Zubieta**

**9:00 – 9:20 a.m. Palabras de inauguración del evento del Ministro SDR Sergio Ávila Traverso, Director de Promoción del Turismo del Ministerio de Relaciones Exteriores.**

**09:20 - 10:00 a.m. Charla Magistral del Embajador del Perú en Panamá señor Jorge Raffo Carbajal. "Bicentenario y la Riqueza Gastronómica del Perú"**

**10:00 – 10:35 VENEZUELA: Chef Corporativo del grupo Abangane**

- **Chef: Ana María Domínguez**
- **Presenta: Bollos pelones**

**10.40 – 11:15 a.m. COLOMBIA: Universidad Católica Luis Amigo**

- **Chef: Natalia Escobar Jaramillo**
- **Presenta: Arroz atollado**

**11:20 – 11:55 a.m. ECUADOR: Universidad Internacional del Ecuador**

- **Chef: Edwin Antamba**
- **Presenta: Encocado de pescado y cangrejo y Sorbet basado en "Rosero Quiteño".**

**12.00 – 12.35 p.m. PERU: Universidad San Ignacio de Loyola**

- **Chef: Martin Cárdenas Jarama**
- **Presenta: Carapulcra Limeña**

**12.40 – 13.15. ARGENTINA: Universidad UADE**

- **Chef: Nicolás Fernandes Barbeitos**
- **Presenta: Helado de crema de membrillo y espuma de queso maridado con un vino Malbec**

### **13.15 Cierre del evento**