



2023

X SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

GASTRONOMÍA HISPANA
*Fusiones
y proyecciones americanas*

PROGRAMA

Miércoles 11 de octubre 2023

08.30h **Acreditación**

09.30h **Coffee break**

10.00h **Inauguración zona expositiva**

11.00h **Acto de Inauguración**

Excmo. Sr. Ángel Martín Peccis, Embajador de España en Cuba
Da. María del Pilar Macías Rutes dir. general de calidad y operaciones MINTUR Cuba
D. José Carlos de Santiago presidente de Grupo Excelencias

11.30h **"Los alimentos de ida y vuelta. Su fusión hispanoamericana"**

Ponencia a cargo de **D. Julio Valles Rojo** | España
Presidente de la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía



12.20h **"La Coctelería, hija legítima del ron cubano, un viaje de ida y vuelta"**

Ponencia a cargo de **D. Eddis Naranjo** | Cuba
Presidente de la ACC

12.45h **Concurso Cantinero X**

Presenta **D. Rafa Malem** | Cuba
Presidente honorario de la ACC



13.50h **ALMUERZO**

"Degustación de la comida iberoamericana, con vino americano"

15.00h **"Presencia hispana en la gastronomía hispanoamericana"**

Panel moderado por **D. Javier Fernández** | Meliá Cuba
Participan:

Chef David Ruiz Koch "Surgimiento y evolución de la gastronomía" | Colombia

D. Sergio Zapata "La comida peruana como resultado de una fusión gastronómica" | Perú

Chef Jorge Orozco "La raíz hispana en la cocina mexicana" | México

16.15h **"Gastronomía egipcia"**

Show Cooking a cargo de: **Da. Shams El-Adawy, esposa del Embajador de Egipto**
Chef ejecutivo Ariel López
Presentación a cargo de **Da. Jumania Rodríguez, Directora de Comunicación**



17.05h **Concurso Cantinero X**

Resultados a cargo de **D. Mario Luis Acosta** | Cuba
Presidente del jurado



17.25h **"Cata de ron ligero cubano"**

Masterclass a cargo de **Da. Salomé Alemán** | Cuba
Ingeniera Química, Primera Mujer Maestra Ronera de Cuba

18.20h **"Cóctel Varadero"**

Degustación



08.30h **Coffee break**

09.00h **"Mejor pastelera del mundo es del Ecuador"**

Ponencia Chef Pía Salazar | Ecuador | Mejor Chef Pastelera del Mundo en 2023



09.20h **"Alta gastronomía en la hotelería cubana"**

Masterclass a cargo de Chef Carlos Durán | España | Chef Corporativo de Blue Diamond

10.10h **"Cocina tecno emocional"**

Presentación a cargo de Da. María Ester Abreu | Cuba

Ponencia D. Pau Arenos | España | Periodista y escritor especializado en cultura gastronómica.

10.30h **RECESO**

10.45h **"Neuromarketing gastronómico. Caso Práctico Guanajuato"**

Ponencia a cargo de Da. M^a Guadalupe Robles | Guanajuato, México

Experta en Marketing Experiencial y Sub Secretaria de Turismo del Estado de Guanajuato

11.35h **"Gastronomía de Dominicana para el mundo"**

Ponencia Chef María Marte | República Dominicana

Única mujer latinoamericana en ostentar 2 estrellas Michelin

12.00h **"La historia del Pisco: un producto generado en el viaje de ida y vuelta"**

Masterclass a cargo de Da. Lucero Villagarcía | Perú | Sumiller experta en pisco



12.40h **Concurso Cocinero 25 aniversario de Excelencias**

Presenta Chef Jorge Luis Bello | Cuba | Miembro de la AFCRC

13.40h **ALMUERZO**

"Comida española, vino de Bodega Matarromera y chocolate La chocolatera D'Carlie". Armonía a cargo de **Sumiller Marta Señán** y experta chocolatera **María Cristina Jorge**

15.00h **"Cocina nariñense"**

Show cooking a cargo de Chef David Ruiz Koch | Colombia | Chef restaurante Sausalito

15.40h **"Gastronomía de Perú al mundo"**

Show cooking a cargo de Chef Juan Carlos Márquez | Perú

Chef Meliá Hotels



16.20h **Concurso Cocinero 25 aniversario de Excelencias**

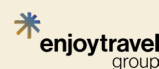
Resultados a cargo de Chef Jorge Luis Bello | Cuba

Miembro de la AFCRC y Presidente del Jurado



16.40h **"Cocina Prehispánica"**

Show cooking a cargo de Chef Jorge Orozco | México | Embajador y promotor de la cocina tradicional y Prehispánica de México.



17.25h **"El tabaco y el vino, en su viaje de ida y vuelta"**

Masterclass a cargo de D. Jesús Machín | Cuba

Presidente ASRC y Sumiller Internacional



18.10h **"La fusión en la cocina hispanoamericana"**

Presentación a cargo de D. Domingo Cuza | Cuba

Investigador

18.30h **"Degustación de ida y vuelta"**

Elaboraciones a cargo de:

Chef Jorge Orozco | México **Chef Jorge Woolrich** | México **Chef David Ruíz** | Colombia

Chef Juan Carlos Márquez | Perú **Chef Iván Rodríguez** | Cuba

08.30h **Coffee break**

09.00h **"La gastronomía Hispanoamericana: amalgama de culturas en viajes de ida y vuelta de los alimentos"**

Panel moderado por **Chef Jorge Méndez** | Cuba

Participan: **Chef Jorge Junco** | Cuba

Chef Nono Martínez | España | Chef ejecutivo Iberostar



09.55h **"Cocina cubana estilizada"**

Taller moderado por **"Cuba Sabe"** | Cuba

Participan: **Chef Miguel Ángel Barrios** | Proyecto Nativa | Gaviota

Da. Yudisley Cruz | Proyecto Yucasabi

Chef Iván Rodríguez | Restaurante Al Carbón



11.00h **RECESO**

11.15h **"El milagro de la gastronomía peruana"**

Ponencia a cargo de **D. Eduardo Jáuregui Cabrera** | Perú

Presidente de la Cámara de Turismo y Comercio Exterior de Paracas



11.45h **"Inteligencia artificial y Gastronomía en el Camino Real de Tierra Adentro"**

Ponencia digital de **Da. Karen Santamaría** | México

Dra. HC International College of Leaders and Geniuses Washington University

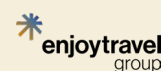
12.10h **"Panes y postres con alto contenido en proteína. Soluciones para la restauración saludable"**

Presentación a cargo de **Da. Jehannara Calle Domínguez** | Cuba | Ingeniera de alimentos

12.30h **"Alimentación y salud. La dieta mediterránea y el wellness"**

Masterclass a cargo de **Dr. Ramón de la Rosa** | México

Presidente de la Asociación Latinoamericana de Spa. Médico-cirujano



13.05h **"La importancia del uso de productos ecológicos de limpieza en restauración"**

Presentación a cargo de **D. Miquell Osset** | España | Director de Proquimia en Cuba

13.40h **"Academia Bodegas Torres"**

Presentación a cargo de **Da. Gladis Maridolis Díaz Remedios**

Representante Bodegas Torres Cuba



13.50h **ALMUERZO**

"Tapas hispanoamericanas y gastronomía cubana con vino de Bodegas Torres"

15.00h **Concurso 15x15**

Competencia amateur



15.50h **Entrega de premios y certificados**

16.15h **"Postulación La Habana, Capital Iberoamericana de la Coctelería"**

Presentación a cargo de:

D. José Carlos de Santiago | Vicepresidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía

Da. Claudia Bibiana Valderrama | Directora ejecutiva de la Academia Colombiana de Gastronomía

D. Julio Valles | Presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía

"Centenario de la Primera Asociación de Cantineros del mundo"

Presentación a cargo de: **D. Eddis Naranjo Carrillo** | Presidente de la Asociación de Cantineros de Cuba

"Sabe Trinidad y la mayor Canchánchara del Mundo."

Presentación a cargo de: **Da. Bárbara Venegas** | Historiadora de la Ciudad de Trinidad

D. José (Pepe) López Santander | Empresario y músico trinitario

"Sabe Camagüey"

Presentación a cargo de: **D. José Rodríguez** | Historiador de la Ciudad de Camagüey

"Guantánamo Gastronómico"

Presentación a cargo de: **D. Domingo Cuza** | Investigador gastronómico

17.00h **Acto de clausura**

Patrocinadores



EXCELENCIAS Gourmet

TRANSPORTISTA OFICAL



SEDE



SPONSOR PLATINO



APOYO INSTITUCIONAL



PATROCINADORES



COLABORADORES GASTRONÓMICOS

