

11 octubre 2023



X SEMINARIO
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

2023

GASTRONOMÍA HISPANA
Fusiones y proyecciones americanas

08.30h	Acreditación	
09.30h	Coffee break	
10.00h	Inauguración zona expositiva	
11.00h	Acto de inauguración <i>Excmo. Sr. Ángel Martín Peccis, Embajador de España en Cuba</i> <i>Da. María del Pilar Macías Rutes, dir. general de calidad y operaciones MINTUR Cuba</i> <i>D. José Carlos de Santiago, presidente de Grupo Excelencias</i>	
11.30h	“Los alimentos de ida y vuelta. Su fusión hispanoamericana”. Ponencia a cargo de D. Julio Valles Rojo -España <i>Presidente de la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía</i>	
12.20h	“La Coctelería, hija legítima del ron cubano, un viaje de ida y vuelta”. Ponencia a cargo de D. Eddis Naranjo- Cuba <i>Presidente de la ACC.</i>	
12.45h	Concurso Cantinero X Presenta D. Rafa Malem -Cuba <i>Presidente honorario de la ACC</i>	
13.50h	ALMUERZO “Degustación de la comida iberoamericana, con vino americano”	
15.00h	“Presencia hispana en la gastronomía hispanoamericana”. Panel moderador 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” Showcoking a cargo de: Da. Shams El-Adawy, Esposa del Embjador de Egipto Chef ejecutivo Ariel López <i>Presentación a cargo de Jumana Rodríguez, Directora de Comunicación</i>	
17.05h	Concurso Cantinero X Resultados a cargo de D. Mario Luis Acosta - Cuba <i>Presidente del jurado</i>	
17.25h	“Cata de ron ligero cubano” Masterclass a cargo de Da. Salomé Alemán- Cuba <i>Ingeniera Química, Primera Mujer Maestra Ronera</i>	
18.20h	“Cóctel Varadero” Degustación	

DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE
Tropicana, La Habana, Cuba



EXCELENCIAS
Gourmet

12 octubre 2023



X SEMINARIO 2023
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
GASTRONOMÍA HISPANA
Fusiones y proyecciones americanas

08.30h	Coffee break	
09.00h	“Mejor pastelera del mundo es del Ecuador” Ponencia Chef Pía Salazar - Ecuador <i>Mejor Chef Pastelera del Mundo en 2023</i>	
09.20h	“Alta gastronomía en la hotelería cubana” Masterclass a cargo de Chef Carlos Durán <i>Corporativo de Blue Diamond - Cuba</i>	
10.10h	“Cocina tecno emocional” Presentación a cargo de Da. María Ester Abreu Ponencia D. Pau Arenos -España <i>Periodista y escritor especializado en cultura gastronómica</i>	
11.30h	RECESO	
10.45h	“Neuromarketing gastronómico. Caso Práctico Guanajuato” Ponencia a cargo de Da. M ^a Guadalupe Robles -Guanajuato, México <i>Experta en Marketing Experiencial y Sub Secretaria de Turismo del Estado de Guanajuato</i>	
11.35h	“Gastronomía de Dominicana para el mundo” Ponencia Chef María Marte - República Dominicana <i>Única mujer latinoamericana en ostentar 2 estrellas Michelin</i>	
12.00h	“La historia del Pisco: un producto generado en el viaje de ida y vuelta” Masterclass a cargo de Da. Lucero Villagarcía - Perú <i>Sumiller experta en pisco</i>	
12.40h	Concurso Cocinero 25 aniversario de Excelencias Presenta Chef Jorge Luis Bello- Cuba <i>Miembro de la AFCRC</i>	
13.40h	ALMUERZO “Comida española, vino y chocolate”. Armonía: Sumiller Marta Señán y experta chocolatera M ^a Cristina Jorge	  
15.00h	“Cocina nariñense” Show cooking a cargo de Chef David Ruiz Koch - Colombia <i>Chef restaurante Sausalito</i>	
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 <i>Miembro de la AFCRC y Presidente del Jurado</i>	
16.40h	“Cocina Prehispánica” Show cooking a cargo de Chef Jorge Orozco- México <i>Embajador y promotor de la cocina tradicional y Prehispánica de México.</i>	
17.25h	“El tabaco y el vino, en su viaje de ida y vuelta” Masterclass a cargo de D. Jesús Machín- Cuba <i>Presidente ASRC y Sumiller Internacional</i>	
18.10h	“La fusión en la cocina hispanoamericana” Presentación a cargo de D. Domingo Cuza - Cuba <i>Investigador</i>	
18.30h	“Degustación de ida y vuelta” Chef Jorge Orozco- México Chef David Ruíz- Colombia Chef Juan Carlos Márquez- Cuba Chef Jorge Woolrich-México Chef Iván Rodríguez- Cuba	

DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE
Tropicana, La Habana, Cuba



EXCELENCIAS

EXCELENCIAS
Gourmet

13 octubre 2023



08.30h	Coffee break	
09.00h	“La gastronomía Hispanoamericana: amalgama de culturas en viajes de ida y vuelta de los alimentos.” Panel moderador por Chef Jorge Méndez Participan: Chef Jorge Junco- Cuba. Chef Nono Martínez - España (Chef ejecutivo Iberostar)	
09.55h	“Cocina cubana estilizada.” Taller moderador por Cuba Sabe 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 <i>Presidente de la Cámara de Turismo y Comercio Exterior de Paracas</i>	
11.45h	“Inteligencia artificial y Gastronomía en el Camino Real de Tierra Adentro” Ponencia digital de Da. Karen Santamaría -México <i>Dra. HC International College of Leaders and Geniuses Washington University</i>	
12.10h	“Panes y postres con alto contenido en proteína. Soluciones para restauración saludable.” Presentación a cargo de Da. Jehanara Calle Domínguez- Cuba <i>Ingeniera de alimentos</i>	
12.30h	“Alimentación y salud. La dieta mediterránea y el wellness” Masterclass a cargo de Dr. Ramón de la Rosa - México <i>Presidente de la Asociación Latinoamericana de Spa. Médico-cirujano</i>	
13.05h	“La importancia del uso de productos ecológicos de limpieza en restauración” Presentación a cargo de D. Miquell Osset- España <i>Director de Proquimia en Cuba</i>	
13.40h	“Academia Bodegas Torres” Presentación a cargo de Da. Gladis Maridolis Díaz Remedios <i>Representante Bodegas Torres Cuba</i>	
13.50h	ALMUERZO <i>“Tapas hispanoamericanas y gastronomía cubana”</i>	
15.00h	“Concurso 15x15” Competencia amateur	
15.50h	“Entrega de premios y certificados”	
16.15h	“Postulación La Habana: Capital Iberoamericana de la Coctelería” 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” D. Eddis Naranjo Carrillo -Presidente de la Asociación de Cantineros de Cuba “Sabe Trinidad y la mayor Canchánchara del mundo” Da. Bárbara Venegas -Historiadora de la Ciudad de Trinidad D. Pepe López Santander - Empresario y músico Trinitario “Sabe Camagüey” D. José Rodríguez - Historiador de la Ciudad de Camagüey “Guantánamo Gastronómico” D. Domingo Cuza - Investigador gastronómico	
17.00h	Acto de clausura	



EXCELENCIAS



X SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL 2023

GASTRONOMÍA HISPANA Fusiones y proyecciones americanas

EXCELENCIAS Gourmet

TRANSPORTISTA OFICIAL



SEDE



SPONSOR PLATINO



APOYO INSTITUCIONAL



PATROCINADORES



COLABORADORES GASTRONÓMICOS



DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE Tropicana, La Habana, Cuba



EXCELENCIAS Gourmet