

11 octubre 2023



**X SEMINARIO**  
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

2023

GASTRONOMÍA HISPANA  
*Fusiones y proyecciones americanas*

08.30h	<b>Acreditación</b>	
09.30h	<b>Coffe Break</b>	
10.00h	<b>Inauguración zona expositiva</b>	
11.00h	<b>Acto de inauguración</b> <i>Excmo. Sr. Ángel Martín Peccis, Embajador de España en Cuba</i> <i>Da. María del Pilar Masías Rutes dir. general de calidad y operaciones MINTUR Cuba</i> <i>D. José Carlos de Santiago presidente de Grupo Excelencias</i>	
11.30h	<b>“Los alimentos de ida y vuelta. Su fusión hispanoamericana”.</b> <b>Ponencia a cargo de D. Julio Valles Rojo -España</b> <i>Presidente de la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía</i>	
12.20h	<b>“La Coctelería, hija legítima del ron cubano, un viaje de ida y vuelta”.</b> <b>Ponencia a cargo de D. Eddis Naranjo- Cuba</b> <i>Presidente de la ACC.</i>	
12.45h	<b>Concurso Cantinero X</b> <b>Presenta D. Rafa Malem -Cuba</b> <i>Presidente honorario de la ACC</i>	
13.50h	<b>ALMUERZO</b> “Degustación de la comida iberoamericana, con vino americano”	
15.00h	<b>“Presencia hispana en la gastronomía hispanoamericana”.</b> Panel moderador por D. Javier Fernández Meliá Cuba Participan: <b>Chef David Ruiz Koch</b> “Surgimiento y evolución de la gastronomía” - Colombia <b>D. Sergio Zapata</b> “La comida peruana como resultado de una fusión gastronómica” - Perú <b>Chef Jorge Orozco</b> “La raíz hispana en la cocina mexicana” - México	
16.15h	<b>“Gastronomía egipcia”</b> <b>Showcooking a cargo de la Embajada de Egipto en Cuba</b>	
17.05h	<b>Concurso Cantinero X</b> <b>Resultados a cargo de D. Mario Luis Acosta - Cuba</b> <i>Presidente del jurado</i>	
17.25h	<b>“Cata de ron ligero cubano”</b> <b>Masterclass a cargo de Da. Salomé Alemán- Cuba</b> <i>Ingeniera Química, Primera Mujer Maestra Ronera</i>	
18.20h	<b>“Cóctel Varadero”</b> <b>Degustación</b>	

12 octubre 2023



<b>08.30h</b>	<b>Coffe Break</b>	
<b>09.00h</b>	<b>“Mejor pastelera del mundo es del Ecuador”</b> Ponencia Chef Pía Salazar - Ecuador <i>Mejor Chef Pastelera del Mundo en 2023</i>	
<b>09.20h</b>	<b>“Alta gastronomía en la hotelería cubana”</b> Masterclass a cargo de Chef Corporativo de Blue Diamond - Cuba	
<b>10.10h</b>	<b>“Cocina tecno emocional”</b> Presentación a cargo de Da. María Ester Abreu Ponencia D. Pau Arenos -España <i>Periodista y escritor especializado en cultura gastronómica</i>	
<b>11.30h</b>	<b>RECESO</b>	
<b>10.45h</b>	<b>“Neuromarketing gastronómico. Caso Practico Guanajuato”</b> Ponencia a cargo de Da. M <sup>a</sup> Guadalupe Robles -Guanajuato, México <i>Experta en Marketing Experiencial y Sub Secretaria de Turismo del Estado de Guanajuato</i>	
<b>11.35h</b>	<b>“Gastronomía de Dominicana para el mundo”</b> Ponencia Chef María Marte - República Dominicana <i>Única mujer latinoamericana en ostentar 2 estrellas Michelin</i>	
<b>12.00h</b>	<b>“La historia del Pisco: un producto generado en el viaje de ida y vuelta.”</b> Masterclass a cargo de Da. Lucero Villagarcía - Perú <i>Sumiller experta en pisco</i>	
<b>12.40h</b>	<b>Concurso Cocinero 25 aniversario de Excelencias</b> Presenta Chef Jorge Luis Bello- Cuba <i>Miembro de la AFCRC</i>	
<b>13.40h</b>	<b>ALMUERZO</b> “Comida española, vino y chocolate”. Armonía: Sumiller Marta Señán y experta chocolatera M <sup>a</sup> Cristina Jorge	 
<b>15.00h</b>	<b>“Cocina nariñense”</b> Show cooking a cargo de Chef David Ruiz Koch - Colombia <i>Chef restaurante Sausalito</i>	
<b>15.40h</b>	<b>“Gastronomía de Perú al mundo”</b> Show cooking a cargo de Chef Javier Vargas Guimaray -Perú <i>Presidente de ARMAP</i>	
<b>16.20h</b>	<b>Concurso Cocinero 25 aniversario de Excelencias</b> Resultados a cargo de Chef Jorge Luis Bello- Cuba <i>Miembro de la AFCRC y Presidente del Jurado</i>	
<b>16.40h</b>	<b>“Cocina Prehispánica”</b> Show cooking a cargo de Chef Jorge Orozco- México <i>Embajador y promotor de la cocina tradicional y Prehispánica de México.</i>	
<b>17.25h</b>	<b>“El tabaco y el vino, en su viaje de ida y vuelta”</b> Masterclass a cargo de D. Jesús Machín- Cuba <i>Presidente ASRC y Sumiller Internacional</i>	
<b>18.10h</b>	<b>“La fusión en la cocina hispanoamericana”</b> Presentación a cargo de D. Domingo Cuza - Cuba <i>Investigador</i>	
<b>18.30h</b>	<b>“Degustación de ida y vuelta”</b> Chef Jorge Orozco- México    Chef David Ruíz- Colombia    Chef Juan Carlos Márquez- Cuba Chef Jorge Woolrich-México    Chef Iván Rodríguez- Cuba	

13 octubre 2023



X SEMINARIO  
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL

GASTRONOMÍA HISPANA  
Fusiones y proyecciones americanas

08.30h **Coffe 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**

*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 restauración saludable.”**

Presentación a cargo de **Da. Jehanara 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 producto 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*

FAMILIA  
**TORRES**

13.50h **ALMUERZO** *“Tapas hispanoamericanas y gastronomía cubana”*



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**

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

GRUPO



EXCELENCIAS

EXCELENCIAS  
Gourmet