

AGENDA CONGRESO DE RESTAURANTES

CONGRESO DE GASTRONOMÍA GUATEMALTECA

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS:

Este evento será altamente enriquecedor y le proporcionará los conocimientos estratégicos de como la gastronómica de un país es un elemento diferenciador de la marca país.

Adicionalmente conocerá de la gastronomía de Guatemala y sus peculiaridades, como la oferta gastronómica de las siete regiones a cargo de Chef profesionales acompañados de cocineras que dominan la cocina ancestral.

PROGRAMA:

LUNES 5 DE SEPTIEMBRE

10:00 Bienvenida y Presentación cultural

10:30 Conferencia Magistral

“La importancia de la Gastronomía, como elemento diferenciador en la promoción de destinos turísticos”

Perú ha sido un referente en la recuperación, puesta en valor e internacionalización de su gastronomía, incluyendo la revalorización de sus productos agropecuarios locales. Dar a conocer el camino que han recorrido en la construcción de ese orgullo nacional y aprecio internacional por su gastronomía.

11:00 *Importancia de la Estrategia Nacional de Turismo Gastronómico de Guatemala (ENTG), un compromiso de Nación para el Desarrollo Competitivo*

La riqueza de la gastronomía en las diferentes regiones turísticas

11:30 1. Región Central de Guatemala – Tema: *Rescate y conservación de la gastronomía guatemalteca como patrimonio cultural*

Luis Villar Anleu, historiador

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema y presentan receta de FIAMBRE
Chefs Aura Regina Equité, Mario David García

13:00 ALMUERZO LIBRE

14:00 2. Región Occidente – Tema: *Importancia de la recuperación y protección de ingredientes endémicos de Guatemala. Ejemplos de Occidente.*

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema y receta PEPIAN

Chefs Bessy Flores y Thelma Cáceres

15:30 3. Región Sur – Tema: *Promoción de productos con denominación de origen de Guatemala*

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema y realizan receta CHOJIN BATANECO

Chefs Rosa María Morales y Virena Guzmán

MARTES 6 DE SEPTIEMBRE

8:30 Conferencia chef Perret:

“Cómo fortalecer la cadena de valor del turismo gastronómico para integrar rutas y circuitos”

Importancia de dar a conocer estrategias para integrar la oferta gastronómica en rutas turísticas. Componente Encadenamiento productivo y asociatividad, eje importante de la ENTG.

9:30 4. Gastronomía de la Región Verapaces – Tema: *Importancia de los Festivales gastronómicos regionales*

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema, receta KAK 'IK

Chefs Erick Jair Ruiz y Sofía Coronado

10:30 Receso

11:00 5. Gastronomía de la Región Petén – Tema: *Tema: Protección y recuperación de especies de flora y fauna endémicas.*

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema y realizan receta con HONGOS TZIQUINCHE

Chef Vivian Perez y Ana Rebeca Vásquez

12:30 - RECESO ALMUERZO LIBRE

14:00 6. Gastronomía de Oriente – Tema: *Mercados y Paradores turísticos como hitos en las rutas gastronómicas*

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema y realizan recetas

Chefs Celia Román y Jorge Cifuentes

15:30 7. Gastronomía del Caribe – Tema: Influencias históricas en la cocina guatemalteca

Chefs de INTECAP y cocineros dialogan sobre el tema y realizan receta de TAPADO
Chefs Rigoberto Sagastume y Chef Bryan Nuñez

16:30 Foro de Cierre del Congreso de las Regiones Gastronómicas de Guatemala

Chef Perret, Instructores de INTECAP, cocineras tradicionales conversan y resaltan las principales conclusiones del Foro, vinculando los temas de la ENTG.

Inversión:

Individual	Q. 350.00
Estudiantes	Q. 200.00

Su inversión incluye:

- ❖ Conferencias y Taller de Trabajo
- ❖ Refrigerios
- ❖ Diploma de participación