

2do
**CONGRESO DE
GASTRONOMÍA**
Guatemalteca

“La **Gastronomía Sostenible**, alternativa para la preservación de la Tradición culinaria”

- Día: martes 5 de septiembre
- Horario: 8:00 a 16.00 horas

Hora	Programa
8:00 Bienvenida	Autoridades de INGUAT – INTECAP
8:30 Gastronomía Sostenible	Gastronomía sostenible, sus conceptos y aplicaciones Chef Martín Cárdenas, experiencia de Perú
9:00	El maíz, fundamento de la gastronomía guatemalteca y el valor nutritivo del Tamal Con el apoyo de INCAP, Latinfood, USAC, UVG. Representante de INCAP Lic. Julieta Salazar, presidente LatinFood Guatemala
9:45-10.00	Coffee Break servido
10:00	Actualidad Gastronómica, comunidades y territorios Chef Andrews Arrieta, experiencia de Colombia <ul style="list-style-type: none"> - El valor de la gastronomía en las comunidades y territorios, - Utilización de productos de temporada con trazabilidad local
11:30	Conversatorio con chefs y expertos panelistas Importancia de la aplicación de prácticas sostenibles, experiencias y la capacitación a las nuevas generaciones
12:00	Presentación de la Gastronomía de Semana Santa en Guatemala, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO)
12:30	Receso
13:30 a 16.00 Degustación Gastronómica	Presentación y Degustación de Platillos emblemáticos de la gastronomía propia de la Semana Santa en Guatemala Escabeches, Torrejas y molletes, Pescado seco, Envueltos, Postres de conserva, Empanadas de manjar, Refrescos de súchiles y chilacayote, entre otros.
16.10	Cierre del Congreso