



Programa Preliminar
Viva la Cocina Mexicana en Norteamérica
16-19 agosto de 2018, Molaa, Long Beach, CA

JUEVES 16 DE AGOSTO

Inauguración
11:00-12:30 hrs

Propuesta de Presidium:

Lic. Enrique de la Madrid Cordero,
Secretario de Turismo
Lic. Luis Videgaray Caso, Secretario de
Relaciones Exteriores
Embj. Juan Carlos Mendoza Sánchez ,
IME
Cónsul Carlos García de Alba Zepeda ,
SRE
Lic. Fernando Olivera Rocha, Presidente
ASETUR
Dra. Gloria López Morales, Presidenta
CCGM

Recepción
19:00 hrs

VIERNES 17 DE AGOSTO

PROGRAMA ACADÉMICO	CARRUSEL GASTRONÓMICO
<p>10:00-10:45 hrs Conferencia: Presentación del Programa Académico Ponente: Gloria López Morales</p>	
<p>11:00- 12:30 hrs Conferencia: "La Cocina Mexicana en los paladares estadounidenses, siglo XIX al XXI" Ponente: José N. Iturriaga</p>	<p>11:00- 12:30 hrs Gastronomía Guerrerense Ponentes: Mauricio Leyva Castrejón, Secretario de Cultura del Estado de Guerrero Chef y Cocineras tradicionales</p>
<p>12:45-14:15 hrs. Panel: Impacto y representatividad de Restaurantes de cocina Mexicana en el Exterior Moderador: José Antonio Vázquez M Ponentes: - Aquiles Chávez, Chef propietario Sotero - Blanca Arroyo Paz, Promotora gastronómica - Juan Francisco Ochoa, Taco Palenque - Hugo Ortega, Chef Propietario Xochi</p>	<p>12:30-14:30 hrs Pozole Time Ponentes: Carlos Gaytán, chef propietario Mexique Chicago y Cocinera Tradicional</p>
<p>16:00-17:00 hrs Mesa redonda: Yo cocinera Tradicional, Historias de Vida... Coordina: Margarita Carrillo Celia Florián y otras cocineras</p>	<p>16:00- 18:00 The ceviche project y cervezas californianas. Ponente: Octavio Olivas y Cervecera artesanal Californiana</p>

SÁBADO 18 DE AGOSTO

PROGRAMA ACADÉMICO	CARRUSEL GASTRONÓMICO
<p>10:00-10:45 hrs Mesa Redonda: Insumos e ingredientes mexicanos para consumo doméstico y establecimientos comerciales. Ponentes: -Alejandro Vázquez Salido; Aserca-Sagarpa -Paola Orozco -Distribuidor de frescos</p>	<p>10:00- 12:00 hrs Sabores de origen (canasta nacional) -Aquiles Chávez y cocineras tradicionales</p>
	<p>13:00-14:00 hrs Tacology Ponente:Santiago Gómez con Taquero</p>
<p>16:00- 17:00 hrs Coloquio: Educación para la gastronomía Moderador: Sol Rubín de la Borbolla Ponentes:Javier González Vizcaíno y Ana Laura Martínez</p>	<p>16:00-17:00 hrs Bebidas tradicionales mexicanas La historia de la cerveza en México</p>
<p>17:15-17:45 hrs Conferencia: Normalización y Certificación de Competencias Laborales para las cocineras tradicionales mexicanas Ponente: Horacio Rodríguez, director CONOCER</p>	

DOMINGO 19 DE AGOSTO	
PROGRAMA ACADÉMICO	CARRUSEL GASTRONÓMICO
<p>10:00-10:45 hrs Presentación de la Asociación de Cocinas Regionales de América. Moderador: Sergio Rodríguez Abitia Participantes: Claudia Bachur y Gloria López Morales</p>	<p>11:00-12:30 hrs Gastronomía Guanajuatense Presentador: Fernando Olivera Rocha, Secretario de turismo de Guanajuato Chef y Cocineras Tradicionales de Guanajuato</p>
<p>11:00-12:30 hrs Mesa redonda: Cocina Mexicana en el Exterior: casos de éxito. Moderador: José Francisco Román Ponentes: -Iliana de la Vega, El Naranjo -Santiago Gómez, Tacology -Enrique Olvera, COSME</p>	<p>12:45-14:15 hrs Mixólogo con bebidas y productos mexicanos, -Comida de cantina-</p>
<p>14:00-14:45 hrs Conferencia: Huertos Urbanos Ponente: Alice Waters</p>	<p>16:00-18:00 hrs La cocina de aquí y allá (canasta binacional) Ixchel Ornelas, un chef de usa y cocineras tradicionales</p>
CLAUSURA	



Draft

Actividades del 16 al 19 de agosto 2018 de 10:00 a 18:00 hrs

- Las Cocinas de México
- Estados Invitados
- Encuentros de negocios
- Pabellón del Vino mexicano
- La cantina y sus botanas
- Programa Cultural
- Area infantil

SEDE:

Molaa, Alamitos Ave, Long Beach, CA. 90802