



1er ENCUENTRO
GLOBAL DE COCINA

— *Tradicional* —

23, 24 y 25 de SEPTIEMBRE 2016
CIUDAD DE MÉXICO

PROGRAMA



1er ENCUESTRO
GLOBAL DE COCINA
Tradicional



ACADÉMICO



CULTURAL



GASTRONÓMICO

Agradecimientos especiales a:

- La Artista Plástica Betsabeé Romero
- El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- El Gobierno del Estado de Guanajuato a través de la Secretaría Turismo del Estado de Guanajuato.



CONFERENCIAS Y TALLERES

10.00- 11.00 Hrs.

RECESO

11.00- 12.00 Hrs.

RECESO

12.00- 13.00 Hrs.

RECESO

13.00- 14.00 Hrs.

RECESO

14.00- 15.00 Hrs.

RECESO

17.00- 18.00 Hrs.

RECESO

18.00- 19.00 Hrs.

Conferencia: “Cocinas Tradicionales de México”

CELIA FLORIÁN, Cocinera tradicional, Las Quince Letras, Oaxaca.
MARISA RAMOS ABASCAL, Universidad Anáhuac, Cd. de México.

Conferencia: “Elementos de una agenda para las cocinas tradicionales en contextos de cultura popular, sustentabilidad, calidad, salud, gastronomía y turismo”

SECRETARÍA DE CULTURA Y CONABIO
ELIO VELEZ, Universidad del Pacífico, Perú
CHARLOTTE CRAW, Universidad de Monash, Australia

Conferencia: “La cocina del maíz”

ELIO VÉLEZ, Universidad del Pacífico, Perú.
JUAN LUIS ISAZA, Ex Director del Patrimonio cultural de Colombia, Colombia.
EDELMIRA LINARES, UNAM, México.

Conferencia: “Cocina tradicional Colombiana”

JUAN LUIS ISAZA, Ex Director del Patrimonio cultural de Colombia, Colombia.
MAURA DE CALDAS, Cocinera tradicional, Colombia.

Conferencia: “Cocina de los quilombolas”

ALICIO CHAROTH, Experto en cocina bahiana, Brasil.

Conferencia: “Cocina tradicional en los templos de la India”

DRA. GEETA BUDHIRAJA, Investigadora de la Universidad de Dheli, India.

Conferencia: “Cocina tradicional Portuguesa”

NUNO DINIZ, Chef y experto culinario, Portugal

23 SEPTIEMBRE



Taller: “Fotografiando la cocina tradicional”

IGNACIO URQUIZA, Fotógrafo, México.

Conferencia: “Cocina tradicional Marroqui”.

NAJAT KANACHE, Chef, Marruecos.

Taller: “Cocinando con Pib”

DAVID CETINA, Chef, La Tradición, Yucatán.
PEDRO EVIA, Chef, Kuuk, Yucatán.

Conferencia: “Desarrollo de producto y experiencias de turismo gastronómico”

FERNANDO OLIVERA, Secretario de Turismo del estado de Guanajuato.

Taller: “Comiendo con los dedos”

JOSE ITURRIAGA, Investigador, México.
NAJAT KANACHE, Chef, Marruecos.
DRA. GEETA BUDHIRAJA, Investigadora de la Universidad de Dheli, India.
VICTORIA CONTRERAS, cocinera tradicional, Puebla.

Conferencia: “Cocina tradicional del Estado de México

VICTORIA MEDINA, cocinera tradicional otomí, Estado de México.
CRISTINA VELÁZQUEZ, cocinera tradicional tlahuica, Estado de México.
LEONOR CANO, investigadora gastronómica.

Taller: “Cocina tradicional y literatura”

MARTÍN CASILLAS, escritor, México.

Conferencia: “Cocina tradicional Española / Programa Ibercocinas”

SARAH BAK-GELLER, Programa de Cooperación Iberoamericana Ibercocina.s

Taller: “Los chiles en nogada en la cocina tradicional”

GERARDO VÁZQUEZ LUGO, Chef, Nicos, México.

Conferencia: “Cocina tradicional de Ghana”

FRANCISCA AYISI-AKOTO, Experta en gastronomía, Ghana.

Secretaría de Relaciones Exteriores, Av. Juárez # 20, Centro Histórico, Ciudad de México.

*Programa sujeto a cambios





1er ENCUENTRO
GLOBAL DE COCINA
— Tradicional —



ACADÉMICO



CULTURAL



GASTRONÓMICO

Agradecimientos especiales a:

- La Artista Plástica Betsabeé Romero
- El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- El Gobierno del Estado de Guanajuato a través de la Secretaría Turismo del Estado de Guanajuato.



CONFERENCIAS

Conferencia: “Cocinas regionales de Mesoamérica”

11.00 -12.00 hrs.

RICARDO MUÑOZ ZURITA, Chef e Investigador de la gastronomía mexicana, Azul Condesa, Ciudad de México.

RECESO

Conferencia: “Cocina tradicional Suiza”

12.00 -13.00 hrs.

DR. OLIVER GIRANDI especialista en gastronomía Suiza.

RECESO

Conferencia: “Cocina tradicional Turca”

13.00 -14.00 hrs.

BANU ÖDZEN, Coordinadora de Proyectos del Centro de las Artes Culinarias de Turquía.

RECESO

Conferencia: “Cocina tradicional Peruana”

14.00-15.00 hrs.

SERGIO ZAPATA, Universidad San Martín, Perú.
ELIO VÉLEZ, Universidad del Pacífico, Perú.

RECESO

Conferencia: “Cocina tradicional Guatemalteca”

15.00 -16.00 hrs.

MIRCINY MOLIVIATIS, Embajadora de la Cultura Gastronómica Guatemalteca.

RECESO

Conferencia : “Cocinando con Cacao”

16.00 -17.00 hrs.

MAURA DE CALDAS, Cocinera tradicional, Colombia.
VICTORIA CONTRERAS, Cocinera Tradicional, Puebla.
ALEJANDRO RUÍZ, Casa Oaxaca, Oaxaca, México.

24 SEPTIEMBRE



TALLERES

Taller : “Insectos Comestibles”

11.00 -12.00 hrs.

ELENA REYGADAS, Chef Rosetta, Ciudad de México.

RECESO

Taller:

12.00 -13.00 hrs.

ENRIQUE OLVERA, Chef, Pujol, México.

RECESO

Taller: “Yucatán, una cocina con alma”

13.00-14.00 hrs.

RENE RENTERIA, Periodista y consultor de vinos.
ALBERTO KU KÚ, cocinero tradicional, Yucatán.
CASIMIRA KU, cocinera tradicional, Yucatán.

RECESO

Taller : “Cocina tradicional Rusa”

14.00 -15.00 hrs.

IRINA CHÚKINA, Chef de la Embajada de Rusia.

RECESO

Taller: “Cocina Tradicional Brasileña”

15.00 -16.00 hrs.

ALICIO CHAROTH, experto en cocina bahiana, Brasil.

RECESO

Taller: “Cocina tradicional francesa”

16.00 -17.00 hrs.

GUY SANTORO, Chef frances, Grupo las Brisas.
MANNON VALEE, experta en Champagne.

EDUARDO PALAZUELOS, Chef e Investigador Presentador del día.



TALLERES

Taller: “La ruta de la Milpa”

11.00-12.00 hrs.

JORGE CÔRCEGA, La Ruta de la Milpa, Ciudad de México.

RECESO

Taller: “La tortilla ceremonial de Guanajuato”

12.00-13.00 hrs.

CONSUELO VENANCIO, Cocinera tradicional, Guanajuato.

RECESO

Taller: “Cocinando un mejor país”

13.00 -14.00 hrs.

EDUARDO PALAZUELOS, chef e Investigador, México

RECESO

Taller: “Maridaje de cocina tradicional con cerveza”

14.00-15.00 hrs.

GUILLERMO YSUSI, cervecero, México.
CRISTINA VELAZQUEZ, cocinera tradicional, Estado de México.

RECESO

Taller: “Preparaciones del Itsmo de Tehuantepec”

15.00-16.00 hrs.

JOSÉ MANUEL BAÑOS, Chef Pitonia, Oaxaca.

RECESO

Taller: “Cocina tradicional Puebla”

16.00 -17.00 hrs.

ALEJANDRO CUATEPOTZO, Chef Barroco, Puebla.
VICTORIA CONTRERAS, Cocinera Tradicional Puebla



1er ENCUENTRO
GLOBAL DE COCINA
Tradicional



ACADÉMICO



CULTURAL



GASTRONÓMICO

Agradecimientos especiales a:

- La Artista Plástica Betsabeé Romero
- El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- El Gobierno del Estado de Guanajuato a través de la Secretaría Turismo del Estado de Guanajuato.

25 SEPTIEMBRE

EDUARDO PALAZUELOS, Chef e Investigador
Presentador del día.



CONFERENCIAS

Conferencia: “Cocinando con chiles y especias”

11.00 -12.00 hrs.
NAJAT KANACHE, Chef, Marroquí.
SERGIO ZAPATA, Universidad de San Martín de Porres, Perú.
MARU TOLEDO, Experta en gastronomía prehispánica, Jalisco, México.
Moderador: EDUARDO PALAZUELOS, Chef e Investigador, México.

Conferencia: “Cocina tradicional Aborígen”

11.00 -12.00 hrs.
CHARLOTTE CRAW, Universidad de Monash, Australia

RECESO

Conferencia: “Cocina sin fronteras, la tradición latinoamericana”

12.00-13.00hrs
FERNANDO RIVAROLA, Chef Argentina.
GABRIELA LAFUENTE, Sommelier, Argentina.

RECESO

Conferencia: “Orígenes”

13.00 -14.00 hrs.
VIRGILIO MARTÍNEZ, Chef, Central, Perú.
JORGE VALLEJO, Chef, Quintonil, Ciudad de México.



TALLERES

Taller: “Cocina Tradicional Helénica”

11.00 -12.00 hrs.
STEFAN PETRIDIS, Chef Mythos, Ciudad de México.

RECESO

Taller: “Cocina tradicional Israeli”

12.00 -1300 hrs.
DANIEL OVADIA, chef, Paxia, México.

Taller: “Cocina tradicional Coreana”

12.00-13.00hrs
OH JUNG A, Chef Bulgogi Korean BBQ, Corea.

RECESO

Taller: “La Experiencia de las chinampas en Xochimilco”

13.00-14.00 hrs.
EDGAR NÚÑEZ, Chef, SUD 777, Ciudad de México.

Taller: “Cocina tradicional Finlandesa”

13.00-14.00 hrs.
TARJA SANKARI, chef, Finlandia.
LOURDES GARCÍA ALANIS, Chef, México.



SRE
SECRETARÍA DE
RELACIONES EXTERIORES



VEN
ACOMER



1er ENCUENTRO
GLOBAL DE COCINA
— Tradicional —



ACADÉMICO



CULTURAL



GASTRONÓMICO

Agradecimientos especiales a:

- La Artista Plástica Betsabeé Romero
- El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- El Gobierno del Estado de Guanajuato a través de la Secretaría Turismo del Estado de Guanajuato.

24 y 25 SEPTIEMBRE

EDUARDO PALAZUELOS, Chef e Investigador
Presentador del día.

24 SEPTIEMBRE



CULTURAL

OCTETO DE CÁMARA

11.00 -12.15 hrs.
Secretaría de Marina (SEMAR)

CUENTA CUENTOS

12.30 -13.30 hrs.
Alas y Raíces, Secretaría de Cultura

ENSAMBLE FOLKLÓRICO

13.30 -14.45 hrs.
Secretaria de la defensa nacional (SEDENA)

CONCIERTO DE MARIACHI

15.00-16.15 hrs.
Secretaría de la Defensa Nacional (SEDENA)

GRUPO JAZZ FUSSION

16.30-18.00 hrs.
Secretaría de Marina (SEMAR)



MUESTRA GASTRONÓMICA

11.00- 14:00HRS

SEAN KUYLEN, BELICE.
KRISZTIAN PÁSZTOR, HUNGRÍA.
LETICIA MARTÍN, ESPAÑA.
MAURA DE CALDAS, COLOMBIA.
KEVIN MARSHALL, GUYANA.
VIDAL DOMINGUEZ, PARAGUAY.
BEATRIZ PERALTA, YUCATÁN.
CELIA FLORIÁN, OAXACA.
MARIA DEL BUEN CONSEJO,
GUANAJUATO.
VICTORIA MEDINA, ESTADO DE
MÉXICO.

14.00- 17:00HRS

GIBRAN BASSIL, LIBANO.
MOHAMED MAZEH, LIBANO.
NAJAT KAANACHE,
MARRUECOS.
ALAIN LEMAIRE, HAITÍ
NUNO DINIZ, PORTUGAL.
ROSARIO OLMEDO, ECUADOR.
URUGUAY.
ALEJANDRO CUATEPOTZO,
PUEBLA.
ESPERANZA GALVÁN, MORELIA.
JUANA PÉREZ, CHIAPAS.
MARU TOLEDO, JALISCO.

25 SEPTIEMBRE



CULTURAL

ORQUESTA DE CÁMARA

11.00 -12.30 hrs.
Secretaría de Marina (SEMAR)

CUENTA CUENTOS

12.30 -14.30 hrs.
Alas y Raíces , Secretaria de Cultura.

MARIMBA CHIAPANECA

15.00-16.15 hrs.
Secretaría de Marina (SEMAR)

MARIACHI CHARANDA/CANCIONES A LA CARTA

16.30-18.00 hrs.
Mariachi tradicional Charanda/ textos de
MONICA LAVÍN/ lectura por Gonzalo
Guzmán.



MUESTRA GASTRONÓMICA

11.00- 12:00HRS

LETICIA MARTÍN, ESPAÑA.
MAURA DE CALDAS, COLOMBIA.
FRANCISCA AYISI-AKOTO, GHANA.
GEETA BUDHIRAJA, INDIA.
BANU ÖDZEN, TURQUIA.
CRISTINA VELÁZQUEZ, ESTADO DE MÉXICO.
MARTHA GÓMEZ ATZÍN, VERACRUZ.
ABIGAIL MENDOZA, OAXACA.
DOMINGA ORTUÑO, GUERRERO.
BENEDICTA ALEJO, MICHOACAN.

14.00- 17:00HRS

SEAN KUYLEN, BELICE.
STEFAN PETRIDIS, GRECIA.
GUY SANTORO, FRANCIA.
MIRCINY MOLIVIATIS, GUATEMALA.
ALICIO CHAROTH, BRASIL.
ALBERTO KU KÚ Y CASIMIRA KU, MÉXICO.
SABINA BANDERA Y MARIANA OVIEDO,
BAJA CALIFORNIA.
JUANA BRAVO, MICHOACAN.
ANA MARIA SOTO, GUANAJUATO.
FERNANDO BARRALES, PUÉBLA.