



San Miguel de Allende, Guanajuato

23, 24 y 25 de Noviembre 2018

Con mucho gusto te damos la más cordial de las bienvenidas a este magno evento que te permitirá conocer estrategias y poderosas herramientas de éxito en el ámbito gastronómico a la vez que nos permitimos mostrar el programa académico, serie de conferencias y clases magistrales, que se llevará a cabo en el marco de la Cumbre Nacional Gastronómica los días 23, 24 y 25 de Noviembre en la hermosa Ciudad de San Miguel de Allende considerada la mejor ciudad del mundo por los world's best award, las ponencias y clases demostrativas serán presentadas por Perla Montiel conductora del Bajío y Nico Mejía Chef viajero de la Casa productora Televisión Azteca.

23 NOVIEMBRE

SALIDA DE ESPACIOS ACADÉMICOS 5:30 am Ciudad de México, Pachuca, Toluca *verificar cobertura y horarios
4:30 am *sólo Zacatlán 5:00 a.m Guadalajara

Llegada a San Miguel de Allende, Guanajuato. Hotel REAL DE MINAS.		10:00-11:00
INAUGURACIÓN PRESIDIDA POR AUTORIDADES DE TURISMO Y EL CONSEJO TURÍSTICO DE SAN MIGUEL DE ALLENDE.		12:00-12:30
Lucy Noriega	"La magia de cocinar desde las alturas"	12:30-13:30
Stefano Iacono	"Pasión amor y respeto a la cocina" Clase demostrativa de tagliatelle en tinta de calamar con frutos del mar.	13:30 -14:30
CHECK IN y Comida buffet en el hotel sede		14:30- 17:00
Consuelito Venancio y Jorge Pérez Luque	La cultura otomí y ñañu en Guanajuato. Clase demostrativa de tortillas ancestrales.	17:00 – 18:00
Primer firma de autógrafos.		18:00 -19:00
Tiempo libre para cena y recorrer la Ciudad de San Miguel de Allende		19:00-21:00
FIESTA DE INAUGURACIÓN		22:00-1:00

24 NOVIEMBRE

DESAYUNO BUFFET hotel sede		7:00-9:45
Nico Mejía	"Colima una gran travesía gastronómica"	10:00-11:00
Maximiliano Sola	Siete años de Martin Berasategui en América Clase demostrativa de milhojas caramelizado de foie, salmón ahumando, cebolla cambray y manzana.	11:00-12:00
Lala Noguera	El futuro del agave en la gastronomía.	12:00-13:00
Ingrid Ramos	La cocina (extra) ordinaria de alacena.	13:00 -14:00
Anna Ruíz	Clase demostrativa Navidad en fondant	14:00-15:00
COMIDA buffet en el hotel sede		15:00-17:00
Beverly Ramos	"Entomofagia de México práctica tradicional, ancestral, nutritiva, original y diversa. Preparación y degustación de macarons con insectos comestibles"	17:00 -18:00
Segunda firma de autógrafos		18:00-18:30
ENTREGA DE CONSTANCIAS y Foto grupal en el escenario		18:30-19:30
Tiempo libre para cena y recorrer la Ciudad de San Miguel de Allende		19:30 – 21:30
FIESTA DE CLAUSURA		10:00- 1:00

25 NOVIEMBRE

DESAYUNO buffet en el hotel sede		7:00-11:00
Check out		11:30
Actividad libre en la Ciudad de San Miguel de Allende Guanajuato		12:00-16:00
Regreso Participantes de Guadalajara Y centro del país		16:00
Llegada de alumnos a espacios académicos, centro del país y Guadalajara		19:00 – 20:00