



MANZANILLO
18,19, 20 mayo 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 18,19 y 20 de mayo en el bello Puerto de Manzanillo, las ponencias y clases demostrativas serán presentadas por Nico Mejía Chef viajero de la Casa productora Televisión Azteca

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

17 DE MAYO

SALIDA DE ESPACIOS ACADÉMICOS (Alumnos centro del país) *verificar cobertura y horarios **20:00 - 22:00**

18 DE MAYO

SALIDA DE ESPACIOS ACADÉMICOS (Alumnos de Guadalajara) **5:00**

LLEGADA A MANZANILLO **9:00 - 10:00**

INAUGURACIÓN PRESIDIDA POR AUTORIDADES DE TURISMO Y LA OFICINA DE VISITANTES Y CONVENCIONES **11:00 - 11:30**

Ruffo Ibarra "Restaurando en 2018" **12:00 - 12:50**

Pablo García "Visión y desarrollo profesional gastronómico a nivel internacional" **12:50 - 13:40**

Eva Millán "Programados para crear, el ADN de la cocina" **13:40 - 14:30**

Firma de autógrafos **14:30 - 15:00**

CHECK IN y Comida tipo buffet en hotel sede **15:00 - 17:00**

Julio Ortega "Diseño y creación de platillos: historia, proceso, investigación, selección, producto, técnica y método" **17:00 - 17:50**

Víctor Gutiérrez TALLER: Barismo: arte, servicio, mixología y técnicas de extracción artesanal de café. **17:50 - 18:40**

Luis Jiménez Presentación y firma del libro: "Pero querías ser chef" **18:40 - 20:00**

Cena tipo buffet en hotel sede **20:00 - 21:00**

Celebración "noche mexicana" salón esmeralda del hotel tesoro **21:00 - 22:30**

Fiesta de playa, bienvenida a todos nuestros asistentes (all inclusive barra libre nacional) **23:00 - 01:00**
Dress code : se sugiere llevar ropa color blanco

19 DE MAYO

Desayuno tipo buffet en hotel sede **07:00 - 09:45**

Nico Mejía Colima una gran travesía gastronómica **10:00 - 10:30**

Gilbert Nielsen La cerveza artesanal como parte de la gastronomía **10:50 - 11:40**

Lula Martín del Campo Herencia culinaria de México: Platillos de la milpa **11:40 - 12:30**

Iván Trejo Diseño y creación de pasteles artísticos **12:30 - 13:20**

Beverly Ramos Entomofagia de México una tradición ancestral, original y diversa. **13:20 - 14:10**

Pamela Méndez TALLER: Coctelería con Mezcal **14:10 - 15:00**

Firma de autógrafos **15:00 - 15:30**

Comida tipo buffet en hotel sede **15:30 - 17:00**

Foto grupal de playa **17:00 - 17:30**

Actividades en playa organizadas por el equipo de animación **17:30 - 20:00**

Cena tipo buffet en hotel sede **20:00 - 21:00**

Celebración "noche de brodney" salón esmeralda del hotel tesoro **21:00 - 22:30**

FIESTA DE CLAUSURA (all inclusive barra libre nacional) / Dress code : casual **23:00 - 01:00**

20 DE MAYO

Desayuno tipo buffet en hotel sede **07:00 - 10:00**

Actividad libre en playa o alberca **09:00 - 11:30**

Check out **11:00 - 12:00**

Recorrido guiado a Comala, para disfrutar de comida libre. **13:00**

Regreso Participantes de Guadalajara **18:00**

Regreso participantes centro del país **20:00**

Llegada alumnos de Guadalajara **22:00 - 23:00**

21 DE MAYO

Llegada a espacios académicos, alumnos centro del país **08:00 - 10:00**