



*Cumbre Nacional  
Gastronómica*

**ACAPULCO**

17-19 Mayo 2019

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 llevarán a cabo en el marco de la Cumbre Nacional Gastronómica los días 17, 18 y 19 de mayo en el Hotel Emporio en Acapulco, Guerrero. Las ponencias y clases demostrativas serán presentadas por Perla Montiel conductora del Bajío.

## 17 DE MAYO

### SALIDA DE ESPACIOS ACADÉMICOS

Se confirmará para cada ciudad horario de salida a través de los grupos de whats app.

<b>LLEGADA A ACAPULCO</b>		<b>11:00 A.M.</b>
<b>Inauguración PRESIDIDA POR AUTORIDADES DE TURISMO y FIDEICOMISO DE TURISMO DE ACAPULCO</b>		<b>12:00 -12:30</b>
<b>Eduardo Da Silva</b>	<b>El duo panadería y cocina: Elaboración de pan campesino y su fondue de queso.</b>	<b>12:30 -13:20</b>
<b>Abel Hernández</b>	<b>La cocina Chic que ha conquistado la ciudad de México.</b>	<b>13:20 -14:10</b>
<b>CHECK IN / Comida hotel sede</b>		<b>14:10 -16:10</b>
<b>Lalo Plascencia</b>	<b>Técnicas Básicas de los Chiles Secos Mexicanos como Sexto Sabor.</b>	<b>16:10 -17:00</b>
<b>David Cetina</b>	<b>Clase Magistral: Cocina Ancestral, clase demostrativa de sikilpak con degustación.</b>	<b>17:00 -17:50</b>
<b>Primer firma de autógrafos</b>		<b>17:50-18:40</b>
<b>Cena en hotel sede</b>		<b>20:00-21:00</b>
<b>FIESTA DE INAUGURACIÓN</b>		<b>21:00-1:00</b>

## 18 DE MAYO

<b>DESAYUNO hotel sede</b>		<b>7:00-9:45</b>
<b>Margarita Carrillo</b>	<b>Diversidad, técnicas y secretos de los tamales en México.</b>	<b>10:00 -10:50</b>
<b>Mari Tere Degollado</b>	<b>Pasteles de centro de producción versus pasteles de pastelería.</b>	<b>10:50 -11:40</b>
<b>Beverly Ramos</b>	<b>Entomofagia de México práctica tradicional, ancestral, nutritiva, original y diversa. Clase demostrativa y degustación de salsas mexicanas con los insectos de mayor importancia comercial.</b>	<b>11:40 -12:30</b>
<b>Ángel Vázquez</b>	<b>Cocina Poblana, bandera gastronómica de México. Clase demostrativa de mole con lechón y plátano.</b>	<b>12:30 -13:20</b>
<b>COMIDA hotel sede</b>		<b>13:30-15:40</b>
<b>Pablo García</b>	<b>Inducción para realizar prácticas profesionales en el extranjero.</b>	<b>15:40 16:30</b>
<b>Víctor Hugo Gutiérrez</b>	<b>Métodos de extracción artesanal de café.</b>	<b>16:30-17:20</b>
<b>ENTREGA DE CONSTANCIAS y Foto grupal en el escenario</b>		<b>17:20-18:20</b>
<b>Segunda firma de autógrafos</b>		<b>18:20 -19:00</b>
<b>Cena buffet en el hotel sede</b>		<b>20:00-21:00</b>
<b>Fiesta de clausura</b>		<b>21:00-1:00</b>

## 19 DE MAYO

<b>DESAYUNO hotel sede</b>		<b>7:00-10:00</b>
<b>TOMA FOTOGRAFIA EN PLAYA</b>		<b>10:30</b>
<b>CHECK OUT</b>		<b>11:30-12:00</b>
<b>Tiempo libre para actividades</b>		<b>12:00-16:00</b>
<b>Regreso participantes centro del país</b>		<b>16:00</b>
<b>Llegada a espacios académicos, alumnos centro del país</b>		<b>23:00</b>