

# Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana & III Workshop: Sabor y Saber del Perú

## PROGRAMA

### III Workshop de Cocina: Sabor y Saber del Perú

Jueves 10 de septiembre – 10:00 a.m. a 2:00 p.m.

**10:00 a.m.**

#### **Inauguración del III Workshop:**

- Lic. Raúl Diez Canseco, Presidente Fundador del Grupo Educativo USIL
- Embajador SDR Eduardo Chávarri, Director General de Promoción Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores.

**10:20 a.m.**

#### **Tema 1: "El batán peruano, tradición que trasciende" - Salsa de ocopa tradicional**

Chef Mónica Huerta - La Nueva Palomino Picantería Arequipa

**11:00 a.m.**

#### **Tema 2: "Cocina peruana para el mundo" – Quinoto en salsa a la Huancaína**

Chef Fabricio Pareja – Mercado 31 & Chullo's Miami

**12:00 m.**

#### **Tema 3: "De la Selva su sabor" – Juane y refrescos con frutos amazónicos (Camu camu – aguaje)**

Gastrónoma Diana Ríos - Pakarina Selva mía San Martín

**13:00 p.m.**

#### **Tema 4: "Al rescate del dulce sabor peruano"**

Ponderación con frutos del bosque (arándanos y aguaymanto)  
Chef Carolina Guzmán. Docente de USIL  
Lima

**13:30 p.m.**

#### **Tema 5: "Un brindis por el Perú"**

Somelier: Lucero Villagarcía  
Coctelería peruana  
Docente USIL

#### **Cierre del III Workshop**

Sra. Cecilia Valenzuela  
Periodista y Directora del diario Peru21  
Coordinadora y Directora de los Premios Summum a la Gastronomía Peruana

Inscripciones: <https://zoom.us/meeting/register/tJMtdeCrqz0tG9wFwbREnwF5uvPTnfdKUqse>



# Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana & III Workshop: Sabor y Saber del Perú

## Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana

### “El futuro de la gastronomía peruana”

Viernes 11 de setiembre de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

HORA	SESIÓN	PARTICIPANTE	INSTITUCIÓN
9:00 a.m.	1. Bienvenida por parte del USIL y el MRE.	-Ministro de Relaciones Exteriores Embajador SDR Mario López Chávarri - Lic. Raúl Diez Canseco	- Ministerio Relaciones Exteriores - Presidente Fundador Grupo Educativo USIL
9:10 a.m.	2. Pasado, presente y futuro de la gastronomía peruana.	Sra. Rosario Olivas Weston	Historiadora de la gastronomía peruana
9:50 a.m.	3. Importancia de los colectivos y gremios en la cocina y gastronomía	Chef Flavio Solórzano	Peruanos Unidos por la Cocina y Alimentación – PUCA
10:20 a.m.	4. Ponencia: Emprendimientos gastronómicos para el mundo.	Sr. Daniel Manrique	Franquicias Segundo Muelle
10:50 a.m.	5. Promoción de la gastronomía y productos peruanos de exportación.	Embajador SDR Gonzalo Gutiérrez Reinel	Embajador SDR del Perú en Bélgica, Luxemburgo y ante la Unión Europea. Ex Canciller de la República
11:20 a.m.	<b>RONDA DE PREGUNTAS</b>		
11:30 a.m.	6. Mesa Redonda: El futuro de la gastronomía peruana en el exterior  Moderador: Embajador SDR Eduardo Chávarri García Director General de Promoción Económica - Ministerio de Relaciones Exteriores.	Chef Alexandra Zevallos Miranda	Lima´s Restobar (Düsseldorf - Alemania)
		Chef Adolfo Perret	Restaurante Punta Sal. Profesor Honorario USIL
		Chef Palmiro Ocampo	CCORI – Cocina Óptima
		Sr. Alonso Ruiz Rosas	Agregado Cultural Embajada del Perú en España.
12:30 p.m.	<b>RONDA DE PREGUNTAS</b>		
12:45 p.m.	7. Cierre del evento	- Embajador SDR Manuel Talavera Espinar. - Dr. Ramiro Salas	- Viceministro de Relaciones Exteriores - Rector USIL

Inscripciones: <https://zoom.us/meeting/register/tJckceysrD0vHtd1aWOpqzDLPARGbMOIbGUI>

