



5º Campeonato Nacional de  
**COCINA Y**  
PASTELERÍA

## AGENDA ACADÉMICA\*

\*Sujeta a Cambios

Jueves, 23 de Marzo del 2017

Hora Inicio	Hora Final	Tema	Expositor
9:00 a. m.	9:45 a. m.	Apertura del evento	Mauricio Londoño Corrales
10:00 a. m.	10:45 a. m.	Importancia de las Carnes Maduras en el menú	Nestor Torres - Asesor gastronómico
11:00 a. m.	11:45 a. m.	Responsabilidad Social del Cocinero	Claudia Ximena Rodríguez - Asesor gastronómico
12:00 p. m.	01:00 p.m.	<i>Almuerzo</i>	
01:00 p.m.	1:45 p. m.	Presentación Club Juvenil Asocolchefs	Cesar Avellaneda - Asociación Colombiana de Chefs
02:00 p.m.	2:45 p. m.	Investigación	Williams Lucumi - Academia Colombiana de Gastronomía
03:00 p.m.	3:45 p. m.	Investigación Cocinas tradicionales de Cundinamarca	Lucia Esperanza Carrillo - SENA Bogotá
04:00 p.m.	4:45 p. m.	Emancipación de los Amasijos	Robert Maldonado - Fundación Universitaria San Mateo
05:00 p.m.	5:45 p. m.	Premiación	Premiación Juvenil

Viernes, 24 de Marzo del 2017

Hora Inicio	Hora Final	Tema	Expositor
9:00 a. m.	9:45 a. m.	Creatividad e Innovación en la Gestión Gastronómica	Boris Colmenares - AREGALA
10:00 a. m.	10:45 a. m.	Inclusión de Frutos Liofilizados del Bosque Amazónico	Ricardo Malagon - SENA Bogotá
11:00 a. m.	11:45 a. m.	La Cocina de Vaqueros	Yulian Tellez - Asesor gastronómico
12:00 p. m.	01:00 p.m.	Presentación Sabor Candelaria	Albeiro Madrigal - Cluster La Candelaria
01:00 p.m.	1:45 p. m.	consumo de la pastelería	Luisa Gallego - Directora de Xocoart * Apoyada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
02:00 p.m.	2:45 p. m.	Maridaje y Mixología en Restaurantes	Fernando Velazques *apoyado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
03:00 p.m.	3:45 p. m.	Reflexion de Gastronomía y Sostenibilidad.	Julio Arbelaez Docente Investigador de la Universidad Externado de Colombia.*Apoyado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
04:00 p.m.	4:45 p. m.	Marketing Gastronómico	Gustavo Tome - Asesor gastronómico Argentino
05:00 p.m.	5:45 p. m.	Una mirada dentro de Vórtice culinario.	Oscar del Busto Chef colombiano Restaurante Vórtice Culinario *Apoyado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

Sábado, 25 de Marzo del 2017

Hora Inicio	Hora Final	Tema	Expositor
9:00 a. m.	9:45 a. m.	Cocina de origen	Heiber Ramirez
10:00 a. m.	10:45 a. m.	Reglas de Oro del Freído	Luis Fernando Mendez: SIGRA
11:00 a. m.	11:45 a. m.	Del Cacao al Chocolate	Idaly Farfán - Asesora gastronómica Ecuatoriana
12:00 p. m.	01:00 p.m.	<i>Almuerzo</i>	
01:00 p.m.	1:45 p. m.	La Calidad enfocada como Estrategia de Negocio	Julie Aguirre - Ingeniera de Alimentos
02:00 p.m.	2:45 p. m.	Trabajo de investigación	Universidad Colombogermana
03:00 p.m.	3:45 p. m.	Espacio de Patrocinio	Noel
04:00 p.m.	4:45 p. m.	investigacion	Unitec
05:00 p.m.	5:45 p. m.	Premiación	Premiación Profesionales

