



COCINA MAESTRA



PROGRAMA DE CONFERENCIAS

ACTUALIZADO AL: 6 DE OCTUBRE DE 2022

COCINA MAESTRA



SÁBADO 8 DE OCTUBRE

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

No.	CONFERENCISTAS - CHEFS	HORA
1	Alexis Villacís Tema: La parrilla como método de cocción.	10H00 - 10H45
2	Diego Hermosa Tema: El chutney y su versatilidad en la cocina.	11H00 - 11H45
3	Fernando Arévalo Tema: Cocina criolla y su transformación.	12H00 - 12H45
4	Danilo Antepará Tema: Cazuela de pescado Cazuela Mixta - Estofado de Pescado	13H00 - 13H45
5	Nicole Robalino Tema: La Tarta de queso.	14H00 - 14H45
6	 Mao Montiel Tema: El Negocio Chocolatero.	15H00 - 15H45
7	Pepa Falquez Tema: Tradiciones y gastronomía saludable Receta: Cocolón de quinoa encocado.	16H00 - 16H45
8	Ramón Salto Tema: El proceso de llevar una tradición al plato.	17H00 - 17H45

CON LA COLABORACIÓN



COCINA MAESTRA



DOMINGO 9 DE OCTUBRE

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

No.	CONFERENCISTAS - CHEFS	HORA
1	Cindy Chan Pastelería: Motivación y Crecimiento profesional	11H00 - 11H45
2	Federico Trujillo Tema: Textura de tapioca, Cebiche de coco verde con cítrico de maíz con taxo, miel de cacao natural y macambo caramelizado.	12H00 - 12H45
3	Fanny Vergara Tema: Los usos del maní en la comida, desde tiempos prehispánicos	13H00 - 13h45
4	Christian Suzuki Tema: El Ramen	14H00 - 14h45
5	REPÚBLICA DEL CACAO® Stefan Ditzend Tema: Emprendimientos en heladería	15H00 - 15h45
6	REPÚBLICA DEL CACAO® German Ghelfi Tema: Un viaje de Cacao en Latinoamérica	16H00 - 17h15

CON LA COLABORACIÓN

