COCINA MAESTRA

La mamá de la Jama

Raíces '24

11va Edición

MUY ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL
POR GUAYAQUIL INDEPENDIENTE

ALCALDÍA DE GUAYAQUIL | Ciudad de todos

AQUILES ALCALDE

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

UN EVENTO DE:

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS | NUEVOS NEGOCIOS

MUY ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL
POR GUAYAQUIL INDEPENDIENTE

ALCALDÍA DE GUAYAQUIL | Ciudad de todos

AQUILES ALCALDE

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS | NUEVOS NEGOCIOS

JUEVES 25 DE JULIO

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

No.	CONFERENCISTAS	TEMA - CONFERENCIA	HORA
1	**Juan Carlos Crespo** Tecnológico Sudamericano	**Técnicas vanguardistas con productos ecuatorianos y aplicación de P.A.N.C.**	12:00-12:45
2	**Carlos Vásconez** Escuela SABORES	**Camarón en tempura de plátano verde, nibs de cacao y mermelada de ají costeño.**	13:00-13:45
3	**Alexa Martillo** Escuela Culinaria de las Américas	**Uso del cacao junto con productos del mar.**	14:00-14:45
4	**Franklin Cabrera** Intituto Tecnologico Bolivariano	**Deconstrucción de un ensumacao.**	15:00-15:45
5	**Adrián Buendía Rodriguez** Escuela Santela	**Tartar de aguacate en costra de yuca con camarones, miel de mango y jalapeños.**	16:00-16:45
6	**Fabián Zambrano / Rodolfo Zamora** Universidad de Guayaquil	**Análisis de los embutidos en Guayaquil y propuesta de elaboración de una longaniza ahumada.**	17:00-17:45

CON LA COLABORACIÓN

Tecnológico Sudamericano
Tecnológico Universitario Espíritu Santo
Mundo Harina
Cocinar del Rosseliis 1948 - 1960
Escuela de Gastronomía SABORES
Cook & Chef School
ECA
Universidad de Guayaquil Gastronomía Ingeniería Química
Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología
Santela

MUY ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL
POR GUAYAQUIL INDEPENDIENTE

ALCALDÍA DE GUAYAQUIL | Ciudad de todos

AQUILES ALCALDE

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS | NUEVOS NEGOCIOS

VIERNES 26 DE JULIO

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

No.	CONFERENCISTAS	TEMA - CONFERENCIA	HORA
1	**Manfred Krauth / Carlos Espín** Cook & Chef School	Ceviche mixto con tomate de árbol, pitahaya y helado de aguacate.	11:00-11:45
2	**Santiago Nieto** Casa Julian	Biodiversidad del Ecuador y el valor del producto local a través de la historia y cultura ecuatoriana.	12:00-12:45
3	**Roberto Domenech / Jussy Zurita** La Costeñita	Identificación y recuperación de la cocina típica de la costa del Ecuador sin perder la esencia de los sabores tradicionales.	13:00-13:45
4	**Flor Villalta** Influencer - En Su Punto	Morocho y empanadas de viento.	14:00-14:45
5	**Silvana Muñoz** Influencer	Torrejas de verde con camarones.	15:00-15:45
6	**Sofía Ramos** Guayaquil Tennis Club	Risotto encocado con tataki de atún.	16:00-16:45
7	**Juan García** Hotel Courtyard Marriot	Meloso de gallareta, nido de yuca, puré de arverja con panceta y aceite de hierba buena.	17:00-17:45

CON LA COLABORACIÓN

Tecnológico Sudamericano
Tecnológico Universitario Espíritu Santo
Mundo Harina
Cordon Bleu des Rotisseurs 1248 - 1950
Escuela de Gastronomía SABORES
Cook & Chef School
ECA
Universidad de Guayaquil Gastronomía Ingeniería Química
Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología
Sanitela

MUY ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL
POR GUAYAQUIL INDEPENDIENTE

ALCALDÍA DE GUAYAQUIL | Ciudad de todos

AQUILES ALCALDE

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS | NUEVOS NEGOCIOS

SÁBADO 27 DE JULIO

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

No.	CONFERENCISTAS	TEMA - CONFERENCIA	HORA
1	Juan José Játiva Astudillo /Jonathan Andrés Sarango de la Torre Tecnológico Espíritu Santo	Mousse de queso con crumble de morocho en salsa de mortiño y merengue de yogurt - Trucha curada ahumada en salsa de neapia, sobre tostada de morocho con mortiños macerados en vino merlot	11:00-11:45
2	Geovanny Reyes / Christian Suzuki El Anticuario	Historia del seco de chivo y cocolón.	12:00-12:45
3	Wilson Flores Torres /Jean Carlos Padilla V. Panadería y Pastelería Erick	Masas laminadas croissant y sus rellenos.	13:00-13:45
4	Julio Chang Restaurante RUKITO	Ceviche de panceta crocante.	14:00-14:45
5	Anthony Swagg / Andrés Crespo Influencers	Croquetas de seco de pollo con cremoso de aguacate y aceite de cilantro, acompañado de ají casero.	15:00-15:45
6	Riadh Ghiss Hotel Oro Verde	Uso del producto ecuatoriano con técnicas de cocina marroquí y cocina de Medio Oriente.	16:00-16:45
7	Mario Valverde Escuela Mundo Harina	Simplificación del trabajo en cocina desde la receta.	17:00-17:45

CON LA COLABORACIÓN

Tecnológico Sudamericano
Tecnológico Universitario Espíritu Santo
Mundo Harina
Escuela de Gastronomía Sabores
Cook & Chef School
ECA
Universidad de Guayaquil Gastronomía Ingeniería Química
Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología
Santela

Raíces '24
11va Edición

RETO FOODIE

DOMINGO 28

12:00pm

Nuestros influencers competirán por quién preparará

LA MAMÁ DE LOS BOLONES

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS NUEVOS NEGOCIOS