



Oficios Culinarios 2019 **17, 18 de octubre, Riviera Diamante Acapulco, Guerrero.**

La industria de la hospitalidad en México es uno de los principales motores de la economía nacional; por tal motivo Culinaria Mexicana, en sociedad con Grupo Mundo Imperial, Trendsétera y Despacho Gastronómico, organizan la primera edición de **Oficios Culinarios**, un encuentro académico que reunirá a profesionales y estudiantes inmersos en la realidad turística y restaurantera, la cual nos ubica como uno de los 10 países más relevantes en el plano internacional.

Durante dos extraordinarias jornadas (**jueves 17 y viernes 18 de octubre**) reuniremos a más de sesenta ponentes provenientes de todo México, Latinoamérica y Europa, quienes compartirán los casos de éxito que han modelado la nueva tendencia de la cocina en nuestro País y las directrices de la cocina internacional de vanguardia; historias que inspiran y que buscarán capacitar y especializar a los asistentes.

A la par, se llevará a cabo la entrega de la tercera edición de la Medalla Ricardo Muñoz Zurita, la cual recibirán tres grandes personajes de nuestra industria.

Oficio es aquél que se desarrolla como una habilidad en nuestras manos y nosotros te daremos las herramientas para que puedas esbozar uno en tu carrera.

Bienvenidos a Oficios Culinarios 2019

Programa **Jueves 17 de octubre**

9:00-9:30 am
Inauguración

9:30-10:30 am
De Oficio Campesino
Jorge Córcega (La Ruta de La Milpa)
Rafael Mier (Fundación Tortilla de Maíz Mexicana)
Lucio Usabiaga (Yolcan)
Modera: Mariana Castillo (periodista gastronómica)

10:30-11:00 am
De Oficio Mayora
Guillermina Ordóñez; Restaurante Nicos, Ciudad de México
Modera: Margot Castañeda (periodista gastronómica)



11:00-12:00 pm

De Oficio Cocinero

(Mesa Redonda presentada por Mundo Imperial)

Tema: la formación del cocinero en México, mitos y realidades. Perspectivas para las nuevas generaciones.

Aquiles Chávez (Sotero, Pachuca)

Celia Florián (Las Quince Letras Oaxaca)

Gabriela Ruiz (Carmela&Sal)

Jonatán Gómez Luna (Le Chique, Riviera Maya)

Gerardo Vázquez Lugo (Nicos México)

Juantxo Sánchez (Mundo Imperial)

Martha Ortiz (Dulce Patria, CDMX)

Mikel Alonso (Koma, CDMX)

Ricardo Muñoz Zurita (Azul Restaurantes)

Eduardo Morali (Grupo Pangea)

Modera: Mariana Camacho (periodista gastronómica)

12:00-13:00 pm

De Oficio Fotógrafo Gastronómico

Ignacio Urquiza (Galardonado con la Medalla Ricardo Muñoz Zurita)

Bertha Herrera

Fernando Gómez Carbajal

Adalberto Ríos Lanz

Modera: Adriana Cadena (directora de Enlaces Gastronómicos)

13:00-14:00 horas

De Oficio Periodista Gastronómico

Mariana Castillo (México)

María Canabal (España-Francia)

Rodolfo Gerschman (Argentina- México)

Raquel Telias (Chile)

Ignacio Medina (España- Perú)

Liliana López (Colombia)

Modera: Ricardo Muñoz Zurita (chef de restaurantes Azul)

14:00-16:00 horas

Comida Tianguis de Cocineras Tradicionales del Estado de Guerrero, Presentado por Susana Palazuelos y Mundo Imperial Princess, Riviera Diamante Acapulco



16:15-17:00 horas

De Oficio Restaurantero

Daniel Ovadía / Salvador Orozco (Grupo Bull&Tank)

Guillermo González Beristáin (Grupo Pangea)

Eduardo Palazuelos (Grupo Zibu)

Ramón Orraca (Grupo Bonito)

César de la Parra (Grupo Carolo)

Modera: Edgar Núñez (chef Sud777)

17:00-18:00 horas

De Oficio Cervecerero

Jesús Briseño (Cervecería Minerva Guadalajara)

José Miguel García (Microempresario cervecero)

Modera: Adalberto Ríos Lanz (fotógrafo y periodista gastronómico)

18:00-19:00 horas

De Oficio Banquetero:

Eduardo Kohlman (Banquetes Kohlman)

Susana Palazuelos (Banquetes Susana Palazuelos)

Guillermo Ríos (Banquetes Ambrosía)

Paulina Abascal (Dulces Besos)

Federico López (Taller de Gourmets & Gourmands)

Modera: Natalia de la Rosa (periodista gastronómica)

20:30-24:00

Cena de Gala

(Mundo Imperial Princess, Salón Diamante)

Entrega de la Medalla Ricardo Muñoz Zurita

En presencia de los tres galardonados del año 2019.

Cocinando los 10 chefs invitados a la Mesa Redonda De Oficio Cocinero

Evento fuera de programa

Cena-maridaje Costo por persona: \$1,900 pesos boletos a la venta en el hotel Mundo Imperial

Princess Riviera Diamante Acapulco



Programa

Viernes 18 de octubre

9:00-10:00 am

De Oficio Jefes de Sala

José Campa (Bartender Restaurante Sotero)
Laura Santander (Sommelier Grupo Culinaria Chic)
Rubén Rodarte (Jefe de sala de restaurante Sud777)
Moderadora: Paola Norman (periodista gastronómica)

10:00- 11:00 am

De Oficio Panadero

Elena Reygadas (Rosetta)
Carlos Ramírez Roure (Sucre i Cacao)
Kenny Kuri (Bakers)
Moderadora: Verónica Rico (editora de gastronomía)

11:00-12:00 pm

De Oficio Quesero

Ricardo Sabio (Casa de Piedra, Querétaro)
Georgina Yescas (Lactography, Cancún)
Marcelo Castro (Ramonetti, Ensenada, Baja California)
Moderadora: Sasha Gamboa (periodista gastronómica)

12:00-13:00 pm

De Oficio Enólogo

Humberto Falcón (Mariatinto)
Laura Zamora (Santo Tomás)
Moderador: Rodolfo Gerschman (periodista gastronómico)

13:00-14:00 pm

De Oficio Educador (El futuro de la educación gastronómica en México)

Arturo Anaya (Colegio Superior de Gastronomía)
Gabriela Guerrero (Centro de Estudios Superiores de San Ángel, CESSA Universidad)
Javier Ruíz Hermoso (Le Cordon Bleu)
Moderador: Claudio Poblete (periodista gastronómico)

14:00-16:00 pm

Tianguis de Cocineras Tradicionales del Estado de Guerrero, Presentado por Susana Palazuelos y Mundo Imperial Princess, Riviera Diamante Acapulco



16:15-17:00 pm

De Oficio Tequileros y Mezcaleros

Maestro Tequilero

Lala Noguera (Maestra Mezcalera)

Graciela Ángeles (Mezcal Real Minero)

Modera: Mariana Toledano (periodista gastronómica)

17:00-18:00 pm

De Oficios Cocinera Tradicional

Antonina González (Michoacán)

Reyna Mendoza (Oaxaca)

Modera: Mariana Castillo (periodista gastronómica)

20:00 pm

Coctel de clausura para ponentes y prensa del evento, presentado por Mundo Imperial Princess, Acapulco, Guerrero

Evento fuera del programa

Costo del boleto para asistentes: \$600 pesos

Boletos

Costo del boleto en preventa (1 de julio-1 de agosto) \$500 pesos

Incluye:

Entrada a los dos días de conferencias: jueves 17 y viernes 18 de octubre

Dos comidas en el Tianguis de Cocineras Tradicionales: jueves 17 y viernes 18 de octubre

Costo del boleto normal (del 1 de agosto al 17 de octubre) \$800 pesos

Incluye:

Entrada a los dos días de conferencias: jueves 17 y viernes 18 de octubre

Dos comidas en el Tianguis de Cocineras Tradicionales: jueves 17 y viernes 18 de octubre

Cena-Maridaje Gala de entrega de la Medalla Ricardo Muñoz Zurita 2019

\$1,900 pesos por persona. Incluye servicio

Jueves 17 de octubre

Coctel de clausura para ponentes y organizadores

\$600 pesos por persona. Incluye servicio

Viernes 18 de octubre