



5to.
**CONGRESO DE
GASTRONOMÍA**
guatemalteca



SABORES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Cafés y Ronces de Guatemala

- **Día:** martes 8 de septiembre
- **Horario:** 8:00 a 16:30 horas
- **“Salón Tikal”** de Tikal Futura Hotel & Convention Center

HORA	PROGRAMA
7:30 – 8:00	Registro e inscripción
8:00 – 8:30	Bienvenida: Autoridades de INGUAT – INTECAP
8:30 – 9:00	La Propiedad Intelectual como catalizador de valor en el turismo gastronómico Lic. Juan Pablo Nieto
9:00 – 10:00	Cafés de Guatemala con Denominación de Origen Degustación de café de Antigua Guatemala Ing. Pedro Echeverría e Ing. Luis Pedro Zelaya; Anacafé
10:00 – 10:30	Coffee Break
10:30 – 11:30	Gastronomía y Denominaciones de Origen en América Latina: identidad, territorio y valor de la mesa Lic. Luis Alonso Octavio García Muñoz Najar (Perú)
11:30 – 12:30	Gastronomía Internacional con Denominación de Origen La experiencia de Perú Chef Rony Chevez (Cenfotur, Perú)
12:30 – 13:00	Rones de Guatemala con Denominación de Origen Embajador de Ronces de Guatemala Ing. Erich Bauer
13:00 – 14:00	Receso
14:00 – 16:30	Feria de Cafés y Ronces de Guatemala Degustación de platillos emblemáticos de la gastronomía guatemalteca con café y ron • Chef Mario David García: Gallina en ron y loroco • Chef Erick Rojas: Flan antigüeño con café • Chef Rebeca Vasquez: Pastel de navidad con ron • Chef Ingrid Méndez: Pollo en salsa de café • Chef Carlos Hernández: Costillas de cerdo en salsa de café • Chef Leonel Torres: Torrejas con ron • Chef Aura Regina Equite: Dulces típicos con ron o café • Chef Gloria Lillian Callejas: Pastel borracho • Chef Joel Pérez: Café de olla • Chef Miriam Mata: Entraña de res con costra de café • Chef Bryan Nuñez: Ponche de leche con ron • Chef Grecia Pop: Esencias de Guatemala
16:30	Cierre del Congreso