

Lunes 23 de octubre

09:30h	<b>Inauguración oficial</b>
09:35h - 10:30h	<b>Atención a medios de comunicación</b>
10:30h - 11:00h	<b>Ponencia inaugural Colombia: De la tradición a la innovación en la cocina colombiana.</b> Edwin Rodríguez, Restaurante Quimbaya* y Luz Dary Cogollo, cocinera tradicional (Colombia). Modera: Andrés López
11:00h - 11:30h	<b>Fusión de culturas en torno a la cocina</b> Juanlu Fernández, Restaurante Lü, cocina y alma* (España) e Israel Arextiga, Restaurante Zeru (Mexico). Modera: Jacqueline Benítez Patrocinada por el <b>Heraldo y Gastrolab</b>
11:30h - 12:00h	<b>Perú a través de sus tradiciones culinarias</b> Joseph Arias (Perú), Restaurante Piscomar (España). Modera: Manuel Salinero
12:00h - 12:45h	<b>Mesa redonda SEGIB* Turismo gastronómico como motor de desarrollo sostenible en Iberoamérica</b>  <b>Arturo Bravo</b> , Viceministro de Turismo de Colombia. <b>Gustavo Santos</b> , Director para las Américas de la Organización Mundial del Turismo (OMT). <b>Teresa Herrera</b> , Delegada de Turismo, Cultura y Deportes de la Junta de Andalucía en Huelva. <b>Stefanía Doglioni</b> , Secretaria de Turismo de Cali, Colombia. Purificación González Subdirectora General de Promoción de Alimentos de España  Modera: Lorena Larios, Secretaria Cooperación Internacional de SEGIB
12:45h - 13:15h	<b>Recuperando el legado de la cocina costarricense</b> Pablo Bonilla Restaurante Sikwa, Primer y único restaurante de Costa Rica en la lista the 50 best de Latinoamérica, (Costa Rica). Modera: Andrés Sánchez Magro
13:15h - 13:45h	<b>Sorprendiendo con los ingredientes tradicionales</b> Álvaro Clavijo, Restaurante El Chato, nº 33 The 50 Best World, (Colombia). Modera: Xavier Agulló

\*Las mesas redondas de SEGIB son posibles gracias al apoyo de Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo. AECID

Martes 24 de octubre

- 09:00h - 10:00h **NexaPlate: Una odisea culinaria de intelecto, tierra y alma**  
Xanty Elías y Juan Manuel Barrionuevo, Finca Alfoliz\* (España)  
Modera: Mayre Modrego  
Patrocinada por **Gusto del Sur** y financiada por **fondos FEDER**
- 10:00h - 10:30h **Mesa redonda UCCI**  
**El turismo gastronómico como motor de desarrollo local**  
  
**Pilar Miranda**, Alcaldesa de Huelva  
**Johnny Araya**, Alcalde de San José de Costa Rica  
**Iván Chacón**, Subdirector del Instituto Distrital de Turismo de Bogotá  
  
Modera: Juan Carlos Iragorri
- 10:30h - 11:00h **La transición de lo salado a lo dulce**  
Alejandro Chamorro y Pía Salazar (Mejor pastelera del mundo 2023)  
Restaurante Nuema, nº 79 del mundo según The 50 Best, (Ecuador).  
Modera: Arantxa López
- 11:00h - 11:30h **Cocina innovación colombiana**  
Rey Guerrero, restaurante Sabor Pacífico;  
Carlos Contreras, restaurante Taganga,  
y David Ruiz restaurante Sausalito, (Colombia).
- 11:30h - 12:15h **Mesa redonda SEGIB\***  
**Educación alimentaria y nutricional desde primera edad**  
  
**Xanty Elías**, Presidente de FUNDACIÓN PRENAUTA  
y proyecto "Los niños se comen el futuro"  
**José Manuel Ávila Torres**, Director General Fundación Española  
de la Nutrición (FEN).  
**Cristina Ribes**, Directora Ejecutiva de Fundación Gasol  
**Luis Sevillano**, Director de Juntanza Étnica de ACDI/USAID  
  
Modera: Montserrat Garcia Villanueva, Directora de la Unidad de Apoyo  
y Coordinación de la Secretaría para la Cooperación de SEGIB
- 12:15h - 12:45h **Cocinas Indígenas**  
Anitalia Pijachi, Cocinera tradicional;  
Mauricio Velasco, Restaurante Amazónico, (Colombia).
- 12:45h - 13:30h **Conociendo a Andoni Luis Aduriz**  
Icon Award Chef 2023, Restaurante Mugaritz\*\* 25 Aniversario (España).
- 14:00h - 14:30h **Paseo de las Estrellas**  
Mercado del Carmen.

\*Las mesas redondas de SEGIB son posibles gracias al apoyo de Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo. AECID

PROMUEVE



ORGANIZA



PAÍS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS



09:30h - 10:00h	<p><b>¿Cómo transformar un territorio a través de 5 generaciones?</b> Francis Paniego Restaurante Echaurren** (España). Modera: Fernando Huidobro</p>
10:00h - 10:30h	<p><b>Cocina y bebidas tradicionales colombianas</b> Onésimo Gonzales, Portador de tradición y Elsis Valencia, cocinera tradicional del Pacífico (Colombia.)</p>
10:30h - 11:00h	<p><b>Un paseo por la dehesa de Jabugo</b> Javier Abascal, Restaurante Lalola (España). Modera: José Antonio Pavón DOP Jabugo Patrocinada por <b>Gusto del Sur</b> y financiada por <b>fondos FEDER</b></p>
11:00h - 11:30h	<p><b>Cocina entre mares</b> Jaime David Rodríguez, Restaurante Celele; Francisco Escalona Cocinero tradicional. (Colombia).</p>
11:30h - 12:15h	<p><b>Mesa redonda SEGIB*</b> <b>Sistemas alimentarios sostenibles: respuestas desde la gastronomía a la crisis climática, de pérdida de biodiversidad y de contaminación</b> <b>MOSCA PERMANENTE DEL LOGO DE SEGIB Y AECID</b></p> <p><i>David Toscano, Presidente de la Diputación de Huelva. Rosa Castizo, Coordinadora del Observatorio de La Rábida José María Medina Rey. Responsable de gestión del conocimiento de Enraíza Derechos y miembro del equipo de coordinación del Observatorio del Derecho a la Alimentación de España Stefanía Doglioni, Secretaria de Turismo de Cali, Colombia.</i></p> <p>Modera: Montserrat García Villanueva, Directora de la Unidad de Apoyo y Coordinación de la Secretaria para la Cooperación de SEGIB</p>
12:15h - 12:45h	<p><b>La gastronomía como transmisión cultural en la hotelería</b> Chef Tita, Embajadora de la gastronomía dominicana Restaurante Morisoñando y Restaurante Aguají (R. Dominicana). Modera: Luis Marquín</p>
12:45h - 13:15h	<p><b>“Aplicaciones de la cabra canaria en la cocina”</b> Primeras conclusiones del estudio científico realizado junto al Instituto Canario de Agricultura. Diego Schanttenhofer (Argentina) Restaurante Taste 1973 (España).</p>
13:15h - 13:45h	<p><b>Historia de Guatemala a través de sus platos</b> Sergio Díaz, Restaurante Sublime, (Guatemala) Mejor restaurante de Guatemala según the 50 best (Guatemala).</p>
13:45h - 14:15h	<p><b>Proyecto Arte-Gastronomía: Pozoneros. Sin Adjetivos 2023.</b> Leonor Espinosa, Mejor cocinera del mundo 2022-2023 Restaurante Leo (Colombia). Presenta: Margarita Bernal</p>
14:15h - 14:30h	<p><b>Clausura</b></p>

\*Las mesas redondas de SEGIB son posibles gracias al apoyo de Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo. AECID

PROMUEVE



ORGANIZA



PAÍS INVITADO



PARTNER PRINCIPAL



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



COLABORADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



MEDIA PARTNERS

