

trendsetter


HUARI

QUINTA ESENCIA



PROGRAMA

CONVERSABOR

 Sábado 9 de agosto

 10:00 - 16:30

 Le Dôme



- 10:00 – 10:10 Palabras de bienvenida**
Claudia Cárdenas y Alejandro Prudencio, directores de Trendsetter
- 10:10 – 10:25 La proximidad de Popular con el mercado Rodríguez**
Juan Pablo Reyes de Popular Cocina Boliviana
- 10:25 – 10:40 Cocinar sin quemarnos**
Sebastián Giménez y Mauricio López de Ancestral
- 10:40 – 10:55 Romanticismo vs rentabilidad**
Dennis Llusco de La Rufina
- 10:55 – 11:10 Aprovechamiento de peces en la amazonia boliviana (perspectiva gastronómica y sostenible)**
Marsia Taha y Guido Miranda, Arami y WCS
- 11:10 – 11:25 Preservación cultural alimentaria**
Janaína Torres (Mejor chef femenina del Mundo 2024, the world's 50 best restaurants) de A Casa do Porčo y Doña Onca
- 11:25 – 11:40 ¿Cómo fundé una institución nacional sin fondos, sin experiencia y con tan solo 22 años?**
Nicole Guerrero Fundadora del Banco de alimentos de Bolivia
- 11:40 – 11:55 De la idea al plato, detrás del éxito de "Los Weeks"**
Singui Ballivian y Lorena Navarro creadoras de Restaurant Week
- 11:55 – 12:10 El poder del sabor callejero, transformar, emprender y conectar**
Micaela Molina y Catalina Roth creadoras del Eat Out Fest
- 12:10 – 12:25 Cuartilla y el enfoque como habilidad de vanguardia**
Jairo Michel de Cuartilla
- 12:25 – 12:40 Vinos de Bolivia "el secreto mejor guardado"**
Luis Guzmán de WineFest
- 12:40 – 13:30 Receso**

- 13:30 – 13:45** **Typica orgullo boliviano**
Fabio Arandia, Socio Fundador Typica Café Tostaduría
- 13:45 – 14:00** **Bolivia tiene producto**
Jaime Barbas de Sacha Huaska
- 14:00 – 14:15** **Sabores sostenibles de la Amazonía para la conservación del bosque**
Misael Campos presidente FEDAFAP – Conservación Amazónica
- 14:15 – 14:30** **La gastronomía desde una mirada académica**
Andrea Ramírez y Ricardo Cortez de Univalle
- 14:30 – 14:45** **Producto Amazónico**
Kenzo Hirose de Gustu
- 14:45 – 15:00** **Economía Naranja: cocina creativa, destino Bolivia**
Claudia Cárdenas, directora de Trendsetter
- 15:00 – 15:15** **Identidad servida en la mesa, cuando el plato cuanta quienes somos**
Juan Pablo Gumiel de Nativa
- 15:15 – 15:30** **Raffiné y los desafíos gastronómicos en la cocina de autor**
Alejandro de la fuente y Saúl Pulino de Raffiné
- 15:30 – 15:45** **El café de especialidad boliviano y sus perspectivas futuras**
Marco Antonio Mejía de 21 Gramos
- 15:45 – 16:00** **Emprendiendo un restaurante de cocina tradicional boliviana**
Valentina Arteaga de Phayawi
- 16:00 – 16:30** **Panel de Expertos**