

ORGANIZA

trendsetter

PRESENTA



APOYA



MINISTERIO DE
TURISMO SOSTENIBLE,
CULTURAS, FOLKLORE
Y GASTRONOMÍA
**VICEMINISTERIO
DE GASTRONOMÍA**



PROGRAMA

CONVERSABOR

BY TRENDSETTER

VIERNES 31 DE JULIO

CAMPO FERIA CHUQUIAGO MARKA
AUDITORIO ILLIMANI
LA PAZ, BOLIVIA

8:30 – 12:35
14:30 – 18:40



AUSPICIAN





INAUGURACIÓN

08:40 – 08:50	Marsia Taha, Claudia Cárdenas y Alejandro Prudencio	Palabras de Bienvenida
---------------	---	------------------------

08:50 – 09:00	Ana Cárdenas Viceministra de Educación Superior	Palabras de Autoridad
---------------	--	-----------------------

EXPOSICIONES

09:00 – 09:15	Noemi Tito UNIFRANZ	<i>Más allá de la cocina:</i> La universidad y su impacto en el desarrollo de la gastronomía
---------------	------------------------	---

09:15 – 09:30	Mariela Soliz BANCO FIE	<i>Sabores con origen:</i> La fuerza de la cadena productiva en Bolivia con una mirada sostenible
---------------	----------------------------	--

09:30 – 09:45	Ana Valeria Escobar PPO Indacochea	<i>La receta secreta del valor, el ingrediente invisible que convierte una cocina en patrimonio</i>
---------------	---------------------------------------	---

09:45 – 10:00	Micaela Molina y Catalina Roth EAT OUT	<i>Construir para permanecer:</i> 10 años creando una marca en una ciudad que nunca dejó de desafiarnos
---------------	---	--

10:00 – 10:15	Widen Abastroflor CEPAC	<i>Experiencia del evento Bosque Chiquitano – destino gastronómico</i>
---------------	----------------------------	--

10:15 – 10:30	Juan Pablo Badani DELIZIA	<i>La receta de las marcas que trascienden:</i> Posicionamiento y experiencia para negocios; y la importancia de tener identidad propia
---------------	------------------------------	--

10:30 – 10:45	Susana Campuzano ALIANZA SEGUROS	<i>El seguro como mecanismo de protección de tu patrimonio para asegurar la continuidad de tu negocio</i>
---------------	-------------------------------------	---

10:45 – 11:00	Maria Elizabeth Soliz HUARI	<i>Fermentación como lenguaje gastronómico, cómo los procesos fermentativos construyen sabor, identidad y cultura</i>
---------------	--------------------------------	---

11:00 – 11:15	Marko Bonifaz LA MURILLO Y CH'ENKO	<i>Del origen al plato:</i> El potencial científico del ají de Padilla y la quinua real orgánica
---------------	---------------------------------------	---



CONVERSABOR

BY TRENDSETTER



11:15 – 11:30	Sukko Stach y Carlos Miranda CASA CHARO	<i>La estacionalidad y la sostenibilidad como pilares en la construcción de una cocina de territorio</i>
11:30 – 11:45	Inés España SERAFINA	<i>Mesa</i>
11:45 – 12:00	María José Granier y Andrea Moscoso JARDÍN OCULTO Y ARAMI	<i>Herencia viva:</i> La importancia del respeto y la transmisión de tradiciones y conocimiento en el desarrollo de una identidad vitivinícola
12:00 – 12:15	Marcela Araúz VISCERAL ARAÚZ	<i>Narrar la gastronomía desde la investigación:</i> Entre la ciencia, la cultura y la identidad

PANEL 1

12:15 – 12:45	Camila Urioste MODERADORA	<i>Participan:</i> · Marko Bonifaz · Sukko Stach · Carlos Molina · Inés España · María José Granier · Andrea Moscoso · Marcela Araúz
12:45 – 14:00	Almuerzo PROVISTO POR LA ORGANIZACIÓN	<i>Espacio de networking</i>

EXPOSICIONES

14:00 – 14:15	Mauricio Peñarrieta UMSA	<i>Superalimentos bolivianos bajo la lupa de la ciencia</i>
14:15 – 14:30	Carlos Rodríguez MET	<i>Hospitality:</i> Una mirada desde Bolivia
14:30 – 14:45	Nicole Szucs COSECHA COLECTIVA	<i>El consumo activo como motor de cambio</i>



CONVERSABOR

BY TRENDSETTER



14:45 – 15:00

Beatriz Rossells
ESCRITORA E INVESTIGADORA

Antología de la cocina boliviana:
Investigación, memoria e identidad
alimentaria

15:00 – 15:15

Coral Ayoroa
GUSTU

*La gastronomía como herramienta de
transformación social*

PANEL 2

15:15 – 15:45

Álvaro Ruíz
MODERADOR

Espacio de networking
· Mauricio Peñarrieta
· Nicole Szucs
· Beatriz Rossells
· Coral Ayoroa

EXPOSICIONES

15:45 – 16:00

Jairo Michel
CASA CARLOS

Una mirada a los territorios del sur

16:00 – 16:15

Valentina Arteaga
PHAYAWI

*El impacto de un restaurante tradicional en
Bolivia*

16:15 – 16:30

Fernando Catalán
UDI

El chef como investigador:
Observa, experimenta y crear

16:30 – 16:45

Kenzo Hirose
GUSTU

El proceso creativo de Gustu

PANEL 3

16:45 – 17:15

Camila Urioste
MODERADORA

Participan:
· Jairo Michel
· Valentina Arteaga
· Fernando Catalán
· Kenzo Hirose



EXPOSICIONES

17:15 – 17:30

Mauricio López y Sebastián Giménez
ANCESTRAL

La cocina como el laboratorio de la creatividad

17:30 – 17:45

Trigidia Jiménez
PRODUCTORA

*Conocimiento ancestral e innovación:
Cómo la ciencia valida el legado agrícola indígena*

17:45 – 18:00

Pía Salazar y Alejandro Chamorro
NUEMA (Ecuador)

Memoria e innovación, cómo crear una cocina contemporánea sin perder las raíces

18:00 – 18:15

Sumaya Prado
Viceministra de Gastronomía Ministerio de Turismo
Sostenible, Culturas, Folklore y Gastronomía

*La gastronomía como motor de desarrollo territorial:
Casos donde la cocina cambió economías completas*

PANEL 4

18:15 – 18:45

Álvaro Ruíz
MODERADOR

Espacio de networking

- Sumaya Prado
- Mauricio López
- Sebastián Giménez
- Trigidia Jiménez
- Pía Salazar
- Alejandro Chamorro

CLAUSURA

18:45

Marsia Taha, Claudia Cárdenas y Alejandro Prudencio

Palabras de cierre