

**FORO CYTED IBEROEKA:
“INNOVACIONES EN LA CADENA DE VALOR GASTRONOMICA”**

**ORGANIZAN
CCL/ CONCYTEC/APEGA/PROMPERU**

Días: 24 y 25 de Octubre de 2017
Lugar: San Agustín Exclusive Miraflores

PROGRAMA PRELIMINAR

Día: Martes, 24 de octubre de 2017
Lugar: San Agustín Exclusive Miraflores

08:30 - 09:00	Registro de Participantes
09:00 – 09:30	Palabras de bienvenida Palabras de saludo Representante de CYTED Palabras de inauguración
09:30 – 11:00	SESIÓN INTRODUCTORIA
09:30 – 09:40	Presentación del Foro Jorge Penny , Presidente del Sector de Gastronomía CCL
09:40 – 10:00	El Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo y los Proyectos de Innovación, Sandro Mendonça, Gestor del Área Ciencia y Sociedad del Programa CYTED.
10:00 – 10:20	El CONCYTEC su programa e instrumentos de financiamiento para innovación, Subdirector de Innovación y Transferencia Tecnológica Presentador: por definir, provee LCB.
10:20 – 10:40	<i>COFFEE BREAK</i>
11:00 – 12:30	PANEL 1: INNOVACIONES EN LA PRODUCCION, ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS <ul style="list-style-type: none">- Tendencias gastronómicas, Lelio Fellows, Consejo Nacional de desenvolvimiento científico y tecnológico, Brasil.- Cadena de valor gastronómica, Luis Ginocchio, APEGA- Productos agrícolas peruanos con denominación de origen, Ray Meloni, Director de Signos Distintivos de INDECOPI- Innovaciones en la producción, abastecimiento y distribución de productos agrícolas/ Empresas, Miguel Bentin, Gerente General de Valle y Pampa Perú S.A.-Produccion de Blueberries en ICA.

Moderador: por definir

12:30 – 14:00

ALMUERZO

14:00 – 15:30

PANEL 2: INNOVACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA/CULINARIA.

- Innovaciones en maquinarias y equipos gastronómicos/ culinarios (Empresas NOVA)
- Innovaciones en técnicas y procesos, Lorenzo Motos, Director AZTI, España.
- Experiencias de Innovación en insumos: Granos Andinos, Walter Leal, Miembro de la Academia Culinaria de Francia, Chile.

Moderador: por definir

15:30 – 17:00

PANEL 3: DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- Innovaciones en la producción, abastecimiento y distribución de productos pecuarios, Chistian Villavicencio, San Fernando
- Ana Gloria Troncoso Nuñez, Panificación & Gastronomía en Alicorp, Alicorp
- Innovaciones en la creación de productos gastronómicos, Pedro Prieto, Gerente de Innovación de Fresh Business, España

Moderador: por definir

AMBIENTE RUEDAS DE ENVUENTROS BILATERALES

17:00 – 18:10

**PRIMERA RUEDA DE ENCUENTROS BILATERALES CONCERTADOS
ENTRE PARTICIPANTES Y PONENTES
COFFEE BREAK**

FORO

CYTED IBEROEKA:

“INNOVACIONES EN LA CADENA DE VALOR GASTRONOMICA”

Día: Miércoles, 25 de octubre de 2017

Lugar: San Agustín Exclusive Miraflores

9:00 – 10:30

PANEL 4: INNOVACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA/CULINARIA

- Innovación culinaria: la Generación con Causa. TEMAS POR DEFINIR

Moderador: por definir

10:30 – 10:50

COFFEE BREAK

10:50 – 12:30

PANEL 5: POSIBLES CAMINOS FUTUROS I

- Reinención de lo ancestral y artesanal:
Mixtura de pueblos y culturas en la gastronomía, Gunther Moros,
Chef de Misiones, Argentina.

- La cocina peruana original, Gloria Hinostroza Clausen, Le Cordon Bleu, Perú.
- Innovación en insumos para panadería: pan de tarwi. (Nova, Maestro Panadero de la Escuela Nova.

Moderador: por definir

12:30 – 14:00

ALMUERZO

14:00 – 15:10

**SEGUNDA RUEDA DE ENCUENTROS BILATERALES CONCERTADOS
ENTRE PARTICIPANTES Y PONENTES**

15:10 – 16:30

PANEL 6: POSIBLES CAMINOS FUTUROS II

- Innovación culinaria, Malena Martínez, Fundación Mater Iniciativa.
- Claves de éxito del turismo gastronómico inteligente, Antonio Montecinos,
Director del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero Cegaho,
México.
- El potencial de la gastronomía amazónica, Pedro Miguel Schiaffino, chef de los restaurantes Malabar y Ámaz.

Moderador: por definir

16:30 – 16:50

Ceremonia de clausura

- Relatoría principales conclusiones del Foro
- Palabras de clausura

16:50

Brindis de honor