

## PROGRAMA

### **SIMPOSIO DE TURISMO GASTRONOMICO EN LA REGIÓN DE AYACUCHO**

*“Antesala del III Seminario Internacional de Turismo Gastronómico”*

ORGANIZA : GOBIERNO REGIONAL DE AYACUCHO  
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO  
AYACUCHO  
FICAFA

OBJETIVOS PRINCIPAL - Consolidar espacios de concertación e investigación que propicien la reflexión en torno a nuevas estrategias de fortalecimiento del turismo gastronómico a través de sus diferentes manifestaciones, en el contexto regional, nacional e internacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Potenciar la gastronomía regional como producto turístico, ya que se trata de una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de visitar Ayacucho
- Insertar en el Plan Regional de la Gastronomía Ayacuchana, las conclusiones del Simposio.
- Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada.

HORA : 02:30 PM

LUGAR : COLISEO DE LA GUE MARISCAL CACERES

DIA : 28 DE OCTUBRE

HORA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
<b>ACTO PROTOCOLAR</b>	
02:30 PM – 03:00 PM	REGISTRO DE ASISTENCIA
03:00 PM – 03:10 PM	PRESENTACIÓN FOLCLORICA / CANTANTE
03:10 PM – 03:13 PM	PALABRAS DE BIENVENIDA A CARGO DEL DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO <b>Econ. Raúl Sayas Silva</b>

03: 13 PM – 03:16 PM	PALABRAS DE BIENVENIDA A CARGO DE UN REPRESENTANTE DE LA GASTRONOMIA AYACUCHANA <b>Pendiente</b> <b>Master Chef Juan Suarez Mendoza (opcional)</b>
03: 16 PM – 03:20 PM	PALABRAS DE INAUGURACIÓN A CARGO DEL GOBERNADOR REGIONAL DE AYACUCHO <b>CPC. Carlos Rúa Carbajal</b>
<b>INICIO DEL SIMPOSIO</b>	
<b>PONENTE</b>	
03:20 PM – 03:40 PM	CHEF SAÚL MORALES FERNANDEZ <b>Tema: La provincia de la Mar y sus bondades como destino turístico</b>
<b>PANELISTAS</b>	
03:40 PM – 03:45 PM	Pompeyo Andia
03:45 PM – 03:50 PM	Joao Solís
<b>DEMOS</b>	
03:50 PM – 04:05 PM	Presentación y demostración de plato – Chullcce de Haiwa con reducción de café con trucha a la parrilla <b>Cargo: CHEF SAUL MORALES</b>
<b>PONENTE</b>	
04:05 PM – 04:20 PM	CHEF JUAN SUAREZ MENDOZA <b>Tema: Rutas gastronómicas en la Región</b>
<b>PANELISTAS</b>	
04:20 PM – 04:25 PM	Maryover Pippo
04:25 PM – 04:30 PM	Elba Pozo
<b>PONENTE</b>	
04:30 PM – 04:50 PM	CHEF ALFREDO POMA RAMOS <b>Tema: Historial del Emprendimiento: “Como emprender y ser empresario”</b>
<b>PANELISTAS</b>	
04:50 PM – 04:55 PM	Mijail
04:55 PM – 05:00 PM	
<b>DEMOS</b>	
05:00 PM – 05:15 PM	Presentación y demostración de un postre Mousee de mazamorra Llipta en salsa de café

	<b>Cargo: CHEFF JUAN SUAREZ</b>
<b>PONENTE</b>	
<b>05:15 PM – 05:35 PM</b>	<b>Lic. Fabián Fabricio Lema Rivera</b> <b>Tema: “Análisis de la Pachamanca, una técnica de cocción ancestral en el Centro Poblado de Maynay”</b>
<b>PANELISTAS</b>	
<b>05:35 PM – 05:40 PM</b>	<b>Dany Delgado (Tullpa)</b>
<b>05:40 PM – 05:45 PM</b>	<b>Sr. Gabriel Quispe</b>
<b>PONENTE</b>	
<b>05:40 PM – 05:45 PM</b>	<b>Chef Said Tacure Orellana</b> <b>Tema: “Turismo y gastronomía vivencial”</b>
<b>PANELISTAS</b>	
<b>05:40 PM – 05:45 PM</b>	Edilberto Soto
<b>05:40 PM – 05:45 PM</b>	Méryda Iriarte La Rosa
<b>DEMOS</b>	
<b>05:45 PM – 06:00 PM</b>	Presentación y demostración de “Alpaca a la Parrilla con salsa chimichurri de café y papas salteadas a la muña” <b>Cargo: Alfredo Poma Ramos</b>
<b>06:00 PM – 06:10 PM</b>	<b>RUEDA DE PREGUNTAS</b>

**Nota:** Se tendrá 02 panelistas invitados y formaran parte de la mesa central en la segunda etapa del evento