

L U N E S
13.OCT.

11:00 – 12:00 H
TALLER DE PANADERÍA
CHEF DORA VARGAS

VEGAN SWEET

RATIONAL

12:15 – 12:45 H
COFFEE BREAK

12:45 – 13:20 H
TALLER DE CARNE DE RES,
CALIDADES Y DESPIECE
CHEF CARLOS GONZÁLES

SIGMA

RATIONAL

13:30 – 14:10 H
TALLER DE ASADO

EMBERWOOD

pujadas
grill

14:15 – 15:00 H
LUNCH BREAK

15:00 – 15:40 H
TALLER ASADO “VOLCÁNES CON NEW YORK”
CHEF ABEL HERNÁNDEZ

RATIONAL

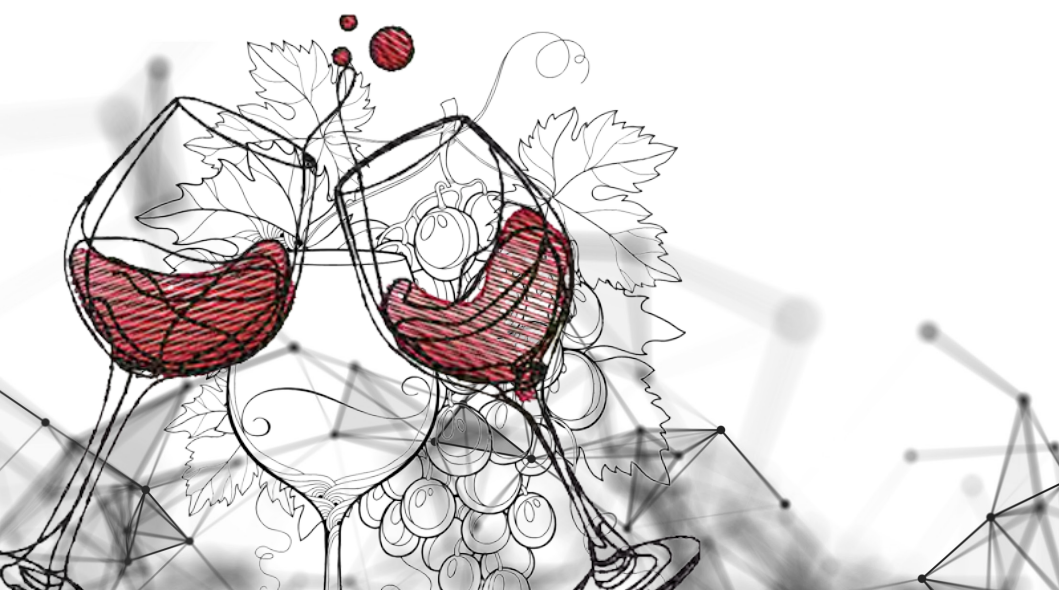
15:50 – 16:30 H
TALLER DE ASADO ARGENTINO
CHEF FEDE GALLO

REST. LA MATERA

pujadas
grill

16:45 – 17:30 H
TALLER DE ASADO
THE GRILLING BASTARDS

pujadas
grill



M A R T E S
14.OCT.

09:30 – 10:15 H

TALLER DE ASADO ARGENTINO
CHEF MIGUEL VALENZUELA

REST. FLORIOS

pujadas
grill

10:30 – 11:15 H

**TALLER “POLLO AHUMADO Y CHILES: DE LA
TRADICIÓN A LA ALTA COCINA”**
CHEF ROGELIO DOMÍNGUEZ

HOTEL VILLA PREMIERE

RATIONAL

11:45 – 12:10 H

COFFEE BREAK

12:00 – 12:45 H

**TALLER CARNES EXÓTICAS CON
UN TOQUE MEXICANO**
CHEF JORGE OROZCO

REST. DEL LAGO

RATIONAL

13:00 – 13:45 H

RONQUEO DE ATÚN
**CHEF MERARI ARTEAGA
Y CHEF GUILLERMO OCHOA**

REST. MAUKA

NAMI
SAKE ARTESANAL
MEXICANO

14:00 – 14:50 H

TOSTADA JUANA LUCIO
**CHEF GIOVANI ALFONSO
GÓMEZ NÁJERA**

**Chef ejecutivo del restaurante MezCaal
en San Luis de La Paz**

GUANAJUATO
GOBIERNO DEL ESTADO

