

TALLER CIENTÍFICO

Tema sobre las cocinas Nacionales tradicionales y contemporáneas.

Temáticas

- Cocina Ecológica
- La Habana y sus tradiciones culinarias
- Alimentación Sana
- Influencia de la Cultura culinaria en el desarrollo de los pueblos
- Sostenibilidad alimentaria
- Alimentación Nutricional
- Otras relacionados con temas culinarios

MODALIDADES

Ponencias

Conferencias

Posters

PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS

No deben exceder de las 10 cuartillas, acompañadas de un resumen con no más de 300 palabras, presentados en formato digital. Debe reflejar, título del trabajo, nombre del ponente, país, email.

La fecha límite para la presentación es el 30 de mayo de 2019.

SALÓN CULINARIO

Temáticas

Las cocinas nacionales y su identidad

El arte en la cocina

MODALIDADES

Se podrá participar con platos nacionales, donde se incluyen los de panadería y repostería, de forma individual o por equipo de uno hasta cinco integrantes en representación de entidades e instituciones estatales o privadas.

Los barmans interesados podrán realizar presentaciones de coctelería nacional e internacional.

Los sommeliers efectuarán demostraciones de habilidades y conocimiento del fascinante mundo de los vinos como complemento indispensable de la alta cocina.

Los interesados en participar en estas modalidades deberán comunicarlo al Comité Organizador antes del 30 de mayo de 2019.

EXPOSICIÓN ASOCIADA.

El Festival contará con un área para Stand modular o de libre diseño, donde podrán participar, mediante contrato de servicio con el Palacio de Convenciones de la Habana, todos los interesados en promocionar sus productos, equipamientos, servicios, publicaciones y otros temas relacionados con la actividad gastronómica, con independencia del país de origen.

Los interesados en participar en esta modalidad deberán comunicarlo al Comité Organizador antes del 30 de mayo de 2019.

Este evento de carácter profesional, turístico y especializado, brinda excelentes oportunidades de negocio, para dar a conocer e introducir los productos en el mercado, mediante exhibición, degustaciones, lanzamientos y otras modalidades.

CURSOS PREFESTIVAL.

Se desarrollarán cursos pre festival para estudiantes y profesionales con interés de conocer los aspectos fundamentales de la Cocina Cubana, de forma teórica y práctica. Los mismos serán impartidos por prestigiosos chef cubanos.

El precio de los cursos es de \$50.00 CUC por Pax y tendrán duración de 4 horas cada uno.

Los interesados en participar en esta modalidad deberán comunicarlo al Comité Organizador antes del 30 de mayo de 2019.

INFORMACIÓN GENERAL

Todos los inscriptos tendrán derecho a:

- Credencial.
- Documentación del evento.
- Diploma o Certificado

PROGRAMA GENERAL

LUNES 14 Acreditación, Inauguración de la Exposición Asociada y coctel de bienvenida

MARTES 15 Inauguración del festival Culinario. Conferencias magistrales, Intervenciones especiales, presentación de productos, talleres culinarios demostrativos y degustaciones.

MIÉRCOLES 16 Clases demostrativas, presentación de las cocinas nacionales y demostraciones de Sommeliers

JUEVES 17 Presentación y lanzamientos de productos de las diferentes empresas, salón artístico.

VIERNES 18 TALLER CULINARIO sobre cocina cubana, Presentación de estudiantes de escuelas de cocina, niños y jóvenes vinculados a los círculos de interés culinarios, bartenders y Desfile de modas relacionados con la gastronomía. Clausura

SABADO 19 Visita a Varadero

CUOTA DE INSCRIPCIÓN

Delegados	300.00 CUC
Delegados cubanos	250.00 CUC
Acompañantes	100.00 CUC
Estudiante	80.00 CUC

NOTA: El pago se efectuará solamente en efectivo.

Los estudiantes siempre mostrarán documento acreditativo.

PAQUETE TERRESTRE

HAVANATUR SA

Precio por persona por noche expresados en CUC

	Sgl	DbI
HOTEL PALCO ***	98.00 \$	83.00 \$
HOTEL MELIA HABANA ***	160.00 \$	103.00 \$
HOTEL PANORAMA ****	131.00 \$	96.00 \$
HOTEL NACIONAL *****	189.00 \$	131.00 \$
HOTEL VEDADO ***	80.00 \$	59.00 \$

Servicios que incluye:

Alojamiento una noche con desayuno

Traslado aeropuerto/hotel /aeropuerto

Traslados diarios ida y retorno a la sede del congreso
Asistencia personalizada

Inicio 14/10/2019

Fin 18/10/2019

Sede: Palacio de las Convenciones

Comercial Caridad Sago mail: sago@havanatur.cu

No incluye otros servicios no descritos

Auspician:

- Ministerio del Comercio Interior
- Ministerio del Turismo
- Ministerio de la Industria Alimenticia.
- Ministerio de Cultura.
- Ministerio de la Agricultura
- Ministerio de Salud Pública
- Palacio de las Convenciones
- Asociación Mundial de Sociedades de Chefs (WORLDCHefs)
- Asociación de Restauradores Gastronómicos de Las Américas y del Mundo (AREGALA)
- Asociación de Cantineros de Cuba
- Club de Sommeliers



Comité Organizador:

Presidente: Chef Eddy Fernández Monte

Vicepresidentes

Chef Carlos Otero Pérez

Chef Odlavin Castellanos Castillo

Chef Josefa Vanega Santos

Secretaria Ejecutiva Lic. Lucy Cañada Paula

Miembros Adjuntos

Chef Santiago Gutiérrez Lezcano

Chef Héctor Jiménez

Chef Alina Martell Reyes

Chef Sergio Eduardo China Díaz

Chef Mayra de la Cruz Romero

Chef Jorge Luis Méndez- Arencibia

José Rafa Malen

José Luis Brito Hernández

Para cualquier información dirigirse a:

Federación Culinaria de Cuba

Calle Habana No. 304, 3er Piso, entre O'Reilly y San Juan de Dios. Habana Vieja, La Habana, Cuba. CP. 10100.

Telef. 7862-5143, 7863-6574

E-Mail: culinaria@enet.cu

“CULINARIA 2019”

“Dedicado al 500 Aniversario de La Habana”

La Cocina, Identidad y Patrimonio Cultural

**LA HABANA, DEL 14 AL 18 DE OCTUBRE
PALACIO DE LAS CONVENCIONES**

CONVOCATORIA

A los profesionales y estudiantes culinarios, barman, sommeliers. A los amantes de la buena mesa, gourmets, funcionarios que se ocupan de los alimentos, directores y managers de hoteles y restaurantes, cuentapropistas, ejecutivos del Turismo, las compañías navieras y de aviación.

A los empresarios y firmas vinculadas al arte y la ciencia culinaria y gastronómica, prensa especializada, Editoriales y a los viajeros en general.

A todos, nos complace convocarlos a participar en este Gran Festival, que se efectuará del 14 al 18 de octubre del 2019, con sede en el Palacio de las Convenciones, La Habana, Cuba.

Este Festival, **NO COMPETITIVO**, tiene como objetivo fundamental reunir profesionales y estudiantes de todo el mundo a intercambiar experiencias de actualidad y perspectivas sobre la alimentación. Así como las tendencias del mercado para lograr la oferta que produzca la máxima satisfacción con mejor salud. Todo concatenado con demostraciones prácticas con las características de las cocinas nacionales.

El programa incluye: Clases Magistrales, Talleres de debates, Salón Culinario, Show de Barman, Demostraciones de Sommeliers y Exposición Asociada.

Paralelamente a la riqueza documental y práctica sobre el quehacer culinario que caracterizará al cónclave, los participantes podrán disfrutar de las tentaciones históricas y las bellezas naturales y arquitectónicas de la capital cubana: La Habana en su 500 Aniversario.

También se contempla un programa especial para estudiantes que incluye clases magistrales impartidas por los más connotados Chefs del Mundo.

Este evento que abarca todas las latitudes, tenderá un puente de amistad y hermandad entre los pueblos

En La Habana, Cuba, los esperamos.

COMITÉ ORGANIZADOR

