



CHEF IVONNE ERAZO GAONA

Concurso nacional del joven chef mexicano (que se realiza cada año a nivel nacional, en la ciudad de México). | Directora.

Centro Culinario Ambrosia | Directora Académica.

Fundación Ambrosia (Coordinación de Festivales de cocina Mexicana en Nueva Delhi, India). | Directora.

Setiembre de 2009, enero y setiembre 2010 |

Secretaría de Relaciones Exteriores.

Setiembre 2010 | Coordinación de Festivales de cocina

Mexicana en República Dominicana, Sudafrica y

Guyana Francesa.

CHEF GUILLERMO MIGUEL CADENA PLATA

Restaurante Bizigarri | Chef Ejecutivo.

Centro Culinario Ambrosia | Coordinador del

Diplomado Profesional de Artes Culinarias.

Centro Culinario Ambrosia | Chef Instructor de

Cocina Mexicana.

Banquetes Ambrosia | Responsable de control de

banquetes.

Editorial Grupo Armonia | Colaboración de

artículos gastronómicos.

Grupo Ambrosia con la colaboración de la SRE.

- Difusión de la Gastronomía Mexicana a nivel

internacional, principalmente en India.

- Logística y Planeación de Festivales en República

Dominicana, Sudáfrica y Guyana Francesa.



La cocina tradicional mexicana de origen milenario es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile. Esta cocina tradicional constituye un sistema integral que va desde la producción sustentable, a partir de la comunidad, hasta el consumo responsable y equilibrado. Su conocimiento aportará además al rescate de las cocinas tradicionales de nuestra región.

Mail | ctm.seminario@gmail.com

Rara Avis | Buenos Aires 652

UTU | Gral. Aguilar 1180

Embajada de México | 25 de Mayo 512/514



SEMINARIO
Presentación de
"La Cocina Tradicional Mexicana"
Patrimonio Cultural Inmaterial
de la Humanidad



Apoya:



Auspicia:



Montevideo | 5 y 6 de setiembre
Rara Avis y Escuela de Gastronomía de UTU

SEMINARIO



Patrimonio Cultural Inmaterial en el Bicentenario
Herencia Cultural: Cocinas tradicionales en América Latina.

"La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria,
ancestral y viva:

El paradigma de Michoacán".

Montevideo | 5 y 6 de setiembre

Rara Avis | Escuela de Gastronomía, Hotelería y
Turismo de UTU.

Este Seminario cuenta con la:

Declaración de Interés Ministerial de:

Ministerio de Educación y Cultura

Ministerio de Turismo y Deporte

Declaración de interés Cultural y Departamental de:

Intendencia de Montevideo

Declaración de Interés de:

Comisión Nacional UNESCO.

Oficina Regional de UNESCO

Consejo de Educación Técnica Profesional UTU

Comisión Nacional de Patrimonio

Las Cocinas Tradicionales son parte del patrimonio cultural inmaterial de cada comunidad, su importancia no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. Contribuyendo a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad.



■ ■ Lunes 5 de setiembre

Hora 9.30

Apertura del Seminario a cargo del Embajador de México Sr. Cassio Luiselli Fernandez, se invitaran: a la Presidenta de la Comisión Nacional de Patrimonio Viceministra del MEC., Ing. Maria Simón, Viceministra de Turismo Lilian Kechichian, Director de la Oficina Regional de la UNESCO Lic. Jorge Grandi, el Presidente del Consejo de Educación técnica Profesional Prof. Wilson Netto y Directora de Promoción Cultural de la IM Lic. Clara Netto.

Hora 10.30

Ponencia de la Historiadora y chef mexicana Ivonne Erazo Gaona del **CENTRO CULINARIO AMBROSIA**, Ciudad de México, DF.

Hora 11.30

Pausa, café.

Hora 11.45

Presentación de la Ing. Agr. Mercedes Rivas "Alimentos tradicionales derivados de recursos genéticos nativos de Uruguay. Casos: Butiá y Guayabo del país".

Hora 15.30

Presentación en Escuela de de Gastronomía, Hotelería y Turismo de UTU.

■ ■ Martes 6 de setiembre

Hora 9.30

Ponencia de **CHEF GUILLERMO MIGUEL CADENA PLATA**.

Hora 10.30

Presentación a cargo de Ing. Isabel Mazzucchelli y chef Mario Del Bo. "Saberes y sabores: Productos, técnicas y recetas tradicionales del Uruguay" Proyecto del Universitario Gastronómico.

Hora 11.45

Pausa, café.

Hora 12.00

1) "Marco interpretativo para una historia (culinaria) en dos ciudades". Lic. Marcelo Alvarez (INAPL/Secretaría de Cultura de Presidencia de la Nación, Argentina).

2) "Buenos Aires, Cocina y Sazón: una experiencia del pasado en el presente". Eva Piccolo (Corporación Buenos Aires Sur, Argentina).

Hora 13.00

Mesa integrada por Li. Gabriel de Souza "Escenas de la Cocina Rural del Centro del Uruguay, ¿Patrimonio Alimentario?" y Profesora Nancy Rosado "Cocinas tradicionales en Uruguay".

Hora 15.30

Presentación en Escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo de UTU.

Hora 20.00

Brindis en Espacio Cultural de Embajada de México. 25 de Mayo 512/514 Esquina Treinta y Tres. (Exclusivamente para autoridades e invitados).

Informes e inscripciones: ctm.seminario@gmail.com

