

3er. Foro Gastronómico Amazónico Frutos y Aromas Amazónicos

El 3er. Foro Gastronómico Amazónico "Frutos y Aromas Amazónicos" tiene como objetivo poner en relieve la importancia de los productos en la dieta nacional y la necesidad de difundir sus características, propiedades químicas, vitamínicas, y su valor nutricional y su uso tanto en la agroindustria, la medicina así como en la culinaria, con la finalidad de incentivar su uso y favorecer a los productos de la zona amazónica.

Se pretende apoyar en la promoción de los frutos para que formen parte de la dieta nacional. Incentivar la producción y venta de los productos, para beneficiar directa o indirectamente a las familias de bajos recursos que trabajan en el agro amazónico. Este foro reunirá a expertos, especialistas, investigadores, productores, profesionales y estudiantes ávidos del know-how que podrán transmitir nuestros invitados, así como el intercambio de experiencias y el enriquecimiento de conocimientos, habilidades, técnicas y enfoques sobre la Gastronomía de la Amazonía.

Las preparaciones culinarias que se presentaran en el foro están dirigidas a incentivar la elaboración de nuevos platos y su inserción en la oferta culinaria local, nacional y latinoamericana, con el uso de productos amazónicos en general como una necesidad emergente de las poblaciones del territorio boliviano.

Bienvenidos al
"III FORO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO"

Auspician:



Informes:
Av. Sanchez Lima # 2059 Esq. Aspiazu
Telf. (591)- 2 424154 - 2 424184 Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia



Organiza:  **EHT** Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia desde 1976
Escuela Hotelera

3er.
Foro
Gastronómico,
Amazónico

Frutos y aromas de La Amazonía

21-22
mayo

Lugar: Auditorio del Centro de Comunicaciones La Paz
(Av. Mariscal Santa Cruz N°1260) La Paz - Bolivia

08:00 – 09:00

ACREDITACIONES

09:00 – 09:30

- **Acto de inauguración sujeto a programa especial.**

09:30 – 10:15

- **Situación de la Amazonía en los ámbitos demográfico, social, económico y agrario en los últimos años.**

Expositor: Gral. Edwin de la Fuente - Director Ejecutivo ADEMAF.

10:15 – 11:00

- **Países amazónicos y su diversidad en Fruticultura.**

Expositor: Laurent Poulet - Investigador Independiente.

11:00 – 11:30

Coffee Break

11:30 – 12:15

- **Políticas públicas para el aprovechamiento de frutos y palmeras en áreas protegidas de la Amazonía.**

Expositor: Enrique Yure Domic Rivadeneira: Responsable de monitoreo y apoyo a planes de vida silvestre I de la Dirección General de Biodiversidad y Áreas Protegidas. Ministerio de Medio Ambiente y Agua.

12:15 – 13:00

- **Frutos exóticos: materia prima para la Agroindustria.**

Expositor: Hernán Siñani - Gerente de Producción Agroindustrias El Ceibo.

13:00 – 15:00

Horario disponible para el almuerzo

15:00 – 15:45

- **Al uso del aceite de Castaña amazónica en la culinaria y sus beneficios en la salud Omega 9 y 6.**

Expositor: Patricia Cordova - Sub Gerente de Planificación y Proyectos. Empresa Boliviana de la Almendra.

15:45 – 16:30

- **Desarrollo agroindustrial y nutrición en la Amazonía (hojas deshidratadas de moringa).** Expositor: Ing. Rene Benardo Enriquez Espinoza - Investigador principal del proyecto, Universidad Amazónica de Pando.

16:30 – 17:00

Coffee Break

17:00 – 17:45

- **Aplicación de la Castaña y el Majo en la Cocina Amazónica.**

Expositor: Chef Luis Ballivian - Restaurante Árbol de Mango, Pando.

17:45 – 18:30

- **Aplicación de productos amazónicos en la Cocina Boliviana.**

Grupo 1 Creación - Expositores: Cristina Michovich, Alejandra Justiniano, Lilian Apaza.

18:30 – 19:15

- **Panel: Recursos amazónicos y su aporte a la Cocina Amazónica a nivel nacional e internacional.**

Moderador: Ing. Rene Bernardo Enriquez Espinoza.

Invitados especiales:

Gral. Edwin de la Fuente - Director Ejecutivo ADEMAF.

Laurent Poulet - Investigador Independiente.

Hernán Siñani - Jefe de Producción El Ceibo.

Enrique Yure Domic Rivadeneira - Dirección General de Biodiversidad y Áreas protegidas.

Patricia Córdova - Sub Gerente de Planificación y Proyectos - EBA.

Luis Ballivian - Chef Restaurant Árbol de Mango.

Alejandra Justiniano, Lilian Apaza, Cristina Michovich - Grupo Creación EHT.

09:00 – 09:45

- **La influencia del Copoazú en la economía comunitaria.**

Expositor: Roxana Pacovich Michaga

Investigador Asociado del proyecto – Universidad Amazónica de Pando.

9:45 – 10:30

- **La fruta más buscada, deseada y apetecida: el Achachairú.**

Expositor: Ing. Daniel Ardaya.

Dir. de investigación en sistemas de cultivos alternativos - CIAT.

10:30 – 11:00

- **El desayuno escolar y la incorporación de frutos amazónicos.**

Expositor: Ing. Deyba Tolaba Cardozo

Secretaria Municipal de Desarrollo Económico Sostenible - GAMC.

11:00 – 11:30

Coffee Break

11:30 – 12:15

- **Flotel Reina de Enin y la Cocina Fusión en el río Mamoré.**

Expositor: Jorge Rivera - Presidente Fremem Tours Andes & Amazonía.

12:15 – 13:00

- **Asaí, valor nutritivo en la escala mundial.**

Expositor: Ing. Yamilca Zalles Quispe

Planta Piloto de Procesos industriales - U.A.P.

13:00 – 15:00

Horario disponible para el almuerzo

15:00 – 15:45

- **Guía de frutos silvestres comestibles de la Chiquitania.**

Expositor: Javier Coimbra Molina - Coordinador de programas y proyectos Fundación para la conservación del Bosque Chiquitano.

15:45 – 16:30

- **Propiedades del Majo.** Expositor: Ing. Jeyson Miranda Mendoza Autoridad Plurinacional de la Madre Tierra.

16:30 – 17:00

Coffee Break

17:00 – 17:45

- **Aplicación de productos amazónicos en la Cocina Boliviana.**

Grupo 2 Creación Expositores: Franz Arandia, Katherine Paz, Carla Yujra.

17:45 – 18:30

- **Aplicación de productos amazónicos en la Cocina Boliviana.**

Grupo 3 Creación Expositores: Violeta Melgarejo, Daniela Villena, Rafael Luna.

18:30 – 19:15

- **Panel: La cocina aliada de la conservación ambiental y plataforma integradora de culturas.**

Moderador: Ing. Javier Coimbra Molina.

Invitados especiales:

Roxana Pacovich - Investigador Universidad Amazónica de Pando.

Jorge Rivera - Presidente de Freeman Tours Andes & Amazonia.

Ing. Daniel Ardaya - Dir.de investigacion en sistemas de cultivos alternativos - CIAT.

Ing. Deyba Tolaba Cardozo - Secretaria Municipal de Desarrollo Sostenible

GAMC Municipio de Pando.

Ing. Yamilca Zalles Quispe - Planta Piloto de Procesos industriales - U.A.P.

Ing. Jeyson Miranda Mendoza - Autoridad Plurinacional de la Madre Tierra.

Franz Arandia, Katherine Paz, Carla Yujra - Grupo Creación EHT.

Violeta Melgarejo, Daniela Villena, Rafael Armando Luna - Grupo Creación EHT.