

JUEVES 24 de setiembre

	CONFERENCIAS MAGISTRALES Teatro Abierto	MESAS REDONDAS Y CINE GASTRONÓMICO Teatro La Cabaña	CONCURSOS Patio Mistura	ESPECTÁCULOS Patio Mistura
09:00 am				
09:30 am				
10:00 am				
10:30 am				
11:00 am	Yaquir Sato (Lima - Perú) <i>"Los nuevos sabores de la Costanera 700"</i>			Comparsa de pregones y consejos al paso
11:30 am				
12:00 am	Diego Muñoz (Lima - Perú) <i>"La acuicultura en el Perú, hacia donde podemos llegar"</i>			
12:30 m				
1:00 pm				
1:30 pm	James Berckemeyer (Lima - Perú) <i>"Limón peruano dulce acidez"</i>			
2:00 pm				
2:30 pm	Christian Bravo (Lima - Perú) <i>"Explorando las ventanitas del lomo saltado"</i>	 Tomates Verdes Fritos	El Mejor Anticucho	
3:00 pm				
3:30 pm	Israel Laura (Lima - Perú) <i>"De los mercados y sus cocinas"</i>			
4:00 pm				
4:30 pm	Alex Atala (Sao Paulo - Brasil) <i>"Priprioca scented milk pudding (Pudín aromatizado de priprioca)"</i>		El Mejor Picaón	Comparsa de pregones y consejos al paso
5:00 pm				
5:30 pm	Gastón Acurio (Lima - Perú) <i>"12 ajies peruanos para el mundo"</i>	Gastronomía, Desarrollo y Cultura <i>Hernando de Soto</i>		Comparsa de pregones y consejos al paso
6:00 pm		Presentación Portal APEGA <i>Portal Gastronómico El Comercio</i>		
6:30 pm	Andoni Luis Aduriz (España) <i>"Comemos el mundo"</i>	Proyección de la Cocina Peruana y Latinoamericana en el Mundo <i>Conductor: Mirko Lauer Panel: Fernando Villarán, Irzio Pinasco, José Iturriaga de la Fuente</i>		
7:00 pm				
7:30 pm	Hajime Kasuga (Lima - Perú) <i>"La mistura de la cocina nikkei en el Hanzo"</i>			
8:00 pm		Experiencia Interactiva <i>Teleconferencia con restauranteros peruanos en el exterior</i>		DJ
8:30 pm				
9:00 pm				
11:00 pm		 Como agua para chocolate		

VIERNES 25 de setiembre

	CONFERENCIAS MAGISTRALES Teatro Abierto	MESAS REDONDAS Y CINE GASTRONÓMICO Teatro La Cabaña	CONCURSOS Patio Mistura	ESPECTÁCULOS Patio Mistura
09:00 am				
09:30 am				
10:00 am				
10:30 am			El Mejor Panadero	
11:00 am				
11:30 am	Jaime Pesaque (Lima - Perú) <i>"Un choclo, un maíz de grano grande"</i>	El Aporte de la Gastronomía al Desarrollo Económico del Perú <i>Conductor: Pedro Córdoba Presentación Central: Rolando Arellano</i>		
12:00 am				
12:30 m	Ivan Kisic (Lima - Perú) <i>"Investigación y usos de productos olvidados"</i>	Presentación del Libro de la Anchoveta <i>Conductora: Alejandra Watanabe Panel: Juan Carlos Sueiro, Carlos Elera, Humberto y Yakir Sato</i>		
1:00 pm	Jaime Renedo (España) <i>"Fusión de las cocinas del sudeste asiático con las peruanas"</i>		Banco Mundial	
1:30 pm				Comparsa de pregones y consejos al paso
2:00 pm	Rafael Piqueras (Lima - Perú) <i>"Los pallares de los Mochica"</i>			
2:30 pm				
3:00 pm			La Mejor Causa	
3:30 pm	Dan Barber (E.E.U.U.) <i>"Tema por definir"</i>	 Comer, beber y amar		
4:00 pm				
4:30 pm	Massimo Bottura (Italia) <i>"Tema por definir"</i>		El Mejor Arroz con Pato	Comparsa de pregones y consejos al paso
5:00 pm				
5:30 pm	Rafael Osterling (Lima - Perú) <i>"Nuestras frutas: Fusión & Mezclas"</i>	Presentación del Libro sobre el Ají <i>Moderador: Mariano Valderrama Panel: Gastón Acurio, Roberto Ugas, Manuel Sigueñas, Humberto Rodríguez, José Iturriaga, Juanita Zunini, Elia Redtegui, Jesús Gutarra</i>		
6:00 pm				
6:30 pm	Juan Roca (España) <i>"Mosaico de pulpo"</i>			
7:00 pm				
7:30 pm	Héctor Solís (Lima - Perú) <i>"Todos los caminos nos llevan al norte Lambayeque la dirección del sabor"</i>	 Un toque de canela		Comparsa de pregones y consejos al paso
8:00 pm				
8:30 pm				
9:00 pm				Lucy Aviles y Willy Terry Música criolla tradicional Show "Te Amo Peru"
11:00 pm		El pollo, el pez y el cangrejo real		

SÁBADO 26 de setiembre

	CONFERENCIAS MAGISTRALES Teatro Abierto	MESAS REDONDAS Y CINE GASTRONÓMICO Teatro La Cabaña	CONCURSOS Patio Mistura	ESPECTÁCULOS Patio Mistura
09:00 am				
09:30 am				
10:00 am				
10:30 am				
11:00 am				
11:30 am	Premio El Ají de Plata		Joven Cocinero	
12:00 am				
12:30 m	Ricardo Sanzs (España) "Tema por definir"	Nuevo Rol de los Mercados y Gastronomía en el Perú <i>Conductor: Raúl Vargas</i> <i>Panel: Martín Perez, Mercedes Araoz, Adolfo de Córdova, Mariano Valderrama, Fernando Cilloniz, Andrés Tupiños</i>		
1:00 pm				
1:30 pm	Astrid Gutsche (Lima - Perú) "Frutas amazónicas en la alta cocina"	Reconocimiento por su Aporte a la Difusión de la Gastronomía Peruana a: <i>Teresa Ocampo, Johan Leuridan, Bernardo Roca Rey</i>		
2:00 pm				
2:30 pm	Dolli Irigoyen (Argentina) "Tema por definir"		El Mejor Lomo Saltado	Comparsa de pregones y consejos al paso
3:00 pm				
3:30 pm	Oswaldo Gross (Argentina) "Tema por definir"	 Deliciosa Martha		
4:00 pm				
4:30 pm	Hervé Galidie (Francia - Perú) "Técnicas de Francia con productos del Perú"		El Mejor Pisco Sour	
5:00 pm				
5:30 pm	Pedro Schiaffino (Lima - Perú) "Pescados humildes para la alta cocina"	La Gastronomía Vista desde el Punto de los Jóvenes y en los Nuevos Medios (blogs, Facebook, Youtube, Spots) <i>Conductor: Sandro Ventura</i>	El Mejor Cóctel Creativo con Pisco	Comparsa de pregones y consejos al paso
6:00 pm				
6:30 pm	Toshiro Konishi (Japón - Perú) "Cocina peruano japonesa, poemas del mar"			
7:00 pm				
7:30 pm	Mitsuharu Tsumura (Lima - Perú) "Una nueva cocina nikkei en Maida"	Presentación de Libros de la Universidad San Martín de Porres sobre Comidas Regionales <i>Conductora: Isabel Álvarez</i>		Comparsa de pregones y consejos al paso
8:00 pm				
8:30 pm				
9:00 pm		 De ollas y sueños		DJ Música electrónica con percusión peruana Gran Fiesta con la Hora Loca.
11:00 pm				

DOMINGO 27 de setiembre

	CONFERENCIAS MAGISTRALES Teatro Abierto	MESAS REDONDAS Y CINE GASTRONÓMICO Teatro La Cabaña	CONCURSOS Patio Mistura	ESPECTÁCULOS Patio Mistura
09:00 am				
09:30 am				
10:00 am				
10:30 am			Joven Pastelero	
11:00 am				
11:30 am	Patricia Quintana (México) "Tema por definir"	Panorama de la Cocina Mexicana Conductor: Antonio Villegas Panel: Alicia Gironella, José Iturriaga, Patricia Quintana		
12:00 am				
12:30 m	Marilú Madueño (Lima - Perú) "La Quinoa: El grano de oro de los incás en los restaurantes del mundo "			
1:00 pm			El Mejor Ceviche	
1:30 pm	Flavio Solórzano (Lima - Perú) "Pescados azules"			
2:00 pm				Comparsa de pregones y consejos al paso
2:30 pm	Virgilio Martinez (Lima - Perú) "Las posibilidades y evolución de la leche de tigre"			
3:00 pm	José del Castillo (Lima - Perú) "De las sopas de antaño a las sopas de cebichería"	 Chocolat	BBVA	
3:30 pm				
4:00 pm	Roger Arakaki (Lima - Perú) "Un viaje por los arrozcs del Perú"			
4:30 pm				Comparsa de pregones y consejos al paso
5:00 pm				
5:30 pm	Daniel Sologuren (Lima - Perú) "Tema por definir"	 Tortilla Soup		
6:00 pm				
6:30 pm	Mario Navarrete (Canadá - Perú) "El orgullo de la raza"	Biodiversidad y Gastronomía Conductora: Patricia Majluf Panel: Roberto Ugás, Luis Cordero, Juan Risi, Lupe Guinand		
7:00 pm				
7:30 pm				Comparsa de pregones y consejos al paso
8:00 pm				
8:30 pm				
9:00 pm		 Banquete de bodas		Cumbia: Las chicas de Alma Bella
11:00 pm				