

**Programa VI Congreso y I Foro académico Nacional "Patrimonio turístico y gastronómico de occidente"**

**SEDES: Centro de Tecnología Educativa (CTE) y Escuela de Turismo y Gastronomía**

**MIÉRCOLES 18 DE NOVIEMBRE**

HORA	ACTIVIDAD	PONENTE	ESPACIO
8:00 8:30	Registro de participantes		Auditorio principal CTE
8:30 9:00	Inauguración		
9:00 10:00	Conferencia Magistral: El gastrónomo ¿investigador o artista?	Dr. Salvador Gómez Nieves ( <i>Universidad de Guadalajara/ CUCEA</i> )	Auditorio principal CTE
	<b>Foro académico: Mesa 1. Patrimonio Turístico</b>	Moderador: M. en A. Adriana Bautista Hernández	Auditorio principal CTE
10:00 11:00	Conversatorio: La importancia de las lenguas extranjeras en las áreas del turismo y la gastronomía	Moderador: M. en A. Anna Valdovinos Lic. Karla Noyola Lic. Griselda Patricia Ceballos Llerenas ( <i>Ex Directora de la Facultad de Lenguas Extranjeras</i> ) Lic. Rodolfo Sanchez Valdovinos ( <i>Gte. Division cuartos, Las Hadas</i> ) Lic. Antonio Iñiguez Chavez ( <i>Guia de turista certificado, Nestours S.A. de C.V.</i> ) M.E.D. Alma Patricia Salazar Díaz ( <i>Profesora Investigador, Facultad de Turismo</i> )	Aula 1 CTE
11:00 11:30	<b>RECESO</b>		
11:30 12:15	Conferencia: Patrimonio y Conservación gastronómica para generar proyectos sustentables y creativos	Chef Abel Hernández López. ( <i>Restaurante Tamale Boy Portland E.U./ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana</i> )	Auditorio principal CTE
12:20 14:00	<b>Foro académico: Mesa 2. Salud, Turismo y Gastronomía</b>	Moderador: Lic. Teresa Hernández Peña	Aula 1 CTE
12:20 13:00	Conferencia: Esquemas de Certificación: Playas y Clubes de Playa como instrumento de competitividad turística y de	Dr. Omar Cervantes ( <i>Facultad de Ciencias Marinas, Universidad de Colima</i> )	Auditorio principal CTE

13:00 13:40	Conferencia: Turismo sustentable ecogastronómico	Alfonso Rocha Robles ( <i>Consejero Internacional de Slow Food México y Centroamérica</i> )	Auditorio principal CTE
13:40 14:20	"Nuevas perspectivas del turismo, organizaciones de productores y turismo rural sustentable"	M.C. Marisa Gutiérrez Estrada ( <i>Universidad de Guadalajara/ CUCSUR</i> )	Auditorio principal CTE
<b>HORA</b>	<b>TALLERES</b>	<b>TALLERISTA</b>	<b>ESPACIO</b>
15:00 20:00	Feria Turística y Gastronómica ( <i>Vendimia de productos de occidente</i> )	Plazoleta, Escuela de Turismo y Gastronomía	
15:00 17:00	Campaña promocional turística de Manzanillo	Lic. Verónica Ortiz/ Lic. Nallely Quiles ( <i>Oficina de Convenciones y Visitantes de Manzanillo</i> )	Aula 1 CTE
15:00 17:00	Servicio al cliente y actitud positiva con yoga de la risa	Yudith Marcela Medina Casillas <i>Certified laughter yoga teacher</i> / Eduardo Melendez Campos <i>Certified laughter yoga leader</i>	Aula 6 CTE
16:00 20:00	Taller demostrativo: Moles y Pozoles de Occidente	Chef Abel Hernández López ( <i>Restaurante Tamale Boy/ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana</i> )	Auditorio Juan Alonzo Livas ETG (50)
16:00 20:00	Panadería artesanal con inspiración prehispánica	Chef Jorge Noriega ( <i>Universidad del Valle de México, Campus Aguascalientes</i> )	Taller de Cocina fría ETG (30)
16:00 20:00	Armonía de platillos tradicionales Michoacanos con mixología vanguardista	M.A. Alfredo Hernández Duarte/ Mixólogo Sergio Sánchez Fernández ( <i>Universidad Tecnológica de Michoacán</i> )	Taller de Cocina Caliente ETG (30)
16:00 17:30	Conociendo el Terroir de Guanajuato.	M.D.O. Hugo Giovanni Aguayo ( <i>Director de la Escuela de Turismo, Universidad La Salle Bajío</i> )	Auditorio Rojo ETG (50)
16:00 19:00	Protocolo y servicio	M.M. Claudia Muñoz ( <i>Universidad Panamericana, ESDAI Campus Guadalajara</i> )	Restaurante ETG (40)
16:00 18:00	Historia y degustación de Mezcales tradicionales de occidente.	Maestro Mezcalero Miguel/ Angel Partida ( <i>Mezcal Zapotitlan</i> ). Arqlgo. Fernando González ( <i>Centro INAH Colima</i> )	Aula ETG

**Programa VI Congreso y I Foro académico Nacional "Patrimonio turístico y gastronómico de occidente"**

**SEDES: Centro de Tecnología Educativa (CTE) y Escuela de Turismo y Gastronomía**

**JUEVES 19 DE NOVIEMBRE**

HORA	ACTIVIDAD	PONENTE	ESPACIO
8:30 9:00	Registro de participantes		Auditorio principal CTE
9:00 10:00	Conferencia Magistral "La gastronomía, otra manera de ver, oler y gustar la cultura de un lugar"	Cristina Palacio ( <i>Cultura culinaria A.C./ Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM</i> )	Auditorio principal CTE
10:00 11:20	<b>Foro académico: Mesa 3.</b> Docencia, Administración e Investigación en turismo y gastronomía	Moderador: M. en E. Adelaida Silvestre Campos	Aula 1 CTE
10:00 10:40	Conferencia: Colores, olores, sabores y tradiciones. Tianguis de San Martín de las Flores, Tlaquepaque.	Mtro. Luis Villaseñor/ Mtra. Martha Cedano ( <i>Universidad de Guadalajara/CUCBA</i> )	Auditorio principal CTE
10:40 11:20	Conferencia: Estrategias de promoción turística	Lic. Gabriela Espinosa Aguilar ( <i>Directora de Relaciones Públicas, Fideicomiso Mixto de Promoción Turística, México, D.F.</i> )	Auditorio principal CTE
11:20 11:50	<b>RECESO</b>		
	Foro Académico		
11:50 - 13:10	<b>Foro académico: Mesa 4.</b>	Moderador: Lic. Graciela Torre Sánchez	Aula 1 CTE
11:50 - 12:30	Conversatorio: La importancia de la investigación en el Turismo y la Gastronomía.	Moderador: M.C.A. Nuchnudee Chaisatit Dr. Felipe Carlos Viesca González / Dra. Lilia Zizumbo Villarreal ( <i>Profesor -investigador, Universidad Autónoma del Estado de México</i> ) Dr. David Oseguera Parra ( <i>Profesor -investigador, Centro Regional Centro-Occidente, Universidad Autónoma Chapíngo</i> )	Auditorio principal CTE
12:30 13:10	Conferencia Magistral: El problema y la perspectiva del turismo chino en México.	Dr. Juan González García ( <i>Profesor -investigador, Universidad de Colima</i> )	Auditorio principal CTE

13:10 14:00	Conferencia: Las identidades colectivas saborean y viajan: patrimonios alimentarios y turismo culinario	Dra. Hilda Irene Cota Guzmán <i>(Universidad del Claustro de Sor Juana.)</i>	Auditorio principal CTE
14:00 15:00	Conferencia: La influencia de los Conventos y Monasterios Novohispanos en la Cocina Mexicana	Dra. Jiapsy Arias <i>(Universidad Autónoma de la Ciudad de México/ Academia de estudios sociales e históricos)</i>	Auditorio principal CTE
<b>HORA</b>	<b>TALLERES</b>	<b>TALLERISTA</b>	<b>ESPACIO</b>
15:00 20:00	Feria Gastronómica: Vendimia de productos de occidente	Plazoleta, Escuela de Turismo y Gastronomía	
15:00 17:00	Toma de decisiones en hotelería	Ing. Mauricio Nafarrate López <i>(Gerente General Hotel Playa de Oro)</i>	Aula 7 CTE
15:00 18:00	Animación turística y sociocultural	Mtra. Rossana Tamara Medina <i>(Universidad de Colima)</i>	Aula 1 CTE
15:30 - 18:30	Innovación, organización comunitaria y aprovechamiento turístico	Dra. Lilia Zizumbo Villareal <i>(Profesora - Investigadora, Universidad Autónoma del Estado de México)</i>	Aula 6 CTE
16:00 19:00	Taller demostrativo: Cocina Ayurvédica	Lic. Deisy Yasire Esparza Ruiz <i>(Negocios Internacionales, Maestra certificada en Kundalini Yoga)</i>	Auditorio Juan Alonzo Livas ETG (50)
16:00 19:00	Encaladillas de Lo de Villa	Sra. Socorro Meza <i>(Panadera tradicional)</i>	Taller de Cocina fría ETG (30)
16:00 20:00	Moles y Pozoles de Occidente	Chef Abel Hernández López <i>(Restaurante Tamale Boy/ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana)</i>	Taller de Cocina Caliente ETG (30)
16:00 19:00	Taller demostrativo: Repostería de Occidente	L.G. Román Acosta Oliver / Chef Adelita Pérez Robles <i>(Pastelería L'Adelita "Harina de otro costal" Autlán de Navarro.)</i>	Auditorio Rojo ETG (50)
16:00 18:00	Gestión Integral de playas turísticas	Dr. Omar Cervantes <i>(Facultad de Ciencias Marinas, Universidad de Colima)</i>	Restaurante ETG (50)
19:00 20:30	Cata de Mezcales	Mixologo Sergio Sánchez Fernández <i>(Universidad Tecnológica de Michoacán)</i>	Auditorio Rojo ETG (50)
18:00 20:00	Maridaje de mixología tiki con pescados y mariscos	M.A. Alfredo Hernandez Duarte y Mixologo Sergio Sánchez Fernández <i>(Universidad Tecnológica de Michoacán)</i>	Restaurante ETG (30)
22:00	Evento cierre de Congreso <i>(Sociedad de alumnos ETG) **Costo extra</i>		Sunset Lounge

**Programa VI Congreso y I Foro académico Nacional "Patrimonio turístico y gastronómico de occidente"**

**SEDES: Escuela de Turismo y Gastronomía****VIERNES 20 DE NOVIEMBRE**

HORA	ACTIVIDAD	ESPACIO
7:00 - 12:00	Concurso "Tianguis Turístico y Gastronómico de Occidente"	ETG
13:00 - 15:30	Día cultural y recreativo "Turismo de patrimonio natural, sol y playa" **Costo extra	Salida Hotel Tesoro