



HORARIO LUGAR: L'ECOLE INSTITUTO

LUNES 20 DE OCTUBRE

09:30 **Clase Magistral de Cocina Mexicana. Cocina Tradicional y Productos Típicos - Chef Delia Cedillo**

Requisitos: Inscripción Previa. Prioridad de Inscripción alumnos de 2º y 3º Año Carrera

14:00 **Taller de Cocina Mexicana**

Requisitos: Sólo para participantes de la clase magistral. Uniforme Institucional Completo.

MARTES 21 DE OCTUBRE

09:30 **Clase Magistral de Cocina Ecuatoriana. Cocina Tradicional y Productos Típicos - Chef Miguel Aguilar Padrón**

Requisitos: Inscripción Previa. Prioridad de Inscripción alumnos de 2º y 3º Año de la Carrera Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

14:00 **Taller de Cocina Ecuatoriana**

Requisitos: Sólo para participantes de la clase magistral. Uniforme Institucional Completo.

MIÉRCOLES 22 DE OCTUBRE

09:30 **Clase Magistral. Tendencias en Pastelería - Chef Pâtissiere Guillermina López**

Requisitos: Inscripción Previa. Prioridad de Inscripción alumnos de 1º Año de la Carrera Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

10:00 **Concurso de Cocina - Alumnos de 2º y 3º Año de la carrera Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos**

LUGAR: MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO "MAR"

JUEVES 23 DE OCTUBRE

09:00 **Acreditación**

09:30 **Apertura**

10:30 **Nuevas tendencias en Cocina Mexicana - Chef Delia Cedillo**

Marida: Enólogo Daniel Masera

RECESO

14:30 **Técnicas Modernas en Cocina Argentina - Chef Guillermo Bastida y equipo ALPE**

Marida: Sommelier Juan Pablo Sexto

16:00 **Repostería Moderna - Chef Pâtissiere Guillermina López**

"Fusión: Clásica - Moderna" | Marida con Coctelería

17:30 **Super Alimentos - Una propuesta Gourmet saludable - Chef Martín Claudepierre / Chef Sebastián Rodríguez**

Licenciada en Nutrición Antonella Banfi | Marida con Coctelería

VIERNES 24 DE OCTUBRE

09:30 **Cocina Ecuatoriana - Tendencias Modernas, Nuevas Propuestas - Chef Miguel Aguilar Padrón**

Marida Enólogo Daniel Masera

11:15 **Rol del Chef en Latino América - Coach en Gestión Organizacional Mario Santander Spataro**

14:30 **Cocina Regional Marplatense - Técnicas Modernas - Chef Patricio Negro**

Marida: Sommelier Juan Pablo Sexto

16:00 **Cocina Fusión - Mexico / Argentina - Chef Delia Cedillo / Chef Agustín Iturraspe Llompart**

Marida: Enólogo Daniel Masera y Coctelería

17:15 **Cocina Fusión - Ecuador / Argentina - Chef Miguel Aguilar Padrón / Chef Martín Colella**

Marida: Sommelier Juan Pablo Sexto y Coctelería

18:30 **Acto de Clausura**

ACTIVIDAD ARANCELADA CON CUPOS LIMITADOS

Valor \$ 600.- | Inscripción anticipada hasta el 17 de octubre \$ 500.-

Valor especial para los alumnos/ex-alumnos de L'Ecole \$ 400.-