

CENTRO DE CONVENCIONES EN
HOTEL KRYSAL GRAND

ZONA EXPO

L U N E S
02.OCT.

10:45 - 11:30 HRS.
EL UNIVERSO DEL CAVIAR
Por Jesús Ariel
Taller de Trivio

11:45 - 12:15 HRS.
TALLER DE CARNE
Canada Beef

12:30 - 01:15 HRS.
CATA DE VINO
VINESP

01:30 - 02:15 HRS.
VEGAN AND CHOCOLAT
Por Dora Vargas
y Natividad Toledo
Vegan Sweet y
Republica el cacao

03:00 - 03:45 HRS.
CATA DE VINOS
Por Josman Fernández
Insuport

04:00 - 04:45 HRS.
**TALLER DE CATA Y
MIXOLOGIA**
Por Victor Martínez
Casa Sauza

05:00 - 05:45 HRS.
**EXPERIENCIA CON
D.O RUEDA**
Por Sommelier Leomar Muñoz
Vinos D.O RUEDA

M A R T E S
03.OCT.

9:15-10:00 HRS.
**MÉTRICAS Y MÍTICAS
DEL CAFÉ**
Por Biorel Villaseñor
CAFÉ INA

10:15 -11:00 HRS.
CATA DE VINOS FRANCESES
Por VINESP

11:15 - 11:45 HRS.
TALLER DE CARNE
Canadá Beef

12:00 - 12:30 HRS.
WINE WORLD TOUR
Por Sommelier Josman
Fernández
INSUPORT

12:45 - 01:15 HRS.
**EXPERIENCIA CON
D.O. RUEDA**
Por Sommelier Leomar Muñoz
Vinos DO Rueda

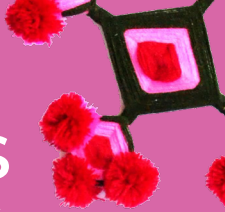
01:30 - 02:15 HRS.
CATA VERTICAL
Por Maestro Raicillero
Jorge Carbajal
Raicilla Hacienda el Divisadero

***PROGRAMA SUJETO A CAMBIO**



PROGRAMA CATAS Y TALLERES

NAYARIT VALLARTA
GASTRONÓMICA 2023



CENTRO DE CONVENCIONES EN
HOTEL KRystal GRAND

REST. MORTERO

L U N E S
02.OCT.

10:00 – 10:45 HRS.
TALLER PLATOS
EMBLEMATICOS DE MÉXICO
Por Chef Jorge Orozco

11:00 – 11:45 HRS.
TALLER HELADOS
GELATO MX
Por Manuel Pelayo
GELATO MX

12:00 – 12:45 HRS.
TALLER PROCESO DE
DESARROLLO CREATIVO PARA
CREAR COCTELERIA
Por Samantha Frey

M A R T E S
03.OCT.

09:00 – 11:00 HRS.
DISEÑO DE EXPERIENCIAS
CULINARIAS EN LA
NUEVA ERA
Por Antonio Montecinos

11:15 AM – 12:00 HRS.
TALLER DE THERMOMIX Y
CAMPO GOURMET
Por Georgina Quezada
THERMOMIX Y CAMPO GOURMET

12:15 AM – 13:00 HRS.
TALLER PARA LIDERES
DE LA INDUSTRIA
Por Moisés Hernández
Cristalería del Pacifico

***PROGRAMA SUJETO A CAMBIO**

