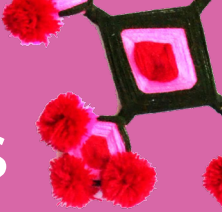




# PROGRAMA CATAS Y TALLERES

NAYARIT VALLARTA  
GASTRONÓMICA 2023



CENTRO DE CONVENCIONES EN  
**HOTEL KRYS TAL GRAND**

## SALÓN LITIBÚ

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.  
**CATA DE RAICILLA**  
Por: Mario Navarrete  
Huarache de Oro

12:30 - 01:15 HRS.  
**CATA DE VINOS CASA  
NAUFRAGO, PARRAS  
COAHUILA**  
Por Sommelier Ignacio  
Montemayor  
VINESP

01:30 - 02:15 HRS.  
**MAPA DEL SABOR. COMO  
INCIAR UN PROCESO DE  
DESARROLLO CREATIVO  
PARA CREAR COCTELERIA**  
Por Samantha Frey

03:00 - 03:45 HRS.  
**CATA MENDOZA, MÁS ALLA  
DEL MALBEC**  
Por Yamir Pelegrino  
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.**

9:00-11:00 HRS.  
**DISEÑO DE EXPERIENCIAS  
CULINARIAS EN LA  
NUEVA ERA**  
Por ntonio Montecinos

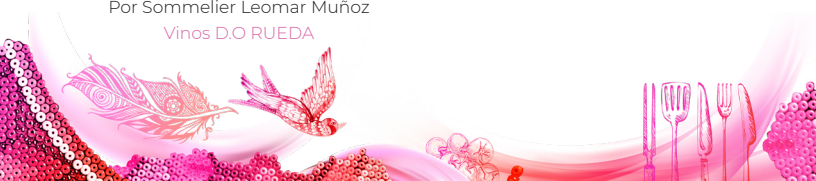
12:00 -12:30 HRS.  
**CATA VIEJO MUNDO,  
NUEVO MUNDO**  
Por Yamir Pelegrino  
Insuport

12:45 - 13:15 HRS.  
**CATA VERTICAL**  
Por: Maestro Raicillero  
Jorge Carbajal  
Raicilla Hacienda el Divisadero

13:30 - 14:15 HRS.  
**EXPERIENCIA CON  
D.O RUEDA**  
Por Sommelier Leomar Muñoz  
VINOS D.O RUEDA

14:30 - 15:15 HRS.  
**TALLER PARA LIDERES DE  
LA INDUSTRIA**  
Por Moisés Hernández  
Cristalería del Pacifico

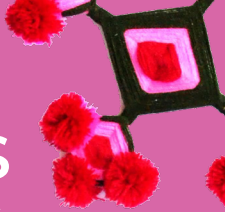
**\*PROGRAMA SUJETO A CAMBIO**





# PROGRAMA CATAS Y TALLERES

NAYARIT VALLARTA  
GASTRONÓMICA 2023



CENTRO DE CONVENCIONES EN  
HOTEL KRYS TAL GRAND

## REST. MORTERO

L U N E S  
02.OCT.

11:00 – 11:45 HRS.

TALLER HELADOS  
GELATO MX

Por Manuel Pelayo

GELATO MX

12:00 – 12:45 HRS.

LA NUEVA ERA EN LA  
REPOSTERÍA. VEGANA, LIBRE  
DE AZÚCAR, LIBRE DE GLUTEN.

Dora Vargas y Natividad Toledo

Vegan Sweet y Republica del Cacao

M A R T E S  
03.OCT.

09:00 – 09:45 HRS.

MÉTRICAS Y MÍTICAS DEL CAFÉ

Por Biorel Villaseñor

CAFÉ INA

10:00 AM – 10:45 HRS.

TALLER DE CARNE

US FOOD

11:00 AM – 11:45 HRS.

TALLER DE THERMOMIX Y  
CAMPO GOURMET

Por Georgina Quezada

THERMOMIX Y CAMPO GOURMET

12:00 – 12:45 HRS.

TALLER PLATOS  
EMBLEMATICOS DE MÉXICO

Por Chef Jorge Orozco

\*PROGRAMA SUJETO A CAMBIO

