



**CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA DE HONGOS
COMESTIBLES, FUNCIONALES Y MEDICINALES
CB-HCFM**



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Primer foro, simposio y feria gastronómica

Los hongos comestibles, funcionales y medicinales: aportación a la dieta, la salud, la cultura y al sistema agroalimentario de México

jueves 28 de noviembre del 2019

Centro de Vinculación UPAEP, avenida 11 Poniente no. 2307, Colonia El Águila, Puebla 72410, Puebla, México.

9:00 - 20:00 h

8:00 - 8:30 Registro
8:30 - 9:00 Bienvenida e inauguración

Simposio y Foro de Vinculación

Horario	Conferencia	Ponente(s) e institución(es)
9:00 - 11:30	Conferencias	Expertos en diferentes campos de conocimiento
11:30 - 11:45	Receso. Café. Botana a base de hongos comestibles.	Instituciones organizadoras
11:45 - 14:15	Conferencias	Expertos en diferentes campos de conocimiento
14:15 - 16:30	<u>Restaurante Quinze</u> Comida y bebidas a base de hongos comestibles Actividad cultural	Instituciones organizadoras
16:30 - 20:00	Conferencias	Expertos en diferentes campos de conocimiento
20:00 - 22:00	Actividad alternativa: Se recomienda Paseo por el Centro Histórico de la Ciudad de Puebla	



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Primer foro, simposio y feria gastronómica

Los hongos comestibles, funcionales y medicinales: aportación a la dieta, la salud, la cultura y al sistema agroalimentario de México

viernes 29 de noviembre del 2019

Facultad de Gastronomía y Restaurante Quinze, UPAEP, Avenida Juárez 2301-A, esquina con calle 23 sur, Zona Esmeralda, Puebla 72160.
Centro de Vinculación UPAEP, avenida 11 Poniente no. 2307, Colonia El Águila, Puebla 72410, Puebla, México.

9:00 - 19:00 h

Horario	Conferencia o actividad	Ponente(s) e institución(es) o empresas
8:00 - 9:00	<u>Restaurante Quinze</u> Desayuno a base de hongos comestibles	Mónica Orduña Sosa, José Ojeda Reyes, Jesús Pérez Cruz (UPAEP)
Feria gastronómica		
	Facultad de Gastronomía Taller Planta Alta: Concurso de platillos a base de hongos comestibles elaborados por expertos • Jurado calificador. • Participantes: estudiantes de la Facultad de Gastronomía en cinco equipos, cocina internacional. • Cupo limitado en salón: 25 personas. Requiere registro. • Elaboración simultánea de platillos y exposición sobre su elaboración y valor nutricional-funcional. • Café y botana a base de hongos comestibles.	José Ojeda Reyes, Jesús Pérez Cruz, Mónica Orduña Sosa (UPAEP) María Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT) Yésica Mayett Moreno (UPAEP) Eduardo Luna López
9:00 - 14:30	Facultad de Gastronomía Taller Planta Baja: Concurso de platillos a base de hongos comestibles elaborados por la sociedad • Jurado calificador. • Participantes: público en general con recetas tradicionales. • Cupo limitado en salón: 50 personas. Requiere registro. • Elaboración simultánea o preparación final de platillos y exposición sobre su elaboración y valor nutricional-funcional. • Café y botana a base de hongos comestibles.	José Ojeda Reyes, Gabriel Cardoso Ugarte, Mónica Orduña Sosa (UPAEP) María Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT) Yésica Mayett Moreno (UPAEP) Eduardo Luna López
	Facultad de Gastronomía Taller Sótano: ¡Aprenda a cocinar hongos comestibles! • Impartido por expertos y participará un jurado de expertos. • Participantes: público en general con recetas a preparar. • Cupo limitado en salón: 15 personas. Requiere registro. • Elaboración simultánea o preparación final de platillos y exposición sobre su elaboración y valor nutricional-funcional. • Café y botana a base de hongos comestibles.	Gerardo Mata (INECOL) María Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT) Eduardo Luna López
9:00 - 14:30	Centro de Vinculación Concurso infantil y juvenil de dibujo sobre hongos comestibles Premiación del concurso.	Beatriz Petlalcalco Sánchez (CP) Patricia Ramírez Carrasco (CP)
14:30 - 16:30	<u>Restaurante Quinze</u> Comida y bebidas a base de hongos comestibles Actividad cultural	Mónica Orduña Sosa, José Ojeda Reyes, Jesús Pérez Cruz (UPAEP) Eduardo Luna López María Elena Gutiérrez Velasco (Violín)
16:30 - 17:30	Centro de Vinculación Premiación del concurso de documental y del concurso de fotografía Premiación de los mejores platillos a base de hongos comestibles, funcionales y medicinales	José Ojeda Reyes, Gabriel Cardoso Ugarte, Mónica Orduña Sosa (UPAEP) María Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT) Yésica Mayett Moreno (UPAEP) Daniel Martínez-Carrera (CP) Eduardo Luna López
17:30 - 17:50	Cocina de hongos en Veracruz	Raquel Torres Cerdán (Acuyo, Taller de Cocina Tradicional Mexicana)
17:50 - 18:30	Panel académico: Aportaciones organolépticas de los hongos comestibles a la gastronomía nacional	Mónica Orduña Sosa, José Ojeda Reyes, Gabriel Cardoso Ugarte (UPAEP) Armando Cajero, Azul Mijares, Eduardo Luna López
18:30 - 19:00	Principios de una alimentación saludable: la inocuidad de los alimentos y hongos comestibles	Sofía María Arvizu Medrano (UAQ)
19:00 - 20:00	Actividad alternativa: Se recomienda visita a la zona histórica de Los Fuertes de Loreto y Guadalupe, Calzada de Los Fuertes, ciudad de Puebla. También visita al Museo Internacional del Barroco, Atlixcáyotl no. 2501, ciudad de Puebla	