



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

CONVOCATORIA

TALLER DE GASTRONOMÍA
¡APRENDA A COCINAR HONGOS COMESTIBLES!



FECHA DEL EVENTO: 29 de noviembre del 2019
LUGAR: Facultad de Gastronomía (Taller Sótano) y Restaurante Quinze,
UPAEP, Avenida Juárez no. 2301-A, esquina con calle 23 Sur, Zona
Esmeralda, Puebla 72160, Puebla, México



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



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



CONACYT
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología



Objetivo general:

Enseñar la preparación y elaboración de recetas a base de hongos comestibles, así como promover su consumo y el conocimiento de sus propiedades nutricionales, funcionales y medicinales en la sociedad.

Bases del taller:

- Dirigido a público en general.
- El Taller será impartido por el Dr. Gerardo Mata, investigador del Instituto de Ecología, A.C. (INECOL), Xalapa, Veracruz), así como por integrantes del comité organizador del evento.
- Se enseñará la preparación y elaboración de diversas recetas seleccionadas a base de hongos comestibles, indicando sus propiedades nutricionales, funcionales y medicinales.
- Cupo limitado: 15 personas. Requiere registro en la página electrónica del evento (<http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php>).
- Inscripción gratuita. Además del registro en línea, se deberá enviar un correo electrónico a las siguientes direcciones: maru.meneses.alvarez@gmail.com y dcarrera@colpos.mx, con los siguientes datos: nombre, edad, correo electrónico, y teléfono celular..
- El registro debe ser individual.
- El día del taller, por razones normativas, los participantes deberán presentarse con uñas recortadas sin pintar, pantalón, calcetas o calcetines, zapato cerrado, mandil claro, y cabello recogido. La cofia será proporcionada por el comité organizador.
- Los insumos para la elaboración de los platillos serán cubiertos por el comité organizador, considerando ingredientes para 6 porciones.
- Los participantes redactarán la receta elaborada de acuerdo al guión que se les proporcionará, la cual será entregada al comité organizador al finalizar el taller.
- Cualquier aspecto no considerado en la presente convocatoria será resuelto por el jurado calificador y el comité organizador.

Fecha límite de registro:

El taller tendrá como fecha límite el **20 de noviembre del 2019, a las 11:00 h AM.**



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Desarrollo del taller:

El viernes 29 de noviembre del 2019, en horario de 9:00-14:00 h, se llevará a cabo la preparación completa de los platillos por los participantes, en la Facultad de Gastronomía (Taller Sótano), UPAEP.

Constancias de participación:

La entrega de constancias se realizará al concluir el taller.

ORIENTACIÓN E INFORMES:

Responsable	Correo electrónico	Teléfono celular & WhatsApp
Dra. María Eugenia Meneses Álvarez	maru.meneses.alvarez@gmail.com	+52 1 2226616342
Dr. Daniel Martínez Carrera	dcarrera@colpos.mx	+52 1 2223258956

Ubicación del evento

- 1) Facultad de Gastronomía (Taller Planta Alta, Taller Planta Baja, Taller Sótano) y Restaurante Quinze, UPAEP, Avenida Juárez no. 2301-A, esquina con calle 23 Sur, Zona Esmeralda, Puebla 72160, Puebla. Utilizar lector QR para ubicar en Google Maps.

