

## Noticia

Tendencias e innovación gastronómica en Alimentaria México 2010

Industria: Alimenticia  
Tipo: Nuevos productos  
Fuente: QuimiNet

**11-Mayo-2010**

### **Tendencias e innovación gastronómica en Alimentaria México 2010**

En TENDENCIAS ALIMENTARIA, el 5° Congreso Mexicano de Gastronomía que integra las actividades de la próxima edición de Alimentaria México 2010 que tendrá lugar del 1° al 3 de junio en Centro Banamex, se darán cita los expertos de la gastronomía nacional e internacional, quienes reinventan la cocina al tiempo que comparten su visión y marcan tendencias que evidencian la creatividad y las múltiples posibilidades culinarias.

Este espacio se presenta como un aparador en el que además de ofrecer talleres, demostraciones, muestras y degustaciones gastronómicas, se conjugan la historia, los conceptos y las estrategias de negocios en un espacio creado para que Chef's, Restaurantes y conocedores del Arte Culinario obtengan herramientas eficaces tanto en la preparación de los platillos como en la comercialización de los mismos.

El programa de este año ofrecerá una variedad de temáticas que van desde aspectos de la cocina tradicional, la cocina de vanguardia, hasta la situación actual por la que atraviesa el sector restaurantero. Estarán, por ejemplo, las conferencias: "Rescate del producto mexicano", a cargo del B.M. Pablo Ferrer de la comercializadora El Sargazo; y "Estrategias para mejorar la condición del negocio y aprovechamiento de las oportunidades en un entorno difícil", que presentará Hugo Vela, Director de Restaurantes del Palacio de Hierro. Asimismo, se presentarán la Muestra Gastronómica Técnica-Imagen-Receta con participación de los reconocidos Chefs Vicente Torres, Miguel Alonso, José Ramón Castillo, Gerardo Vázquez, Isabel Dorantes y Christian Bravo.

Por otra parte, José Luis Curiel, del Claustro de Sor Juana; María Elena Lugo Zermeño, del Restaurante Nicos; y Tomás Hernández, del Hotel Nikko México, harán parte del Taller del Postre – Rescate de la tradición mexicana con una presentación de vanguardia. Estará además el Panel –Análisis práctico sensorial- cómo conocer la materia prima a profundidad, con la participación de Rodolfo Fonseca, de la ESDAI; y Concepción Calvo Carrillo, investigadora del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición, y docente de la Universidad del Claustro de Sor Juana. Y en la Mesa Redonda Moda o pasión -la formación de un Chef-, intervendrán el Chef Gabriel Iguiniz del Colegio Superior de Gastronomía; la Lic. Olivia González, Directora General del Instituto Gastronómico de Estudios Superiores; el Chef Víctor Moreno de Les Toques Blanches México y el Chef Víctor Fabela del Restaurante Toks.

Finalmente, el tema "La cocina española en el mundo" será una presentado por el Chef Sergio Fernández, profesor de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, y Consultor Gastronómico para FIAB y El Corte Inglés. En España ha participado en producciones exitosas como "S.O.S. Cocinero", "Oído Cocina", "Duelo de chefs" y "Saboreando cultura", y en su ponencia intentará explicar de qué manera ha evolucionado la cocina española, qué ingredientes se utilizan y las innovaciones en la preparación de alimentos como la técnica de esferificación, la técnica de congelación por nitrógeno, entre otras; todas dirigidas a buscar la optimización del producto a través de la técnica sin alterar el mismo.

Para mayor información sobre el evento, haga clic [aquí](#).

---

© Copyright 2000-2010

## Noticias relacionadas

<b>Fecha</b>	<b>Título</b>	<b>Tipo de Noticia</b>
11-05-2010	Tendencias e innovación gastronómica en Alimentaria México 2010	Nuevos productos
16-03-2010	Alimentaria México 2010 espera impulsar la recuperación del sector de alimentos y bebidas	Nuevos productos
23-04-2007	Jorge "COCO" Pacheco con un mar de sabores en Alimentaria México 2007	Entrevistas
09-06-2004	Alimentaria 2004 en el Centro Banamex	Participación de mercado
09-04-2001	Hablan de tendencias de medios	