PROGRAMACIÓN III Seminario Internacional de Turismo Gastronómico		
MIERCOLES 16 DE NOVIEMBRE DE 2022		
HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
8:30 a.m.	Ingreso de ponentes y asistentes al auditorio Jaime Michelsen Uribe y plataformas digitales	Comité organizador
9:00 a.m.	Inauguración del evento	Maestro de ceremonias
9:05 a.m.	Himno República de Colombia	Logística
9:10 a.m.	Agradecimiento a los invitados de honor, palabras Decana Deisy De La Rosa Daza, de la Facultad de Negocios, Gestión y Sostenibilidad, Politécnico Grancolombiano	Politécnico Grancolombiano
9:15 a.m.	Palabras del Director Ejecutivo José Luis Jiménez Alarcón, de la Mancomunidad Regional de los Andes Ingeniero	MRDLA
9:20 a.m.	Palabras de Director Raúl Sayas Silva de la Dirección de Comercio Exterior y Turismo de Ayacucho Perú	DIRCETUR
9:25 a.m.	Palabras del Director Carlos Alberto Vives Pacheco, de la Red de Eventos y representante del Viceministerio de Turismo	MINCOMERCIO
9:30 a.m.	Palabras de la Directora Mónica Pulido, de las cocinas patrimoniales del Ministerio de Cultura	MINCULTURA
9:35 a.m.	Palabras del Mayor de la policía Félix Daniel Miranda Herrera, Jefe del Área de protección al Turismo y Patrimonio Nacional	Policía Nacional
9:40 a.m.	Palabras del Presidente José Luis Ocampo, de la Federación de Gastronomía y Turismo	Fegat
9:50 a.m.	Vídeo promocional del evento	Politécnico Grancolombiano
CONFERENCIAS		
10:00 a. m.		
12:00 m	Colombia es un Patrimonio	Filiberto Pinzón Acosta Periodista y Fotógrafo profesional Director del programa El Rollo de Fili
12:00 m	Colombia es un Patrimonio "Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico"	profesional Director del programa El Rollo de Fili Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en
12:00 m 12:30 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico"	profesional Director del programa El Rollo de Fili Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO	profesional Director del programa El Rollo de Fili Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios.
12:00 m 12:30 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico"	profesional Director del programa El Rollo de Fili Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO Conferencia Mincultura	Profesional Director del programa El Rollo de Fili Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá - complemento sus estudios con Gestión y
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m. 3:00 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO	profesional Director del programa El Rollo de Fili Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá -
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m. 3:00 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO Conferencia Mincultura	Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá - complemento sus estudios con Gestión y Salvaguardia del patrimonio Cultural Inmaterial Latinoamericano en Argentina - Investigador del patrimonio colombiano y escritor de la cultura gastronómica colombiana.
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m. 3:00 p. m. 3:00 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO Conferencia Mincultura El arte de cocinar historias	Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá - complemento sus estudios con Gestión y Salvaguardia del patrimonio Cultural Inmaterial Latinoamericano en Argentina - Investigador del patrimonio colombiano y escritor de la cultura gastronómica colombiana.
12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m. 3:00 p. m. 3:30 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO Conferencia Mincultura El arte de cocinar historias	Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá - complemento sus estudios con Gestión y Salvaguardia del patrimonio Cultural Inmaterial Latinoamericano en Argentina - Investigador del patrimonio colombiano y escritor de la cultura gastronómica colombiana. Ingeniero Javier Mauricio Rojas Gerente general de Cacao y más Cacao y Nidia Delgado Gil
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m. 3:00 p. m. 3:00 p. m. 3:30 p. m. 4:00 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO Conferencia Mincultura El arte de cocinar historias	Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá - complemento sus estudios con Gestión y Salvaguardia del patrimonio Cultural Inmaterial Latinoamericano en Argentina - Investigador del patrimonio colombiano y escritor de la cultura gastronómica colombiana. Ingeniero Javier Mauricio Rojas Gerente general de Cacao y más Cacao y Nidia Delgado Gil
12:00 m 12:30 p. m. 12:30 p.m1:30 p.m. 1:30 p. m. 3:00 p. m. 3:30 p. m. 3:30 p. m. 4:00 p. m.	"Colombia a la Mesa, estrategia para posicionar la gastronomía como producto turístico" ALMUERZO Conferencia Mincultura El arte de cocinar historias El Chocolate y Turismo Sostenible en Colombia	Carlos Alberto Vives Pacheco - profesional en Relaciones Internacionales, especializado en Gerencia de Negocios. Mincultura Carlos Enrique "TOTO" Sánchez - Profesional en Empresas Hoteleras y Turísticas Bogotá - complemento sus estudios con Gestión y Salvaguardia del patrimonio Cultural Inmaterial Latinoamericano en Argentina - Investigador del patrimonio colombiano y escritor de la cultura gastronómica colombiana. Ingeniero Javier Mauricio Rojas Gerente general de Cacao y más Cacao y Nidia Delgado Gil Directora de Cacao y más Cacao chocolatera.