

III EXPO CONGRESO ENOGASTRONOMICO VALENCIA 2007				
TRILOGIA EN FUSION				
J U E V E S	27	15:00 a 08:00 p.m.	INSCRIPCIONES ENTREGA DE DISTINTIVOS SORTEO COMPETENCIA CULINARIA LOBBY DE EL HOTEL SUITE UCAIMA	
		09:00 a 12:00 p.m.	INAUGURACION OFICIAL DEL EVENTO PALABRAS DR. ARMANDO SCANNONE PALABRAS PRESIDENTE ASOCIACION DE CHEF ELIA NORA RODRIGUEZ PRESIDENTE VINO CLUB VENEZUELA DR. SALVADOR PERFETTI	
v I S E P T I E M B R E	28	11:00 A 12:30	SALONES	
			CAURA	GUAYANA
S A B A D O	29	01:00 A 02:30	Chef Gerardo Meza Cocina Afrodisiaca Le Gourmets CEAC	Chef Maria Elena Conde Bartender Rina Fernin Tentaciones Epicureas
			Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl
		03:00 A 04:00	Chef Ruben Giffuni COCINA BALCANICA Chef itinerante	Chef Ronald Silva Como montar un restaurant y no caer en el intento Rest Malina
			Chef Carlos Orosco Cata de chocolates Chocolates el rey	Chef Ender Gil Dulce Boca LE GOURMET'S CEAC
		06:30 A 07:30	Chef Luis A. Acosta Sabores de Venezuela en un Bocado Asociacion de chef Vzla	Chef Ender Gil Dulce Boca LE GOURMET'S CEAC
			Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl
		08:00 A 09:30	Chef Ruben Giffuni COCINA BALCANICA Chef itinerante	Chef Ronald Silva Como montar un restaurant y no caer en el intento Rest Malina
			Chef Carlos Orosco Cata de chocolates Chocolates el rey	Chef Ender Gil Dulce Boca LE GOURMET'S CEAC
			SALON EXPOSICIONES COMPETENCIAS COMPETENCIA INTERNACIONAL DE COCINA COMPETENCIA INTERNACIONAL BARTENDERS	
			CAURA	GUAYANA
			Chef Jonathan Duarte Chef Carlos Madrid MENU EUREKA Experiencias anecdotas Lic Blanca Ugarte	Chef Gerardo Meza Chef Adriana Level Cocina Afrodisiaca
		01:00 A 02:30	Las Picanterias del Peru cuna del Cebiche Peruano.	Cocinando con TIO RICO
			Chef Victor Moreno Ceviche, Xeviche, Seviche	Prof. Elba Sangronis Ciencia en la cocina Aprendiendo sobre UMAMI Prof. Titular Univ.Simon Bolivar
		03:00 A 04:00	Chef Carlos Orosco Cocinando con saruro	Chef Donatto De Santis Cocina en vivo Inver 130.000,00 Est. 100.000,00
			Chef Edgar Leal Rissoto de Quinoa Que es la Quinoa Cacao Restaurant Maini fl	Merlin Gessen 5 Claves de la comunicación gastronomica Director Cocina Abierta
		06:30 A 07:30	Chef Ronald Silva Cocina venezolana tan buena como las demas Malina Restaurant	RUBEN GIFUNNI cocina Clasica Francesa Chef Itinerante
			Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl
		08:00 A 09:30	Chef Ruben Giffuni COCINA BALCANICA Chef itinerante	Chef Ronald Silva Como montar un restaurant y no caer en el intento Rest Malina
			Chef Carlos Orosco Cata de chocolates Chocolates el rey	Chef Ender Gil Dulce Boca LE GOURMET'S CEAC
			SALON EXPOSICIONES COMPETENCIAS COMPETENCIA INTERNACIONAL DE COCINA COMPETENCIA INTERNACIONAL BARTENDERS	
			CAURA	GUAYANA
		11:00 A 12:30	Chef Jonathan Duarte Chef Carlos Madrid MENU EUREKA Experiencias anecdotas Lic Blanca Ugarte	Chef Gerardo Meza Chef Adriana Level Cocina Afrodisiaca
			Las Picanterias del Peru cuna del Cebiche Peruano.	Cocinando con TIO RICO
		01:00 A 02:30	Chef Victor Moreno Ceviche, Xeviche, Seviche	Prof. Elba Sangronis Ciencia en la cocina Aprendiendo sobre UMAMI Prof. Titular Univ.Simon Bolivar
			Chef Carlos Orosco Cocinando con saruro	Chef Donatto De Santis Cocina en vivo Inver 130.000,00 Est. 100.000,00
		03:00 A 04:00	Chef Edgar Leal Rissoto de Quinoa Que es la Quinoa Cacao Restaurant Maini fl	Merlin Gessen 5 Claves de la comunicación gastronomica Director Cocina Abierta
			Chef Ronald Silva Cocina venezolana tan buena como las demas Malina Restaurant	RUBEN GIFUNNI cocina Clasica Francesa Chef Itinerante
		06:30 A 07:30	Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl
			Chef Ruben Giffuni COCINA BALCANICA Chef itinerante	Chef Ronald Silva Como montar un restaurant y no caer en el intento Rest Malina
		08:00 A 09:30	Chef Carlos Orosco Cata de chocolates Chocolates el rey	Chef Ender Gil Dulce Boca LE GOURMET'S CEAC
			Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl
			SALON EXPOSICIONES COMPETENCIAS COMPETENCIA INTERNACIONAL DE COCINA COMPETENCIA INTERNACIONAL BARTENDERS	
			CAURA	GUAYANA
		11:00 A 12:30	Chef Jonathan Duarte Chef Carlos Madrid MENU EUREKA Experiencias anecdotas Lic Blanca Ugarte	Chef Gerardo Meza Chef Adriana Level Cocina Afrodisiaca
			Las Picanterias del Peru cuna del Cebiche Peruano.	Cocinando con TIO RICO
		01:00 A 02:30	Chef Victor Moreno Ceviche, Xeviche, Seviche	Prof. Elba Sangronis Ciencia en la cocina Aprendiendo sobre UMAMI Prof. Titular Univ.Simon Bolivar
			Chef Carlos Orosco Cocinando con saruro	Chef Donatto De Santis Cocina en vivo Inver 130.000,00 Est. 100.000,00
		03:00 A 04:00	Chef Edgar Leal Rissoto de Quinoa Que es la Quinoa Cacao Restaurant Maini fl	Merlin Gessen 5 Claves de la comunicación gastronomica Director Cocina Abierta
			Chef Ronald Silva Cocina venezolana tan buena como las demas Malina Restaurant	RUBEN GIFUNNI cocina Clasica Francesa Chef Itinerante
		06:30 A 07:30	Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl
			Chef Ruben Giffuni COCINA BALCANICA Chef itinerante	Chef Ronald Silva Como montar un restaurant y no caer en el intento Rest Malina
		08:00 A 09:30	Chef Carlos Orosco Cata de chocolates Chocolates el rey	Chef Ender Gil Dulce Boca LE GOURMET'S CEAC
			Chef Freddy Muñoz	Chef Edgar Leal tecnicas para costos Cacao Restaurant Miami fl

		SALON EXPOSICIONES COMPETENCIAS				
		COMPETENCIA INTERNACIONAL DE COCINA COMPETENCIA INTERNACIONAL DE CBARTENDERS				
		CAURA	GUAYANA	CARONI	VENTUARI	
D O M I N G O	3 0 S E P T I E M B R E	11:00 A 12:30	Chef Ender Gil Dulce Boca	Chef Victor Moreno Ceviche,seviche,xeviche	Vladimir Viloria	
					Dist massi	Diageo
		01:00 A 02:30	Tendencias a nivel mundial de la cocina Cientifica y Gastronomia molecular Prof Quimica Culinaria e inves tigacion molecular CEGA	Carlos Aguirre reposteria tradicional criolla Ron Macuro Chef Itinerante	Gloria Ferreira El nuevo rostro de argentina	Oriol Serra Nadal Vinos del priorato Serra y Silva
		03:00 A 04:00	Chef Adrian Zambrano Desconstruccion de platos Viva Vino Valencia	Oriol Serra Nadal cata el aceite de oliva Serra y Silva	Tu trago.com Equipamiento Basico del Bar y tecnicas de conteo para medidas exactas	Ing Guillermo Vargas Bodegas Pomar
		04:30 06:00	Merlin Gessen 5 claves de la comunicaci3n gastronomica Director Cocina abierta	Chef Sumito Estevez Cocinando con Productos Venezolanos inver 90.000,00 Estu 70.000,00	Victor Moreno Bordeaux y su Enogastronomia	Belkis Croquer Desde los tranquilos hasta los generosos
		06:30 A 07:30	LIC Blanca Ugarte El grano de soja sus Bondades y productos	Chef Luis A. Acosta Sabores de Venezuela en un bocado Asociacion de chef vzla	Gloria Ferreira Porto Barros los secretos de un vino unico	Enologo Ettore Perin Vino Italiano Tradicion romantica Casa oliveira
		08:00 A 09:30	Chef Carlos Orozco Cocinando con saruro	Chef Ruben Giffuni postres para restaurant Chef itinerante		
		SALON EXPOSICIONES COMPETENCIAS				
		ENTREGA DE PREMIOS 05:00 p.m.				