



**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**



**SADER**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA  
Y DESARROLLO RURAL



### **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), L.G. Eunice Espín Álvarez, L.G. Iván Méndez Martínez, 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](mailto:maru.meneses.alvarez@gmail.com) y [dcarrera@colpos.mx](mailto: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 9:00-14:30 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	<a href="mailto:maru.meneses.alvarez@gmail.com">maru.meneses.alvarez@gmail.com</a>	+52 1 2226616342
Dr. Daniel Martínez Carrera	<a href="mailto:dcarrera@colpos.mx">dcarrera@colpos.mx</a>	+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.

