AGENDA

iBERCOCINAS 2026

IV Encuentro de Cocinas Iberoamericanas

DÍA 1 | Jueves 22 de octubre | LUGAR | Jardín Botánico UTM

HORA	ACTIVIDAD	PARTICIPANTES
08:00 – 08:30	Registro de participantes	
9:00 - 13:30	**Feria de Emprendimientos IberCocinas 2026**	
09:30 – 10:00	**Acto Inaugural** 1. Apertura artística 2. Intervenciones: • Directora Ejecutiva (e) INPC • Presidente de IberCocinas • Secretaria General Iberoamericana-SEGIB • Viceministra de Cultura	• Carla Cruz • Jesús Mendoza • Sara Diez • Pamela Cortés
10:20-10:50	**Muestra de Cocina Iberoamericana en vivo** Receta: Chipa Guazú (Pastel de Choclo), Reviro con Cocido Quemado, Chipa de Almidón y Flan con Dulce de Leche.	Maura Yanina Fuchs
10:50 -11:20	**Fogón 1:** Semillas que hablan: infancias, memoria y transmisión de los saberes agroalimentarios	**Moderadora**: Mónica de la Canal (Argentina) **Panelistas**: • María Luz Mary Bartolo, Portadora Ibercocinas Colombia • David Ponce, docente de la UTM • Fanny Vergara Ganadora Fondo Ibercocinas 2022 y Presidenta Red de Cocineras tradicionales de Manabí. • Tatiana Villegas, UNESCO, Ecuador
11:20-11:50	**Muestra de Cocina Iberoamericana en vivo** Receta: Encocado de Pollo	Micaela Núñez
11:50-12:20	**Fogón 2:** Intercambio de experiencias institucionales y comunitarias del patrimonio agroalimentario como modalidad de sostenibilidad.	**Moderador**: Ricardo Antonio Reátegui (Perú) **Panelistas**: • Valentina Álvarez "Escuela / Restaurante ICHE" • Carlos Wellington, GAD Cantonal de Portoviejo, Ciudad Creativa. • Luis Balda, Montubio Cocina Manabita • José Francisco Román, OEI
12:20-12:50	**Muestra de Cocina Iberoamericana en vivo** Receta: Jach'ím (Pozol Chorote) y Ono' Cha'b Kákaw (Dulce ancestral de cacao)	Francisca Arias Rodríguez
12:50-13:20	**Fogón 3:** Cacao: Arqueología, origen y expansión	**Moderador**: Jesús Mendoza (México) **Panelistas**: • Marlene Mendoza de Ochoa, portadora IberCocinas (Perú) • Luis Andrade, ESPAMMFL • Meliza Andy, Fundación Ecuatoriana de Cooperación para el Desarrollo, FECD. • Jordi Tresseras, OEI
13:20	Fin de las actividades abiertas	

DÍA 2 | Viernes 23 de octubre | LUGAR | Jardín Botánico UTM

HORA	ACTIVIDAD	PARTICIPANTES
08:00 – 08:30	Registro de participantes	
9:00 - 13:30	**Feria de Emprendimientos IberCocinas 2026**	
09:30 – 10:00	**Muestra de Cocina Iberoamericana en vivo** Adobo Arequipeño a lo Antaño con Té Piteado	Marlene Mendoza de Ochoa
10:00-10:30	**Fogón 4:** Igualdad de género por cohesión social en cultura de la paz, aportes de la cocina iberoamericana	**Moderador**: Juan David Benavides (Colombia) **Panelistas**: • Leidi Valencia, portadora Ibercocinas Ecuador • Luisa María Vélez, FAO • Pilar Cajas, Cuchara Orgánica • Leticia del Río, OEI
10:30-11:00	**Muestra de Cocina Iberoamericana en vivo** Receta: Cazuela de Camarón de Mar Tradicional (base de masa de verde con maní + langostinos, cocción en horno de leña)	Leidi Marlene Valencia Chila
11:00-11:30	**Fogón 5:** Dulces y bebidas tradicionales (incluyendo el eje de Cacao/Chocolate)	**Moderador**: Luis Guerrero (Ecuador) **Panelistas**: • Francisca Arias Rodríguez, Portadora Ibercocinas México. • Ana Chang – Coordinadora Carrera de Gastronomía PUCEM. • Representante de ASPROCODAR: Asociación de Productores y Comerciantes de Dulces Artesanales de Rocafuerte
11:30-12:00	**Muestra de Cocina Iberoamericana en vivo** Receta: Chiquichoques y Nalgas de Ángel (amasijos de maíz curado, Resguardo Escopetera y Pirza, Riosucio, Caldas)	María Luz Mary Bartolo
12:00-12:30	**Fogón 6:** "Cultura viva, patrimonio cultural y territorios: Usos y saberes del horno tradicional manabita".	**Moderador**: Manuel Barcia (Ecuador) **Panelistas**: • Maura Yanina Fuchs, portadora Ibercocinas Argentina. • Fernanda Buzetta, Vicedecana Carrera de Gastronomía UTM • Rosa Carmen Zambrano (Doña Nievita): Representante de Ecuador Ibercocinas 2024
12:30	Clausura del Encuentro IBERCOCINAS	• Luis Guerrero, Subdirector Técnico y delegado REPPI Ecuador • Santiago Quiroz, Rector UTM

GOBIERNO DEL ECUADOR | Ministerio de Educación, Deporte y Cultura | Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Con el apoyo de:

OEI | FAO | INBAR | Universidad Técnica de Manabí | UNESCO

PUCE Pontificia Universidad Católica del Ecuador | Manabí | Red de Cocineras Tradicionales de Manabí | CCIUTM 2026 | iche