

**16:00 Hrs. Apertura de la Expo de bebidas Nayaritas**

(Vino, café, cerveza y licores artesanales de producción local)  
Museo de los Cinco Pueblos

**17:00 Hrs. Conferencia: Historia y Gastronomía: El Café en Nayarit**

Centro de Arte Contemporáneo “Emilia Ortiz”

Ponente: Mtro. Javier Berecochea

Socio Activo de la Academia Nayarita de Gastronomía y,  
del Seminario de Cultura Mexicana

**17:00 Hrs. Conversatorio: Usos, Costumbres e Identidad Culinaria: Caso pueblo Wixarika**

H. Congreso del Estado

Ponentes: Mtro. Felipe González Hernández

Abogado Postulante especialista en amparo y derechos humanos y,

Mtro. Tutupika Carrillo

Docente y Director del Centro de Estudios en Lenguas y  
Culturas Indígenas de Nayarit de la Universidad Autónoma de Nayarit.

**18:00 Hrs. Muestra de gastronomía wixarika, patio central del H. Congreso**

**19:00 Hrs. Conferencia: Historia y actualidad del vino mexicano, sus viñedos y sus vinos**

Centro de Arte Contemporáneo “Emilia Ortiz”

Ponente: Sommelier Ricardo Espíndola Ruíz

Embajador Honorario del Vino Mexicano del Consejo Mexicano Vitivinícola

**20:00 Hrs. Festival de gastronomía en los Restaurantes participantes**



## PROGRAMA/SEDE TEPIC

### 09:00 Hrs. Apertura del concurso de Gastronomía Interinstitucional

2da. y última fase del concurso

Anfitrión: ICATEN

Participan Institutos de Enseñanza Media y Superior vinculados con la Gastronomía.

### 14:00 Hrs. Festival de gastronomía en los restaurantes participantes

### 16:00 Hrs. Apertura de la Expo de bebidas Nayaritas

(Vino, café, cerveza y licores artesanales)

Museo de los Cinco Pueblos

### 17:00 Hrs. Conferencia: Consideraciones sobre un producto legendario: Maíz Raza Jala.

Museo de Arte Contemporáneo Emilia Ortiz

Ponente: Dra. Sarah Bak-Geller Corona

Académica e investigadora de la UNA

### Degustación: Tonán licor de maíz

### 18:30 Hrs. Conferencia: Historia y Gastronomía, Queso Huajimic

Museo de Arte Contemporáneo Emilia Ortiz

Ponente: Mtro. Pedro Luna Jiménez

Investigador y docente de la Universidad Autónoma de Nayarit  
y, Socio Activo de la Academia Nayarita de Gastronomía

### 20:00 Hrs. Premiación del concurso de gastronomía

Museo de Arte Contemporáneo Emilia Ortiz

Universidad Vizcaya de las Américas otorga premio a los ganadores del concurso  
de gastronomía interinstitucional.

### 20:00 Hrs. Festival de Gastronomía en los Restaurantes participantes



## PROGRAMA / SEDE JALA

### **12:00 Hrs. Inauguración del Viñedo: “Meseta del Cielo”**

Meseta de Juanacatlán, Municipio de Jala

Anfitriones: Socios propietarios del viñero Meseta del Cielo

### **13:00 Hrs. Cata de vinos y degustación de productos locales**

Conduce: Sommelier Ricardo Espíndola Ruíz

Embajador Honorario del Vino Mexicano del

Consejo Mexicano Vitivinícola

### **15:00 Hrs. Expo de productos culinarios de la región y fiesta popular**

Ofrece Municipio de Jala



**Domingo 15 de octubre**

**PROGRAMA / SEDE TEPIC**

**10:00 Hrs. Carrera de meseros**

Academia nayarita de gastronomía y la Asociación de Hoteles y Moteles de Tepic, A.C.

**14:00 Hrs. Festival de Gastronomía en los restaurantes participantes**