



**UMAG**  
Universidad de Magallanes



**PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CHILE**



**UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS**

**UNT**  
UNIVERSITY  
OF NORTH TEXAS



# Primera Conferencia Centro Internacional Cabo de Hornos: “Cambio global y conservación biocultural”

Reserva de la Biosfera Cabo de Hornos, Chile  
Mayo 16-19, 2023

## “Encuentro gastronómico: sabores con identidad subantártica” Viernes 19 de mayo de 2023

Hora	Actividad
9:00 – 9:15	<b>Gastronomía y Ciencia Culinaria – Bienvenida</b>  Dr. J.M. Aguilera & Dr. Ricardo Rozzi Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Universidad de Magallanes, Pontificia Universidad Católica de Chile
9:15 - 9:45	<b>¿Qué cosas comemos y cocinamos, y para qué?</b>  Dra. M. Carolina Moreno Pontificia Universidad Católica de Chile
9:45 - 10:15	<b>La gastronomía en simple</b>  Dr. J.M. Aguilera Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Pontificia Universidad Católica de Chile
10:15 - 10:45	<b>Pausa - Café</b>
10:45 - 11:15	<b>Materias primas locales y usos gastronómicos de las algas</b>  Dr. Andrés Mansilla Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Universidad de Magallanes
11:15 - 11:45	<b>Hongos comestibles, silvestres y cultivados</b>  Dra. Laura Sánchez Jardón Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Universidad de Magallanes
11:45 – 12:15	<b>Propiedades gastronómicas de la Zarparrilla (<i>Ribes magellanicum</i>)</b>  Dr. J.M. Aguilera & Dra. M. Carolina Moreno Lab. Ingeniería Gastronómica, Pontificia Universidad Católica de Chile
12:15 – 13:00	<b>Discusión general</b>



**UMAG**  
Universidad de Magallanes



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CHILE



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS

**UNT**  
UNIVERSITY  
OF NORTH TEXAS



<b>13:00 - 14:00</b>	<b>Almuerzo</b>
<b>14:00 - 14:30</b>	<b>Visita a instalaciones CHIC (cocina y laboratorio)</b>  Dra. F. Massardo Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Universidad de Magallanes
<b>14:30 - 16:00</b>	<b>Visión de chef:</b>  <b>“Experimentando la cocina subantártica”</b>  Roberto Beltrán Chef y Gerente, restaurante Woros "Gastronomía Subantártica"  <b>“Identidad gastronómica”</b>  Luis González Senior Chef, Patagonia Salvaje  <b>“Gastronomía subantártica en Aysén”</b>  Cristian Balboa Productor Gastronómico, Restaurante Cb Gastronomía Patagonia
<b>16:00 - 17:00</b>	<b>Presentaciones o stands de Chefs y cocineros locales</b>
<b>17:00 - 18:00</b>	<b>Degustación con reconocimiento (certificado) a participantes.</b>  Dr. J.M. Aguilera & Dra. M.C. Moreno, Luis González, Cristian Balboa, Roberto Beltrán.  <b>Moderada</b> Dra. L. Sánchez J. Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Universidad de Magallanes
<b>18:00 - 19:00</b>	<b>Conversatorio.</b> <b>Moderada</b> Dra. F. Massardo, Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), Universidad de Magallanes