

“NAN PA'ACH, LA CEREMONIA DEL MAÍZ EN GUATEMALA”

- Día: martes 2 de septiembre
- Horario: 8:00 a 16.30 horas
- “Salón Tikal 1 y 2” de Tikal Futura Hotel & Convention Center

Hora	Programa
7:30 – 8:00	Registro e inscripción
8:00 – 8:30	<i>Bienvenida</i> Autoridades de INGUAT – INTECAP
8:30 – 9:00	<i>La creación del hombre</i> Los hombres de maíz según el libro sagrado de los Mayas el “Popol Vuh” Lic. Efraín Alejandro Peralta Rosales, Ministerio de Cultura y Deportes
9:00 – 9:45	<i>La Pa'ch</i> Patrimonio Cultural Inmaterial declarado por la UNESCO que requiere medidas urgentes de salvaguardia Concejo Ancestral Pro-Madre Maíz, Portadores del Ceremonial de La Pa'ch y el Pregón, de San Pedro Sacatepéquez, San Marcos
9:45 a 10:30	<i>El maíz y su legado mesoamericano</i> Libro conmemorativo 75 aniversario INCAP Licda. Norma Carolina Alfaro, INCAP; Dr. Luis Angel López Mathamba, INCAP; Licda. Ericka Anel Sagastume, Centro de Estudios de las Culturas de Guatemala, DIGI, USAC; Licda. Andrea Natalia Sandoval, INCAP
10:30-11:00	Coffee Break
11:00 – 12:00	<i>Latinoamérica en un grano</i> El viaje del maíz Chef José Julián Espinosa F. (México)

Hora	Programa
12:00 – 12:30	Tour la ruta del maíz Experiencia de la ruta del maíz en Guatemala Lic. Heber Amílcar Pérez Morales y Lic. Pedro Esquina Macario
12:30 – 13:00	La Nixtamalización Beneficios nutricionales de la nixtamalización artesanal e industrial Ing. Axel Villanueva (Nicaragua), Maseca
13:00 – 14:30	Receso
14:30 - 16.00	Feria del Maíz Degustación de Platos emblemáticos de la gastronomía guatemalteca con Maíz (Tamales, Atol Shuco, Elotes Locos, Boxboles, Pinol, Garnachas, Tamalitos de elote, Pie de maíz, Atol de elote, Dobladas de pollo y loroco, Chuchitos, Pan de Maíz, etc.) Instructores de gastronomía de INTECAP
16.20 – 16:30	Cierre del Congreso