

PROGRAMA 2017
FERIA ALIMENTARIA 2017

FECHA	HORARIO	ACTIVIDAD	SALON
LUNES 4	08:00 a 09:00	Inauguración Feria	Copán
	09:00 a 14:00	CONGRESO DE RESTAURANTES. Marketing y Tendencias en la Industria de Restaurantes. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR	Kaminal Juyu-Chichen Itza
		CURSO DE GELATINA ARTISTICA: Impartido por Steff Tienda.	Victoria, Mezzanine Expocenter
	09:00 a 14:00	Competencia Junior Chef	Cocinas Expocenter
	09:00 a 19:00	Feria	Expocenter
	10:00 a 12:00	Concurso Arreglos Florales con Frutas y Verduras. Categoría Bajos	Mezzanine Expocenter
	10:00 a 12:00	Concurso Coctelería. Categoría Profesionales	Tazumal
	10:30 a 11:30	CURSO ELABORACIÓN DE ESPUMILLAS SODA, LICOR Y MAS. CHEF ANDREA LUCERO CERON PEREZ, MEXICO Empresa: Tranex,s.a.	La Nación, Mezzanine Expocenter
	10:30 a 11:30	CURSO USO DE COLORANTES NATURALES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS / TECNOLOGÍA PARA PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS. Alimex / altecsa	Victoria, Mezzanine Expocenter
	14:00 a 16:00	Concurso de Arreglos Florales. Categoría Altos	Mezzanine Expocenter
	14:00 a 15:00	CURSO LA IMPORTANCIA DE LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS. Impartido por Dávid Dávila. SOLUCIONES ANALITICAS	La Nación, Mezzanine Expocenter
	14:00 A 15:00	CURSO MANEJO DE CREMAS PARA BATIR EN POLVO CON SODA, LICOR Y MAS. Impartido por Ceron Pérez México. TRANEX	Victoria, Mezzanine Expocenter
	14:00 a 16:00	Concurso de Coctelería. Categoría estudiantes	Tazumal
	14:00 a 18:30	Competencia Junior Chef	Cocinas Expocenter
	14:00 A 16:30	TALLER: METODOS DE BREW Y COLD BREW BAR. Etrusca Guatemala	La Unión, Mezzanine Expocenter
	15:30 a 16:30	CURSO ALTERNATIVA INTELIGENTE DE COCINANDO RAPIDO & SALUDBLE. Impartido por Juan Luis Alegría y Miguel Ángel Reyes ROYAL PRESTIGE	La Nación, Mezzanine Expocenter
MARTES 5	08:00 a 18:00	Competencia Junior Chef	Cocinas Expocenter
	08:00 a 17:00	CONGRESO DE RESTAURANTES. MARKETING PARA RESTAURANTES.	Kaminal Juyu-Chichen Itza
	09:00 a 19:00	Feria	Expocenter
	09:00 a 10:00	CURSO FLORES PRACTICAS EN PASTA GOMA. Impartido por Steff Tienda	Victoria, Mezzanine Expocenter
	09:00 a 10:00	CURSO DECORACIÓN CONGLIT. Impartido por Tranex, S.A.	La Nación, Mezzanine Expocenter
	10:00 a 12:00	Concurso Panadería. Categoría Nacional	Mezzanine Expocenter
	10:30 a 12:30	TALLER: BEBIDAS DE TENDENCIA PARA CAFETERIAS: SMOOTHIES, FRAPES, OTRAS. Etrusca Guatemala	La Nación, Mezzanine Expocenter
	13:00 a 18:00	Competencia Junior Chef	Cocinas Expocenter
	14:00 a 16:00	Concurso de Panadería Categoría Internacional	Mezzanine Expocenter
	14:00 a 15:00	CURSO APLICACIÓN DE FONDANT. CHEF CHEFANDREA LUCERO CERON PEREZ, MEXICO. Tranex,s,a	La Unión, Mezzanine Expocenter

	15:00 a 17:00	CURSO: MAYA SUPER FOODS, AGREGANDO VALOR A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Impartida por Docor Armando Cáceres.	La Nación, Mezzanine Expocenter
	15:00 a 16:00	CURSO: CONCEPTUALIZACION DE RESTAURANTES. Impartido por Lic. Herberth Mendoza. COCTEL CREATIVO	Victoria, Mezzanine Expocenter
	19:00 a 23:00	Actividad Expositores	Tikal
MIERCOLES 6	09:00 a 18:00	Feria	Expocenter
	09:00 a 18:00	Competencia Junior Chef. Categoría Repostería	Expocenter
	10:00 a 12:00	Concurso Decoración de Pasteles. Categoría Flora y Fauna de Guatemala	Mezzanine Expocenter
	10:00 a 16:00	CONGRESO DE RESTAURANTES. TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES.	Kaminal - Chichen
	10:00 a 12:00	CURSO Decoracion con Papingel. CHEF ANDREA LUCERO CERON PEREZ, MEXICO. Empresa: Tranex,s.a.	La Nación, Mezzanine Expocenter
	10:00 a 12:00	CURSO TECNICAS DE DECORACION EN FONDANT. Empresa Steff	Victoria, Mezzanine Expocenter
	10:00 a 12:00	TALLER: ARTE LATTE EN CAFE. Etrusca Guatemala	La Unión, Mezzanine Expocenter
	14:00 a 16:00	Concurso Decoración de Pasteles. Categoría Comics 3D	Mezzanine Expocenter
	15:30 a 16:30	CURSO ALTERNATIVA INTELIGENTE DE COCINANDO RAPIDO & SALUDBLE. Impartido por Juan Luis Alegría y Miguel Ángel Reyes ROYAL PRESTIGE	La Nación, Mezzanine Expocenter
	19:00 a 21:00	Premiación Junior Chef	Copán
JUEVES 7	17:00 A 23:00	Festival Gastronómico	EXPOCENTER