

**PROGRAMA GENERAL
FERIA ALIMENTARIA 2018**

| FECHA | HORARIO | ACTIVIDAD | SALON |
|-----------------|---------------|--|---------------------------------|
| LUNES 3 | 08:00 a 09:00 | Inauguración Feria | Copán |
| | 9:00 a 10:00. | LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DEL HUEVO. Granjazul. | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 09:00 a 14:00 | CONGRESO DE RESTAURANTES. El Desarrollo de las Ciudades Intermedias a través del Turismo Gastronómico. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | Kaminal Juyu |
| | 09:00 a 14:00 | Competencia Junior Chef | Cocinas Expocenter |
| | 09:00 a 19:00 | Feria | Expocenter |
| | 10:00-10:45 | FUENTES DE FINANCIAMIENTO PARA LA INVERSIÓN Y EXPANSIÓN, Lic. Luis Carranza. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 10:30 a 11:30 | MANEJO DE TOPING CREMA PARABATIR EN POLVO AUSTRAL. Impartido por Chef Andrea Cerón de México y Chef Carin Orózco de Guatemala. TRANEX | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 10:00 a 12:00 | CONCURSO COCTELERIA. Categoría Profesional | Tazumal |
| | 13:00 A 14:00 | LA PASION CON BIGOTES. Por: Chef Nestor Sical. ACAM | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 14:00 a 15:00 | ADMINISTRAR UN RESTAURANTE? Por: Diego González - Campo 3DIGITAL GUATEMALA | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 14:00 a 16:30 | CONFERENCIA MARCA WELBILT HORNO CONVOTHERM Y MERRYCHEF -ABCO | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 14:00 a 18:30 | Competencia Junior Chef | Cocinas Expocenter |
| | 14:00 a 17:00 | CONCURSO COCTELERIA. Categoría Estudiantes | Tazumal |
| | 15:30 a 16:30 | CURSO COCINA SALUDABLE. Impartida por ROYAL PRESTIGE | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 16:00-16:45 | CONTROL Y MANEJO DE INVENTARIOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Licda. Isabel Cordón. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 16:30 a 18:00 | CATA DE VINOS Y MARIDAJE PARA PLATILLOS, Impartido por Sommelier Jorge castillo. WINE CENTER GUATEMALA | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 17:00 a 18:00 | CATA DE CERVEZA. Por Mestro Cervecerero Juan José Bonilla. CERVECERIA CENTROAMERICANA | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| MARTES 4 | 08:00 a 18:00 | Competencia Junior Chef | Cocinas Expocenter |
| | 08:00 a 17:00 | CONGRESO DE RESTAURANTES. La Gastronomía como Estrategia de Desarrollo y Promoción del Turismo en Guatemala. | Kaminal Juyu |
| | 09:00 a 19:00 | Feria | Expocenter |
| | 09:00 a 09:45 | ¿CÓMO SER PROVEEDOR DE WALMART?, Licda. Mayarí Prado, Walmart | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 09:00 a 11:15 | La Experiencia de los Mayas Superfoods Por: Roberto Caceres y Juan Carlos Santacruz Proyecto Creando Oportunidades Económicas de USAD | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 09:00 a 16:00 | TALLER Y DEMOSTRACION CULINARIA: LA COCINA CONTEMPORANEA GUATEMALTECA. Impartido por Chefs Galardonados Tenedor de Oro. | Tazumal |
| | 09:00 a 10:00 | Requisitos ante FDA para Exportar Alimentos y Bebidas a Estados Unidos Por: Gabriela Negreros, AmCham Guatemala | Victoria, Mezzanine Expocenter |

| | | | |
|--------------------|---------------|---|---------------------------------|
| | 10:00-10:45 | ALIMENTARIA. Lic. Rudy Mazariegos. UNIVERSIDAD | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 10:00 a 17:00 | CAPACITACIÓN A MICRO EMPRESARIOS. Impartido por UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 10:30 a 12:00 | MONTAJE DE MESA PARA UNA CENA DE COMPROMISO. Impartido por Organizadores de Bodas Profesionales. ALFA Y OMEGA | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 11:30 a 12:30 | Uso de Productos Biodegradables. Suministros Comerciales de Centro América, S.A. SUCCASA | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 13:00 a 18:00 | Competencia Junior Chef Categoría Repostería | Cocinas Expocenter |
| | 14:00 a 15:00 | MANEJO DE FONDANT HILLMAN. TÉCNICAS PRACTICAS PARA DECORAR. Impartido por Chef Carin Orozco de Guatemala y de México Chef Andrea Cerón. TRANEX | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 14:00 a 16:30 | Herencia Gastronómica Quetzalteca Por: Asociación de Emprendedoras Mayas Colectivo Gastronómico SurOccidente Proyecto Creando Oportunidades Económicas de USAD | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 15:00-15:45 | ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Lic. Isalim Armas. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 15:30 a 17:00 | ULTIMAS TENDENCIAS DE LA COCINA MODERNA. Platos Típicos Guatemaltecos. Impartido por Chef Luis Castillo. CHEF'S CENTER GUATEMALA | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 16:00-16:45 | BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Chef Astrid Jurado. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR. | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 16:00 a 17:00 | ETIQUETA Y PROTOCOLO. Impartida por la Chef Fifita de la Universidad de USMA Panama. CHEF'S CENTER | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 17:00 a 18:00 | CURSO COCINA SALUDABLE. Impartida por ROYAL PRESTIGE | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 19:00 a 23:00 | Actividad Expositores | Tikal |
| | | | |
| MIÉRCOLES 5 | 07:30 a 11:30 | CONGRESO DE RESTAURANTES Nuevas Oportunidades de Negocios para los Restaurantes en Guatemala. Abordando temas de Tendencia | Kaminal Juyu |
| | 09:00 a 18:00 | Feria | Expocenter |
| | 09:00 a 18:00 | Competencia Junior Chef. Categoría Senior | Expocenter |
| | 10:00-10:45 | ASPECTOS LEGALES BÁSICOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Lic. Rudy Mazariegos. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 10:00 a 11:00 | ESCUELAS DE SOMMELIERES. Impartido por Sommelier Douglas Montoya. CHEF'S CENTER | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 10:00 a 11:00 | EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN APLICADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Por: Daniel Estrada UNIREFRI | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 10:00 a 12:00 | CONCURSO DECORACION DE PASTELES. Categoría Leyendas de Guatemala- | Tazumal |
| | 14:00 a 15:00 | GLIT ESPEJO PARA PASTEL Y COBERTURA PARA DONAS DONUT GLITTER, SABORES FRUTALES. Impartido por Chef Andrea Cerón de México y por Guatemala Chef Carin Orozco. TRANEX | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 14:00 a 15:00 | Como incrementar la eficiencia de su Restaurante con el uso de la Tecnología. Por: Ingeniero: Huber Ulloa Monge. Empresa: SicSoft Costa Rica | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 14:00 a 17:00 | CONCURSO DECORACION DE PASTELES. Categoría Bodas en Antigua Guatemala | Tazumal |
| | 15:00-15:45 | ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA. Lic Jenny Lemus. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |

| | | | |
|--|---------------|--|---------------------------------|
| | 15:30 a 16:30 | CURSO COCINA SALUDABLE. Impartida por ROYAL PRESTIGE | La Nación, Mezzanine Expocenter |
| | 15:30 a 16:30 | CONFERENCIA MARCA WELBILT MANITOWOC ICE. MAQUINAS DE HIELO - ABCO | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 16:00-16:45 | PRODUCTIVIDAD Y RECURSOS HUMANOS. Lic. Sergio Villatoro. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 16:00 a 17:00 | CERTIFICACIONES A NIVEL GLOBAL PARA CHEFS PROFESIONALES. Impartido por Chef Fabiola Guillen de Zamora representante para Guatemala World Chef y Organizaciones de América y del Caribe. | Victoria, Mezzanine Expocenter |
| | 17:00 a 18:00 | CATA DE CERVEZA. Por Mestro Cervecerero Juan José Bonilla. CERVECERIA CENTROAMERICANA | La Unión, Mezzanine Expocenter |
| | 19:00 a 21:00 | Premiación Junior Chef | Copán |

| | | | |
|-----------------|---------------|---|------------|
| JUEVES 7 | 17:00 A 23:00 | Festival Gastronómico y Muestra Gastronómica | EXPOCENTER |
|-----------------|---------------|---|------------|