

**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 PARA BATIR EN POLVO AUSTRAL. Impartido por Chef Andrea Cerón de México y Chef Carin Orózcó de Guatemala. TRANEX	Victoria, Mezzanine Expocenter
	10:00 a 12:00	CONCURSO COCTELERIA.	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.	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 Córdón. 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 18:30	CATA DE RON. Impartida por INDUSTRIAS LICORERAS DE GUATEMALA	La Nación, Mezzanine Expocenter
	17:00 a 18:00	CATA DE CERVEZA. Por Msestro Cervecero 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.	Chichen Itza
	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: Armando Cáceres y Juan Carlos Santacruz Proyecto Creando Oportunidades Económicas de USAID	La Nación, Mezzanine Expocenter
	09:00 a 16:00	TALLER Y DEMOSTRACION CULINARIA: LA COCINA CONTEMPORANEA GUATEMALTECA. Impartido por Chefs Galardonados Tenedor de Oro.	Kaminal Juyu

	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 - 13:00	CONCURSO COCTELERIA.	Tazumal
	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 USAID	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 Chef Fifita de la Universidad de USMA Panama. CHEF'S CENTER	Victoria, Mezzanine Expocenter
	17:00 a 18:30	CATA DE VINOS Impartida por INDUSTRIAS LICORERAS DE GUATEMALA	La Unión, 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 DONUTT 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 Msestro Cervezero 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