



**FERIA
ALIMENTARIA®
2026**



Impulsando la
**industria
alimentaria**

CONGRESO DE RESTAURANTES 2026

“Estrategia, Cultura y Experiencia:
La Fórmula del Éxito Gastronómico”

09 de Septiembre de 2026

4° nivel, Hotel Tikal Futura,
Salones Tikal II y Tikal III





La industria gastronómica vive un momento de transformación constante. Hoy, el éxito no depende únicamente de una buena cocina, sino de la capacidad de integrar cultura organizacional, visión estratégica y experiencias memorables para el cliente.

En el marco de Feria Alimentaria 2026, el Congreso de Restaurantes presenta una Jornada Empresarial diseñada para empresarios, gerentes y líderes del sector que buscan fortalecer la gestión de sus establecimientos y llevarlos a un siguiente nivel de competitividad y rentabilidad.

A través de conferencias especializadas, un podcast en vivo y un caso real de evolución empresarial, abordaremos tres pilares fundamentales:

Estrategia, para tomar decisiones inteligentes y sostenibles.

Cultura organizacional, como base de la ejecución y los resultados.

Experiencia del cliente, como el verdadero diferenciador en el mercado actual.

Esta jornada es un espacio de inspiración y aprendizaje práctico, donde la teoría se conecta con la realidad del sector gastronómico y donde cada participante podrá identificar oportunidades concretas para evolucionar su negocio.

Porque el éxito gastronómico no es casualidad: es el resultado de una fórmula bien construida.



**FERIA
ALIMENTARIA®
2026**



Impulsando la
**industria
alimentaria**



**FERIA
ALIMENTARIA®
2026**



AGENDA PRELIMINAR

9:00 – 9:30 a.m.

Inscripción y registro de participantes.

9:30 – 9:40 a.m.

Palabras de apertura.

9:40 – 10:30 a.m.

José Mario Labbé (Guatemala)
“La cultura, pilar de la ejecución y resultados”.

10:30 – 11:15 a.m.

Juan Carlos Cifuentes (Guatemala)
“Marketing aplicado al sector gastronómico”.

11:15 – 11:30 a.m.

Receso / Networking.

**11:30 a.m.
– 12:30 p.m.**

Martín Blanco y Sebastián Ríos (Argentina)
Podcast en vivo – Programa “Cerrame La 8cho”
Enfoque: Mejora de la experiencia del cliente.

12:30 – 2:00 p.m.

Almuerzo servido & Networking Empresarial.

2:00 – 3:20 p.m.

María Andrea Rivera (Restaurante Hacienda Real)
Caso de éxito: Evolución empresarial y consolidación de marca.

3:20 – 3:30 p.m.

Mensaje de cierre.

Inversión

**Socio Gremial
Q550**

**No socio
Q750**

Cupo limitado

La inscripción incluye:

- Participación en todas las conferencias.
- Podcast en vivo con invitados internacionales.
- Almuerzo empresarial.
- Espacios de networking ejecutivo.
- Ingreso a FERIA Alimentaria 2026.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

CONGRESO DE RESTAURANTES 2026

“Estrategia, Cultura y Experiencia:
La Fórmula del Éxito Gastronómico”

09 de Septiembre de 2026

Datos del Participante:

Nombre completo:

Cargo:

Empresa / Restaurante:

NIT (para factura):

Teléfono de contacto:

Correo electrónico:

Tipo de Inscripción

Socio Gremial – Q550

No socio – Q750

Datos para Facturación

Razón social:

Dirección fiscal:

Empresa / Restaurante:

NIT (para factura):

Teléfono de contacto:

Correo para envío de factura:

Forma de Pago

Transferencia bancaria

Depósito bancario

Pago con tarjeta

Otro:

Enviar comprobante de pago al correo: congresoderestaurantes@industriaguatemala.com

Información Logística

¿Tiene alguna restricción alimentaria para el almuerzo?

No

Sí / Especifique:



FERIA
ALIMENTARIA®
2026



Impulsando la
industria
alimentaria