FERIA ALIMENTARIA® 2026

30 AÑOS 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

Congreso de Restaurantes 2026

Gremial DE RESTAURANTES®

Congreso de Restaurantes 2026

Gremial DE RESTAURANTES®

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

30 AÑOS Impulsando la industria alimentaria

PROGRAMA GENERAL DE CONGRESO

09:00 a 09:30 hrs
Registro y Bienvenida

Recepción y acreditación de los asistentes.
Palabras de apertura y bienvenida dirigidas a los participantes del sector restaurantero y hotelero.
Presentación oficial de los expositores invitados y del programa general del congreso.

09:30 a 09:40 hrs
Palabras de apertura
Ingeniero Juan Diego Toriello - presidente de Gremial de Restaurantes.

09:40 a 10:40 hrs
Título: 4.8 millones de likes después: inteligencia comercial sobre el consumidor digital de restaurantes en Guatemala.
Expositor: Patricio Ernesto Amaya Vilanova.

Descripción
Esta conferencia presentará una lectura estratégica de la conversación digital alrededor del sector gastronómico guatemalteco, a partir del análisis de contenidos, interacciones, narrativas y señales de consumo que han movilizado a las audiencias en redes sociales.

Más que hacer un recuento de likes, la ponencia busca traducir la conversación digital en inteligencia comercial: entender qué quiere el consumidor, cuándo lo quiere, cómo lo quiere y qué factores influyen en su decisión de consumo.

A través de datos, casos y patrones de comportamiento digital, se abordarán temas clave como experiencia del cliente, promociones, percepción de precio, servicio, tendencias gastronómicas, momentos de consumo y retos para el sector en el segundo semestre del año y más allá.
El objetivo es convertir más de 4.8 millones de likes en aprendizajes accionables para restaurantes, marcas y actores del sector: qué contenidos generan atención, qué señales revelan oportunidades comerciales y cómo la escucha digital puede convertirse en una ventaja competitiva para conectar mejor con el consumidor guatemalteco.

PROGRAMA GENERAL DE CONGRESO

10:40 a 11:00 hrs
Coffee Break - Un espacio para que los asistentes puedan relajarse, disfrutar de un café y establecer conexiones con otros profesionales del sector.

11:00 a 12:00 hrs
Título: La cultura, pilar de la ejecución y resultados.
Expositor: José Labbé.

Descripción
La conferencia “La cultura, pilar de la ejecución y resultados” explica cómo los valores, hábitos, comportamientos y decisiones compartidas determinan la capacidad de una organización para convertir su estrategia en acciones concretas. Destaca que una cultura sólida alinea equipos, fortalece el compromiso, mejora la comunicación y promueve responsabilidad por los resultados. También analiza el papel del liderazgo como modelo de conducta y agente de transformación. La conferencia presenta prácticas para reducir la resistencia, eliminar incoherencias, establecer estándares claros y crear un entorno orientado al alto desempeño, donde cada colaborador comprende su aporte y ejecuta con disciplina, enfoque y propósito común.

12:00 a 13:00 hrs
Título: Más allá del sabor: la autenticidad y la narrativa sensorial como nueva ventaja competitiva
Expositor: Juan Carlos Cifuentes.

Descripción
En un entorno donde los productos son cada vez más fáciles de copiar, las marcas gastronómicas necesitan encontrar nuevas formas de diferenciarse y generar preferencia. Esta conferencia explora cómo la autenticidad, el storytelling y la narrativa sensorial pueden convertirse en ventajas competitivas capaces de impulsar ventas, fortalecer la lealtad y construir marcas más relevantes.

A través de casos, tendencias de consumo y herramientas prácticas, los asistentes comprenderán cómo diseñar experiencias que conecten emocionalmente con sus clientes, transformando productos y servicios en historias memorables. La sesión brindará una visión estratégica para empresarios, ejecutivos y emprendedores que buscan trascender la competencia basada únicamente en precio o producto.

Congreso de Restaurantes 2026

Gremial DE RESTAURANTES®

FERIA ALIMENTARIA® 2026

30 AÑOS Impulsando la industria alimentaria

PROGRAMA GENERAL DE CONGRESO

13:00 a 14:00 hrs
Almuerzo servido & Networking empresarial

14:00 a 15:00 hrs
Título: Podcast en vivo – "Programa Cerrame la 8cho" Enfoque: Mejora de la experiencia del cliente.
Expositor: Cerrame la 8cho.

Descripción
Sebastián Ríos y Martín Blanco crearon Cerrame la Ocho como un espacio de formación y difusión para emprendedores, empresarios y profesionales del sector gastronómico y hotelero. El podcast reúne casos de éxito, estrategias de crecimiento, liderazgo, marketing, operaciones y finanzas aplicadas a negocios reales, convirtiéndose en una referencia para quienes buscan desarrollar o profesionalizar emprendimientos en Argentina y la región.

15:00 a 16:00 hrs
Título: Caso de éxito: Evolución empresarial y consolidación de marca.
Expositor: María Andrea de León.

Descripción
Conoce la historia de éxito de María Andrea de León, quien compartirá la experiencia detrás del crecimiento y consolidación. Una charla inspiradora sobre liderazgo, visión empresarial y los retos de construir una marca reconocida en el sector gastronómico.

16:00 a 16:20 hrs
Palabras de cierre
Juan Carlos Méndez – Maestro de Ceremonias.

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.

Congreso de Restaurantes 2026

Gremial DE RESTAURANTES®

FERIA ALIMENTARIA® 2026

30 AÑOS Impulsando la industria alimentaria

Conociendo a los Expositores

Patricio Amaya

Patricio Ernesto Amaya Vilanova es economista graduado de la Escuela Superior de Economía y Negocios (ESEN), con más de 20 años de experiencia en análisis económico, estadístico y gestión empresarial. Actualmente dirige Digital Insights, empresa especializada en análisis de datos y escucha social para organizaciones nacionales e internacionales. Ha liderado proyectos para empresas, organismos multilaterales y entidades gubernamentales como BID, UNICEF, USAID y gobiernos de la región. También se desempeñó como profesor universitario en la UCA impartiendo materias de estadística, finanzas y formulación de proyectos. Cuenta con amplio dominio de herramientas estadísticas, visualización de datos e inglés, destacándose por su experiencia en investigación, consultoría y análisis de información para la toma de decisiones.

José Labbé

José Labbé es conferencista, capacitador, autor y académico especializado en ventas, liderazgo, mercadeo, calidad y transformación organizacional. Posee amplia formación de posgrado, experiencia gerencial en empresas reconocidas y trayectoria docente en prestigiosas universidades guatemaltecas. Como director de José Labbé Actitud y Labbé Sales Training, ha capacitado a numerosas organizaciones nacionales, multinacionales, instituciones financieras, industriales, comerciales y gubernamentales de diversos sectores.

Juan Carlos Cifuentes

Juan Carlos Cifuentes es fundador de Flavor Pop Studio, firma especializada en estrategia de marca, marketing, innovación e ingeniería de menú para restaurantes, hoteles y negocios de hospitalidad. Cuenta con más de 16 años de experiencia liderando áreas de mercadeo en Centroamérica y Latinoamérica, incluyendo posiciones regionales en Pollo Campero. Es MBA y Máster en Marketing. Actualmente, asesora a cadenas, restaurantes independientes y gremios empresariales en crecimiento, rentabilidad y construcción de experiencias de marca memorables.

Congreso de Restaurantes 2026

Gremial DE RESTAURANTES®

FERIA ALIMENTARIA® 2026

30 AÑOS Impulsando la industria alimentaria

Conociendo a los Expositores

Cerrame la 8cho

Sebastián Ríos: Empresario gastronómico argentino y fundador de la ccadena Almacén de Pizzas. Cuenta con amplia experiencia en creación, expansión y gestión de marcas gastronómicas, desarrollo de franquicias y liderazgo de negocios del sector de alimentos y bebidas. Es cofundador y conductor del podcast Cerrame la Ocho, donde comparte conocimientos sobre emprendimiento, competitividad y gestión empresarial aplicada a la gastronomía.

Martín Blanco: Especialista en marketing, estrategia y competitividad empresarial. Se desempeña como director de Moebius Marketing & Competitividad y posee una trayectoria vinculada al análisis de negocios, posicionamiento de marcas y desarrollo estratégico de empresas. Como cofundador y conductor de Cerrame la Ocho, entrevista a referentes de la gastronomía, hotelería y negocios para difundir experiencias y buenas prácticas de gestión.

Maria Andrea de León

Maria Andrea de León es licenciada en Administración de Empresas por la Universidad Rafael Landívar, con estudios en Administración de Restaurantes en Lasalle College, Montreal, Canadá. Cuenta con más de 26 años de experiencia en la industria de servicio y dos décadas liderando las estrategias de mercadeo y desarrollo de negocios de Hacienda Real. Ha contribuido a la evolución de la marca mediante la innovación, la expansión comercial y la creación de experiencias que fortalecen la preferencia y fidelidad de sus clientes.

Inscríbete aquí

FERIA ALIMENTARIA® 2026

30 AÑOS

Impulsando la industria alimentaria

Congreso de Restaurantes 2026

Gremial DE RESTAURANTES®