



MÁSTER CLASS 2023

Evolución Gastronómica

5 de septiembre 2023

Es un evento gastronómico, a realizarse dentro del Marco de Feria Alimentaria, organizado por el Comité Organizador de Feria Alimentaria, Universidad Rafael Landívar, Academia Culinaria Las Margaritas, Academia Culinaria Chef Center y la empresa Pasión Culinaria, presentaran a diferentes escuelas de cocina y universidades en colaboración con exponentes de la industria gastronómica de Guatemala, así como Chefs Internacionales y Expertos en la “Evolución Gastronómica”, donde cada uno presentara propuestas gastronómicas propias, utilizando la tecnología en cada platillo, con un estilo muy propio.

Durante el evento se desarrollarán conferencias, y talleres culinarios

Objetivo:

Brindar conocimientos generales relacionados con la evolución de la gastronomía mundial, basado en ingredientes por temporalidades, productores locales, seguridad alimentaria, automatización, maquinaria y utilización de nuevos productos en la preparación de platillos.

Está dirigido a estudiantes de cocina, profesionales de la cocina, empresarios del sector gastronómico y dueños de restaurantes, así como amantes de la gastronomía.

Panel de expositores:



Chef Mario Campollo



Chef Eduardo González



Chef Sergio Díaz



Chef Giuseppe Atzori



Chef Martin Cárdenas



Chef Titi Bruderer



Chef Andrews Arrieta



Ulew Coctail Bar



Chef Luis Castillo, Academia Culinaria Chef Center en colaboración con Chef Rick Potter



Chef José Osoy, Academia Culinaria Las Margaritas en colaboración con Chef Gelver Arias



Mitch Antony Lima Ochoa, Universidad Rafael Landivar en colaboración con Raul Rodas, Barista profesional y propietario de Paradigma Coffee Roasters



Soft Restaurant®

Foro con Chef Esteban García de la empresa de consultorias gastronómicas Pasión Culinaria, Bernal Vadillo, Gerente General de la cadena Go Green, Mauricio Gil, Gerente general empresa VillaVerla S.A., Rudy Avila, representante de sistema SoftRestaurant Guatemala y Chef Mario Campollo, Chef Ejecutivo de Hotel Casa Santo Domingo.



PROGRAMA - 2023

Martes 5 DE SEPTIEMBRE	HORARIO		PONENTE
		08:00	09:00
	09:00	09:10	Palabras de Bienvenida - Inauguración
	09:10	09:40	CHEF MARIO CAMPOLLO - Tema: Tecnología en la preparación de los alimentos (40 min)
	9:50	10:30	UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVARL – Tema: “ La tercera ola del Café” con Mitch Antony Lima en colaboración con Raúl Rodas Barista Guatemalteco con varios reconocimientos a nivel nacional e internacional, propietario de PARADIGNA Café (40 min)
	10:40	11:10	ULEW BAR - Tema: Transformación y experiencias -50th Best Discovery in the World- (30min)
	11:15	11:45	<p>FORO No. 1 – Tema: Importancia de la sistematización informática en la gestión alimentaria.</p> <p>Expositores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chef Mario Campollo, Chef ejecutivo de Hotel Casa Santo Domingo • Bernal Vadillo, Gerente General de la cadena Go Green y socio de Grupo Buen Rollo • Mauricio Gil, Gerente general empresa VillaVerla S.A. • Rudy Ávila, representante de sistema SoftRestaurant Guatemala • Esteban García, Socio de la empresa de consultorías gastronómicas Pasión Culinaria (30 min)
	11:50	12:30	Academia Chef Center Tema: Técnicas fundamentales para competencias internacionales con esencia Guatemalteca - Chef Luis Castillo en colaboración con Chef Rick Potter (40 min)



	12:30	13:40	ALMUERZO (70 minutos)
	13:50	14:30	Academia de Gastronomía y Hostelería Las Margaritas Tema: Saberes y Sabores, Tradición e Innovación - Chef José Osoy en colaboración con Chef Gelver Arias (40 min)
	14:40	15:10	CHEF MARTIN CÁRDENAS, Perú, CHEF LEONEL TORRES, INTECAP Temas: Cocina de Perú con pasión (30 min)
	15:20	15:50	CHEF ANDREWS ARRIETA, Colombia, CHEF MARIO DAVID GARCÍA, INTECAP Tema: Cocina de la Amazonia (30 min)
	16:00	16:40	CHEF GIUSEPPE ATZORI - Tema: Tecnología en la preparación de los alimentos (40 min)
	16:50	17:20	FORO No.2 Tema: Evolución Gastronomic; proceso técnico, creativo e intelectual. Chefs expositores: <ul style="list-style-type: none"> • Chef Giuseppe Atzori Chef Ejecutivo Westin Camino Real Antigua • Chef Mario Campollo Chef Ejecutivo Hotel Casa Santo Domingo • Chef Titi Bruderer, Chef Ejecutiva de Hotel Barefoot Cay, Roatán Honduras • Chef Eduardo González, Chef Ejecutivo de Ki Restaurante • Chef Sergio Díaz, Chef ejecutivo de restaurante Sublime_Latin America's 50 Best Restaurants 2022 y Mejor Restaurante de Guatemala 2022. (30 min)
	17:20	17:30	CIERRE DEL EVENTO



Inversión:

Preventa hasta el 15 de agosto:

- Estudiantes con Carné: Q200.00
- Público en General: Q 250.00

Incluye:

- 1 día completo de congreso.
- 2 Coffe break, por día.
- Diploma de participación emitido por Feria Alimentaria y Congreso de Restaurantes.
- Ingreso a la Feria Alimentaria
- Bolsa o kit de patrocinadores

Inscripciones:

En cada escuela, academia y/o universidad y día del evento

PUNTOS IMPORTANTES 2023

- El evento se llevará a cabo el martes 5 de septiembre
- Lugar: Hotel Tikal Futra 2do nivel, Salón de Máster Class
- Tema principal: **Evolución gastronómica**