

# PROGRAMA CONGRESO RESTAURANTES 2022

Miércoles 7 de septiembre 2022

Feria Alimentaria

## INTRODUCCION Y OBJETIVOS:

Vivimos en un proceso de cambios y expansión del negocio de alimentos y bebidas POST COVID 19, por lo que este año el congreso de restaurantes abarcará los temas sobre la expansión y oportunidades.

Participarán conferencistas internacionales acreditados por la FCSI que proveerán a los empresarios de la industria de restaurantes los mejores conocimientos para adaptarse a la nueva era.

## PROGRAMA:

8:15 Salvador Contreras

**PALABRAS DE INAUGURACIÓN**

8:30. a 9:30 am **Juan Matamoros**

**ESTRATEGIA POST-COVID PARA RESTAURANTES**

9:30 a 10:30am **Marianne Gómez**

**EL RESTAURANTE DEL FUTURO**

10:30 a 11:30 **Carlos Tello**

**EFICIENCIA OPERATIVA EN COCINAS**

.

12:00- 13.30 **Panel Foro El futuro de los restaurantes**

Participantes:

Chef: Adolfo Perret (Perú)

Marianne Gómez (México)

Juan Matamoros (El Salvador)

Carlos Tello (México)

Rodolfo Lambour (presidente Gremial de Restaurantes Guatemala-CIG)

MODERADORA: Lucia Barrio Míster Menú

## Inversión:

Individual	<b>Q. 200.00</b>
Estudiantes	<b>Q. 100.00</b>

## **Su inversión incluye:**

- ❖ Conferencias y Taller de Trabajo
- ❖ Refrigerios
- ❖ Diploma de participación