



# MASTER CLASS DE GASTRONOMIA

## 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, nutrición, 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.

Nuestro panel de expositores internacionales:



**Chef Poncho Cadena y Chef José Ramon Castillo, Mexico o Hermanos Petersen, Argentina**



**Chef Mario Campollo, Guatemala**



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



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



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



**Foro con Mario Campollo Chef ejecutivo de Hotel Casa Santo Domingo, 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 Esteban García, Socio de la empresa de consultorías gastronómicas Pasión Culinaria.**

# PROGRAMA - 2023



Martes 5 DE SEPTIEMBRE	HORARIO		PONENTE
	08:00	09:00	REGISTRO
	09:00	09:10	Palabras de Bienvenida - Inauguración
	09:10	09:40	<b>CHEF MARIO CAMPOLLO</b> - Tema: Tecnología en la preparación de los alimentos (40 min)
	9:50	10:30	<b>UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVARL</b> – Tema:” La tercera ola del Café” con los baristas Mitch, en colaboración con (40 min)
	10:40	11:10	<b>CHEF INTERNACIONAL</b> - Tema: TRANSFORMANDO EL FUTURO GASTRONOMICO SIN DEJAR DE LADO EL PASADO
	11:10	11:40	<b>FORO– Tema: Importancia de la sistematización informática en la gestión alimentaria.</b> Expositores: Mario Campollo Chef ejecutivo de Hotel Casa Santo Domingo, 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 Esteban García, Socio de la empresa de consultorías gastronómicas Pasión Culinaria.
	11:50	12:30	<b>Academia Chef Center</b> -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	14:20	<b>ESCUELA CULINARIA LAS MARGARITAS</b> - Tema: Saberes y Sabores, Tradición e Innovación por Chef José Osoy en colaboración con Chef Gelvert Arias
	14:30	15:10	<b>CHEF INTERNACIONAL 1-</b> Martin Cárdenas
	15:20	15:50	<b>CHEF INTERNACIONAL 2-</b> Andreus
	16:00	16:30	<b>INTECAP-</b> Tema: Gastronomía Sostenible

## ALIMENTARIA



16:40	17:20	<b>PANEL CHEF</b> -Tema: Chef nacionales con gran trayectoria. -Panel de chefs: Titi bruderer, Guayo Gonzales, Debora Fadul, PabloDiaz , Mario Godinez y Sergio Díaz.
17:20	17:30	<b>CIERRE DEL EVENTO</b>

### Costo de participación:

**Preventa** hasta el 15 de agosto:

- Estudiantes con Carné: Q200.00 (1 día). ESCUELAS ORGANIZADORAS
- Grupos mayores a 10 personas: Q 200.00 cada participante
- Público en General: Q 250.00
- Después del 15 de agosto el costo general: Q300.00

**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
- Tema principal **Evolución gastronómica**
- Se entrega reconocimiento al finalizar cada ponencia
- Se utilizará colores para marcar tiempos

- \* Color verde para indicar que llegó a los 30 minutos
- \* Color amarillo para indicar que llegó a los 35 minutos
- \* Color verde para indicar que el tiempo finalizó (cumplió los 40 minutos)

**\*Cada establecimiento participante en Cooking Show deberá de vender 40 entradas como mínimo a sus estudiantes**

Equipo con el que se contara en Cooking Show 2023:

- \* Refrigeradora
- \* Estufa con 6 quemadores con horno
- \* 2 Mesa de trabajo de acero inoxidable
- \* Congelador
- \* Batidora
- \* Licuadora
- \* Microondas

**\*Cada expositor deberá llevar equipo o utensilios específicos necesarios para su presentación.**