



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 Lorenzo Álvarez



Chef Andrews Arrieta



Ulew Coctail Bar



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



Chef J6se Osoy y Chef Gerver Arias, Academia Culinaria Las Margaritas en colaboraci3n con Chef Manuel Querea de Morelia Michoacan, Mexico



Mitch Antony Lima Ochoa, Universidad Rafael Landivar en colaboraci3n con Raul Rodas, Barista profesional y propietario de Paradigma Coffee Roasters



Foro con Chef Mario Campollo, Chef ejecutivo de Hotel Casa Santo Domingo, Chef Kenneth Aguilon, Chef ejecutivo de la cadena de restaurantes de cocina tradicional Guatemalteca, El Adobe, Chef Esteban Garc3a de la empresa de consultorias gastronomicas, Pas3n Culinaria, Mauricio Gil, Gerente general empresa VillaVerla S.A. y Rudy Avila, representante de sistema SoftRestaurant Guatemala



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	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 • Keneth Aguilón, Chef ejecutivo de la cadena de restaurantes de cocina tradicional guatemalteca, El Adobe • 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)



FERIA
ALIMENTARIA

	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: Tendencias Europeas (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 Lorenzo Álvarez, Chef ejecutivo de La Maison Phunk y El Pulté Golf. • 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 Q 200

Preventa hasta el 15 de agosto

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

- El evento se llevará a cabo el martes 5 de septiembre
- Lugar: Hotel Tikal Futra, Salón de Máster Class
- Tema principal: **Evolución Gastronómica 2023**