

HORARIO	ACTIVIDAD	SALÓN
<b>LUNES 4 DE SEPTIEMBRE</b>		
08:00 a 09:00	Inauguración Feria y Entrega Galardón Tenedor de Oro	Copán
09:00 a 10:00	Recorrido Inaugural Piso de Exhibición	Expocenter
09:00 a 19:00	Feria Alimentaria	Expocenter
09:00 a 10:00	Gestión eficiente de químicos: Asegurando la inocuidad en tu establecimiento. ALKEMY	Salón La Unión, Expocenter
09:00 a 13:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
09:00 a 13:00	Congreso de Restaurantes	Kaminal Juyú-Chichen Itzá
10:30 a 11:30	Humos Líquidos en la Industria de Alimentos. Ing. Sergio Cid Yañez. OPA INGREDIENTS.	Salón La Unión, Expocenter
10:30 a 11:30	Goizper España (Halcón GT):Optimiza tus recursos utilizando los equipos de aplicación adecuados para soluciones de limpieza e insecticidas.	Salón Victoria, Expocenter
11:00 a 15:00	Degustación de Agua Carbonata "hecha en plaza" de sabores <b>ceros calorías</b> PURAMATIC	Stand 6
11:30 a 13:00	Seguridad contra incendios en Cocinas: Tu Defensa Contra el Fuego. Ing. Ronald Unizar. SISTAGUA	Salón Victoria, Expocenter
11:30 a 13:00	Vinos y Maridaje Sommelier Jorge Castillo Guillen ESCUELA CHEF CENTER	Salón La Unión, Expocenter
11:30	Tendencias en decoración con crema DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
12:00	Elaboración de receta con pimientos Sweet Palermo. Chef Guayo. Rijkzwaan	Stand 36
14:00 a 17:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
15:00	Manejo correcto de chocolate sucedaneo y chocolate real DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
15:30 a 16:30	Liberamos el Potencial de tus Ventas, A.MELVILLE	Salón Victoria, Expocenter
15:30 a 16:30	La importancia del manejo del presupuesto en los negocios gastronómicos Luis Carranza, UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR	Salón La Unión, Expocenter
16:00	El postre perfecto con Natury	Stand 73
16:30	Decoración con papel arroz DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
16:30	Elaboración de receta con pimientos Sweet Palermo. Chef Guayo. Rijkzwaan	Stand 36
17:30	Aplicación de chocolate en rellenos y glaseados DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
<b>MARTES 5 DE SEPTIEMBRE</b>		
08:00 a 17:00	Congreso Gastronómico EVOLUCION GASTRONOMICA	Kaminal Juyú-Chichen Itzá
8:00 a 18:00	II Congreso de Gastronomía Guatemalteca	Tikal
09:00 a 19:00	Feria Alimentaria	Expocenter

09:00 a 10:00	ENVASES FLEXIBLES CON FOCO EN LA SOSTENIBILIDAD EXPOSITOR: JOCELYN MORALES DELGADO - HEAD OF REGIONAL SALES. GUALAPACK	Salón Victoria, Expocenter
09:00 a 13:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
10:30 a 11:30	"Transformando la experiencia gastronómica: Acelera tus pedidos con comandas digitales y optimiza la eficiencia de tu cocina a través de tu sistema POS" Natalie Mellvile. TECHNIFICATE	Salón La Unión, Expocenter
10:30 a 11:30	Iluminación para procesos Alimentarios. Manolo Martínez. IMPELSA	Salón Victoria, Expocenter
11:00 a 15:00	Degustación de Agua Carbonata "hecha en plaza" de sabores <b>ceros calorías</b> PURAMATIC	Stand 6
11:00 a 13:30	Tips para preparar un buen café. Barista Mitch Lima. UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR	Stand 121
11:30 a 12:30	Humos Líquidos en la Industria de Alimentos. Ing. Sergio Cid Yañez. OPA INGREDIENTS.	Salón La Unión, Expocenter
11:30 a 12:30	SEGURIDAD Y REGULACIONES DEL GLP. Lic. Darwin Hernandez, directo capital TROPIGAS	Salón Victoria, Expocenter
11:30	Uso correcto de cremas DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
12:00	Elaboración de receta con pimientos Sweet Palermo. Chef Guayo. Rijkzwaan	Stand 36
14:00 a 17:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
15:00	Aplicación de chocolate en glaseados y rellenos DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
15:00 a 16:00	Historia de la empresa Alimentos Santillana / Portafolio de nuestros productos para panadería y pastelería. : Jorge Andrés Cristancho / Orlando Escobar SANTILLANA, COLOMBIA	Salón La Unión, Expocenter
15:30 a 16:30	"MARKETING GASTRONOMICO WORKSHOP " Aprenderás a crear estrategias de branding que permitirán que aumentes la visibilidad y ventas en tu negocio de Alimentos. Imparte Lic. Luis Enrique Balcarcel, catedrático de la ESCUELA DE GASTRONOMIA LAS MARGARITAS	Salón Victoria, Expocenter
16:00	Mocteles Naturales con Naty y Carlos Villagran	Stand 73
16:30	Armado correcto de tortas temáticas DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
16:30	Elaboración de receta con pimientos Sweet Palermo. Chef Guayo. Rijkzwaan	Stand 36
17:00 a 18:00	Tendencias de comercialización en la industria de alimentos Plubio Monterroso. Director del Centro de Emprendimiento UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR	Salón La Unión, Expocenter
17:00 a 17:45	" Probióticos, salud y alegría, compañeros inseparables...Caso Kombucha" GUT KOMBUCHA	Salón Victoria, Expocenter
17:30	Manejo correcto de chocolate sucedaneo y chocolate real DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26

## MIÉRCOLES 6 DE SEPTIEMBRE

08:00 a 13:00	Congreso de Restaurantes	Kaminal Juyú-Chichen Itzá
09:00 a 18:00	Feria Alimentaria	Expocenter
9:00 a 17:00	Competencia Junior Chef. Categoría Junior	Expocenter
10:00 a 11:00	Técnicas de Barista Chef Michelle De Castillo ESCUELA CHEF CENTER	Salón Victoria, Expocenter
10:00 a 11:00	PACHAMAMA BLENDS TALLER EMBAJADORES DEL TE	Salón La Unión, Expocenter
11:00 a 15:00	Degustación de Agua Carbonata "hecha en plaza" de sabores <i>cero calorías</i> PURAMATIC	Stand 6
11:30 a 12:30	La importancia en la inocuidad de los alimentos. DM GUATEMALA	Salón Victoria, Expocenter
11:30 a 12:30	Efectividad y eficiencia de las trampas de luz: Factores que influyen en su rendimiento. AROD	Salón La Unión, Expocenter
11:30	Torta glaseado espejo DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
12:00	Elaboración de receta con pimientos Sweet Palermo. Chef Guayo. Rijkzwaan	Stand 36
15:00	Manejo correcto de chocolate sucedaneo y chocolate real DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
15:30 a 16:30	Costos para Restaurantes Maria Isabel Cordón, coordinadora de Hoteles y Restaurantes UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR	Salón La Unión, Expocenter
15:30 a 16:30	TENDENCIAS DE PAGO EN MEDIOS ELECTRONICOS. BAC CREDOMATIC	Salón Victoria, Expocenter
16:00	Cócteles exóticos con Natury y José Vásquez	Stand 73
16:30	Tendencias en decoración con crema DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
16:30	Elaboración de receta con pimientos Sweet Palermo. Chef Guayo. Rijkzwaan	Stand 36
17:30	Aplicación de chocolate en glaseados y rellenos DISTRIBUIDORA PIMI	Stand del 24 al 26
18:30 a 21:00	Premiación Copa Culinaria	Copán