

## PROGRAMA GENERAL ALIMENTARIA 2024

HORARIO	ACTIVIDAD	SALÓN
<b>LUNES 9 DE SEPTIEMBRE</b>		
08:00 a 09:00	Inauguración Feria y Entrega Galardón Tenedor de Oro	Tikal 5
09:00 a 10:00	Recorrido Inaugural Piso de Exhibición	Expocenter
09:00 a 19:00	Feria Alimentaria	Expocenter
09:00 a 13:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
09:00 a 10:30	PERFECCIONA TUS COMIDAS CON LA COINA LEE KUM KEE Impartido por SACOMER	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
09:00 a 13:00	Congreso de Restaurantes	Tikal 1 y 2
10:00	Pastel Tendencia. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
10:30 a 11:30	Equipos de CIP y SIP en la industria alimentaria, impartida por Ing. Mario Sosa Santiesteban. AUTOCONTROL MAQUINARIAS	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
12:00	Pastel con Tela Papel de Arroz. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
12:00 a 13:00	Buenas Prácticas en la Manipulación de los Alimentos. Importancia de Implementar Servsafe en su Establecimiento. Impartido por Karla Chacón Frener, Gerente de Mercadeo para Centromamérica Instructor & Proctor de Servsafe RC QUÍMICA.	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
14:00 a 17:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
15:00	Aplicaciones Crema Versatie. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
15:30 a 16:30	Impresión de alimentos para brindar una experiencia personalizada, por Johann Arango de PRINT DEPOT	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
15:30 a 16:30	Coctelería Molecular. Impartido por UNIVERSIDAD MARIANO GÁLVEZ	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
17:00 a 18:00	“Introducción al Manejo Integrado de Plagas” por Halcón GT	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
17:00 a 18:00	Administración de costos para negocios de alimentos y bebidas. Impartida por Licda. Beatriz de Castillo NUTRIRECIPIENTES	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
<b>MARTES 10 DE SEPTIEMBRE</b>		
08:00 a 17:00	CONGRESO GASTRONOMIA GUATEMALTECA	Tikal 1 y 2
09:00 a 10:30	B2B Connect Alimentaria	Expocenter
09:00 a 10:00	Iluminación para Procesos Alimenticios: Impartida por Manolo Martínez. IMPELSA	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
10:00 a 19:00	Feria Alimentaria	Expocenter
10:00	Conos Trufados. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
09:00 a 13:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior	Expocenter
10:30 a 11:30	Moderniza tu negocio con la aplicación para equipos SUNMI por Jonathan Juarez de CUBIX/PRINT DEPOT	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
10:30 a 11:30	THERMOMIX Optimizando Procesos en la Cocina Profesional “	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
12:00	Pastel de Otoño. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26

12:00 a 13:00	Beneficios de utilizar una máquina de café 100% automática en tu restaurante. DISTRIBUIDORA LA CUISINE INTERNATIONAL	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
14:00 a 17:00	Competencia Junior Chef. Categoría Senior y Junior	Expocenter
15:00	Aplicaciones Crema Versatie. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
15:00 a 16:00	INCORPORANDO EL ESPÍRITU DEL LEE KUM KEE EN TUS PLATILLOS Impartido por SACOMER	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
15:30 a 16:30	Negocios de alta rentabilidad con papas fritas congeladas. Rendimientos, innovación culinaria y ofertas de tiempo limitado. (LTO's) SIMPLOT-INTERDIA	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
16:00 a 18:00	'Biología y Control de Aves" por Halcón GT	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
<b>MIÉRCOLES 11 DE SEPTIEMBRE</b>		
09:00 a 10:30	B2B Connect Alimentaria	Expocenter
10:00 a 18:00	Feria Alimentaria	Expocenter
9:00 a 17:00	Competencia Junior Chef. Categoría Junior	Expocenter
10:00	Pastel Tendencia. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
10:30 a 11:30	Como ganar dinero con una máquina de café con sistemas de pago. Modelo de negocio Vending. Por Alejandro Tamayo Gerente de Operaciones de AUTOBREAK CAFÉ	Sala 2 Mezzanine, Expocenter
10:30 a 11:30	Innovación y creatividad en creación de contenido en redes sociales para repostería y restaurantes. Impartida por: Maria Villeda GARESA	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
11:00 a 15:00	Congreso de Restaurantes Empresarial	Tikal 1 y 2
12:00	Pastel Vintage. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
12:00 a 13:00	El mundo del pan y la experiencia francesa. Explicación de la pan del Europa, desarrollo de productos Bio y recetas auténticas francesas por nuestro Chef Panadero Christophe Leurs. EL PARISINO	Sala 3 Mezzanine, Expocenter
15:00	Tela Comestible Chocolate. Stand 24 al 26 DISTRIBUIDORA PIMI	Stands 24 al 26
18:30 a 21:00	Premiación Copa Culinaria Junior Chef	Tikal 5