

# CONGRESO GASTRONÓMICO



**2024**



# SAVE THE DATE 2024



**23 ABRIL 2024**



**8:30 a.m. - 6:30 p.m.**



**Barceló**  
HOTELS & RESORTS



---

**ORGANIZADO**

**POR:**

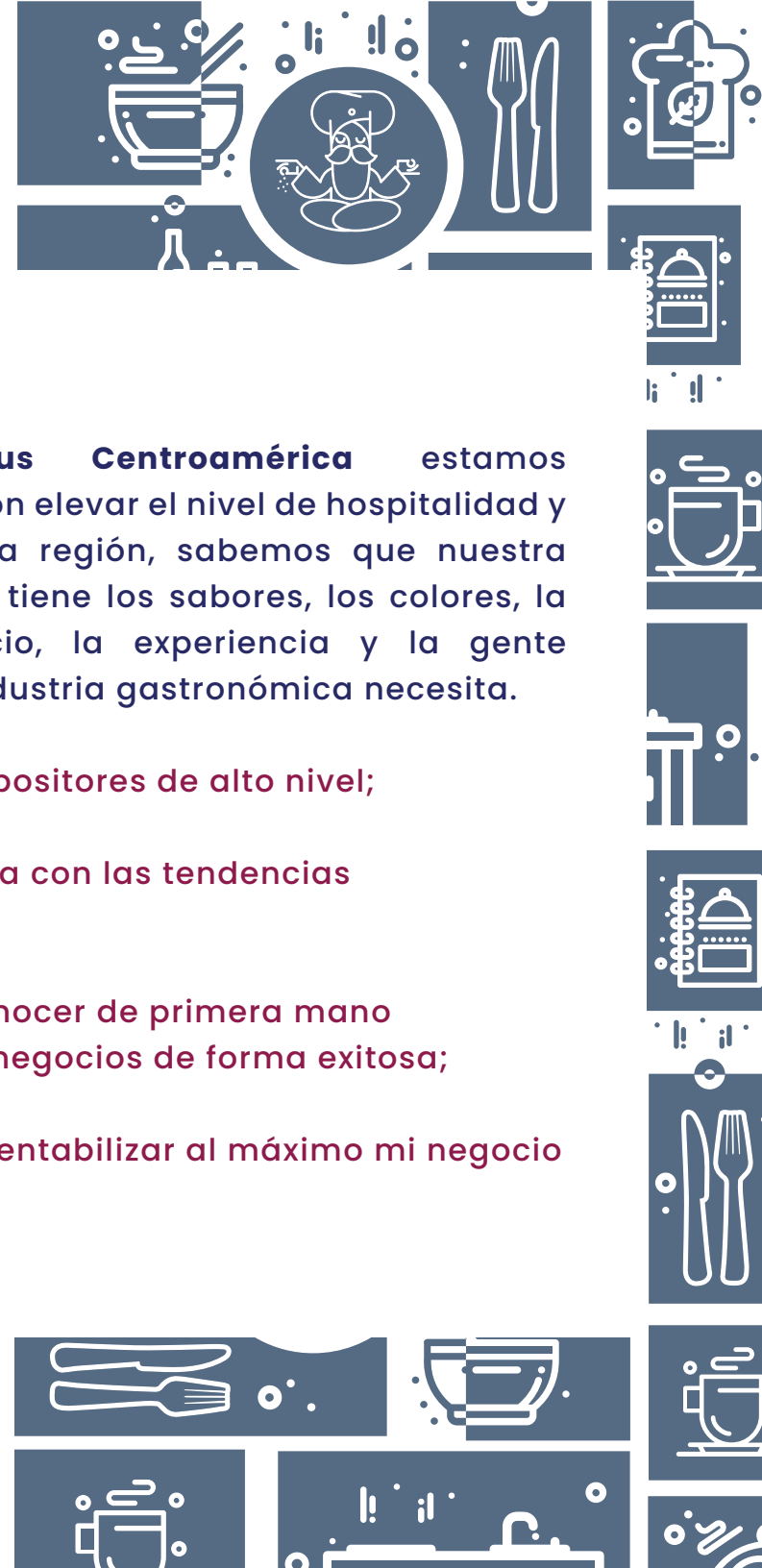




**3<sup>ER.</sup> CONGRESO**  
**GASTRONÓMICO**  
GUATEMALA **foodgurus**

En **Food Gurus Centroamérica** estamos comprometidos con elevar el nivel de hospitalidad y gastronomía en la región, sabemos que nuestra maravillosa tierra tiene los sabores, los colores, la textura, el servicio, la experiencia y la gente correcta que la industria gastronómica necesita.

- **Conferencias:** Expositores de alto nivel;
- **Tendencias:** Al día con las tendencias internacionales;
- **Operaciones:** Conocer de primera mano cómo se operan negocios de forma exitosa;
- **Finanzas,** cómo rentabilizar al máximo mi negocio



# PÚBLICO OBJETIVO

---

Nuestro **3er. Congreso Gastronómico** está pensado para que representates de la industria tales como:



**PROPIETARIOS**



**PROFESIONALES**



**EMPRENDEDORES**

Amplien su conocimiento y puedan:

- **Tomar mejores decisiones aprovechando los conceptos de profesionales de éxito internacional.**
  - **Marcar sus objetivos con la experiencia de grandes expositores.**
  - **Descubrir las últimas tendencias para crear nuevos negocios de forma exitosa.**
-

# DESTACADOS SPEAKERS INTERNACIONALES



**Karen Malody - FCSI**

*CEO Culinary Options*

**CONFERENCIA:**

**“El Proceso de Innovación de productos para restaurantes”**

Reconocida conferencista y consultora que destacó como Directora de Desarrollo de Alimentos, Bebidas y Menús de Starbucks.

Excellence in Management Advisory Services.

Top Achiever Consultant of the year de Foodservice Equipment & Supplies.



**Ramón Jiménez**

*VP Sunflower Company SRL*

**CONFERENCIA:**

**“Operaciones efectivas: Procesos y disciplina”**

Más de 25 años al frente del Área Operativa y Gerencia General de Cadenas de restaurantes de Comida Rápida y Casual Dining.

Presidente de Aliats Consultoría de Negocios Gastronómicos.



**Omar Pereney**

*Head of Culinary Matters*

**CONFERENCIA:**

**“Cómo retener el talento de su restaurante”**

A sus 14 años fue chef anfitrión en los shows de TV: Yo Cocinero y ElGourmet.com.

A los 16 años abre su primer restaurante en Caracas, Venezuela y fue miembro de A La Carte Foodservice Consulting Group y Chef Corporativo de PESKA en Texas.

Actualmente, con menos de 30 años, está al frente de la empresa de consultorías: Culinary Matters en Houston, TX. Ha trabajado proyectos en Belize, New York, Panamá, Houston, Alaska, entre otros.

# DESTACADOS SPEAKERS INTERNACIONALES



**Danton Sandoval**

*Director de Ventas HeroGuest*

**CONFERENCIA:**

**“Gasto o Inversión.  
¿Debo capacitar a mis empleados?”**

Fundador de 4 startups de tecnología.

Líder de equipos de marketing y desarrollo de productos en empresas de tecnología.

Actualmente se desempeña como director de ventas en Hero Guest, la primer startup de EdTech en Latinoamérica.



**Rodolfo Salazar**

*Presidente y fundador de Qudox*

**CONFERENCIA:**

**“IA para restaurantes:  
Revolucionando la interacción  
con los clientes”**

Su enfoque se especializa en ayudar a empresas, organizaciones y profesionales a enfrentar los desafíos de la transformación digital, tendencias de marketing y marketing de crecimiento.



**Juan Matamoros - FCSI**

*CEO Zentra Group*

**CONFERENCIA:**

**“Cómo ganar más  
con los mismos clientes”**

Miembro de la junta directiva de FCSI y Actual Representante de la región de Latinoamérica con más de 250 proyectos en Centroamérica, México, Puerto Rico, Colombia y Miami.



# AGENDA

7:30 a.m. - 8:30 a.m.

Inscripción de participantes

8:30 a.m. - 8:45 a.m.

**Bienvenida por Juan Matamoros**

8:45 a.m. - 9:00 a.m.

**Bienvenida por nuestro invitado especial:  
Wade Koelher**

9:00 a.m. - 10:00 a.m.

**Operaciones efectivas: Procesos y disciplina**

10:00 a.m. - 10:30 a.m.

Networking Break

10:30 a.m. - 11:30 a.m.

**Cómo ganar más con los mismos clientes**

11:30 a.m. - 12:30 p.m.

**Cómo retener al talento de su restaurante**

12:30 p.m. - 2:00 p.m.

Almuerzo

2:00 p.m. - 3:00 p.m.

**Gasto o Inversión. ¿Debo capacitar a mis empleados?**

3:00 p.m. - 4:00 p.m.

**El Proceso de Innovación de productos  
para restaurantes**

4:00 p.m. - 4:30 p.m.

Networking Break

4:30 p.m. - 5:30 p.m.

**IA para restaurantes:  
Revolucionando la interacción con los clientes**

5:30 p.m. - 6:30 p.m.

Mesa de Gurus (preguntas y respuestas)

6:30 p.m.

Finalización del Congreso

CEO Food Gurus CA

Director Ejecutivo de  
FCSI The Americas

Ramón Jiménez

Juan Matamoros

Omar Pereney

Danton Sandoval

Karen Malody

Rodolfo Salazar

Todos los ponentes

# ¿POR QUÉ ASISTIR?

## Networking

Podrás interactuar con grandes profesionales de la industria gastronómica y tener la oportunidad de hacer alianzas.

## Acercarte a tu público objetivo

Este evento reúne desde empresas líderes del sector gastronómico, equipamientos, servicios y distribución, hasta pequeños productores del sector primario y de la artesanía alimentaria.

## Potenciar tu empresa

Participa en un evento de gran repercusión, en donde conocerás empresas y expertos de tu rubro que te ayudarán a mejorar tu negocio.

## Aprende de los expertos

Nuestro 3er. Congreso contará con speakers internacionales que abordarán temas en las áreas de Operaciones, Mercadeo, Alta Dirección, Recursos Humanos y Desarrollo.



# PATROCINADORES

## PLATINUM



## ORO



## PLATA





# COMPRA TUS ENTRADAS



**(502) 4215 - 6015**



**Método de pago:**  
**Transferencia  
bancaria**

## Incluye:

- Acceso al día completo de conferencias
- Audífono para traducción simultánea (Inglés a español)
- Acceso a stands de patrocinadores
- Coffee Breaks y Almuerzo
- Diploma Digital de participación

**Q1,000** Incluye IVA

\*Cupo limitado



# PARA MÁS INFORMACIÓN



CONTÁCTANOS



+503 7629 8776  
+502 4215-6015



rodrigo@zentra.group  
liz@food-gurus.com

