

**1ER.**



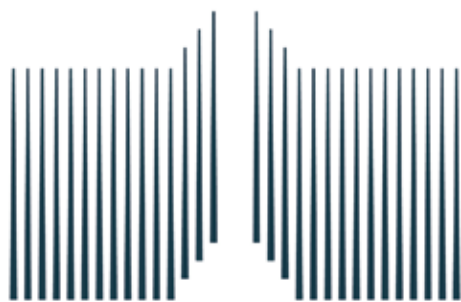
**CONGRESO  
INTERNACIONAL  
GASTRO  
NOMICO**  
**foodgurus**  
NICARAGUA

**EDICIÓN 2025**

**MIÉRCOLES**

**14**

**MAYO**



CENTRO DE CONVENCIONES  
**OLOF PALME**

**ORGANIZA**



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL  
**THE AMERICAS**



# PÚBLICO OBJETIVO

## PROPIETARIOS

- De restaurantes
- Cafeterías
- Hoteles
- Facilidades gastronómicas
- Catering
- Productos alimenticios y bebidas
- Hospitales
- Colegios
- Universidades
- Supermercados

## PROFESIONALES

- Mercadotecnia
- Gastronomía
- Administración de empresas
- Marketing digital
- Turismo
- Administración de restaurantes
- Franquicias y otras disciplinas que confluyen en los negocios gastronómicos
- Agencias de publicidad
- Hospitalidad
- Proveedores de la industria gastronómica
- Influencers

## EMPRENDEDORES

- Actuales o futuros chefs
- Estudiantes de: carreras gastronómicas, comerciales, administrativas, turísticas que se relacionen con negocios culinarios
- Comedores y Food trucks.

# ¿POR QUÉ ASISTIR?

## Networking

Podrás interactuar con grandes profesionales de la industria gastronómica y tener la oportunidad de hacer alianzas estratégicas para lograr grandes cambios en tu negocio.

## 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.

## Aprende de los expertos

Nuestro 1er. Congreso Internacional en el país, contará con conferencistas internacionales que abordarán temas en las áreas de Operaciones, Mercadeo, Alta Dirección, Tendencias y Desarrollo.

## Potenciar tu empresa

Participa en un evento de gran repercusión, en donde podrás aumentar tu cartera de proveedores y conocer a expertos de tu rubro que te ayudarán a mejorar tu negocio con los mejores equipos de la industria.



## CONFERENCISTAS CONFIRMADOS



**William Taunton**

CEO Gastrotec Latam

**CONFERENCIA**

*“¿Necesito una planta de producción?”*

Tiene más de 39 años de experiencia en el área de Foodservice, ha desarrollado más de 600 proyectos en el mundo.

William posee un vasto conocimiento en equipos de servicio, mantenimiento, venta y distribución de Foodservice. Ha dirigido la planeación y diseño de cientos de proyectos en toda América Latina; desde estadios a cruceros y desde plantas de producción a hoteles, restaurantes y bares.

Es uno de los pocos en poseer un Doctorado en Foodservice.



**Jose Fernández**

Secretario General de la Federación Iberoamericana de Franquicias (FIAF)

**CONFERENCIA**

*“Ahora que eres exitoso considera expandir en franquicias”*

Fundador y director de la Asociación Guatemalteca de Franquicias, miembro del Centro Nacional de Franquicias de Costa Rica y de la Cámara Colombiana de Franquicias.

Miembro actual del Task Force del Consejo Mundial de Franquicias como delegado de FIAF. Amplia experiencia especializada en franquicias en más de 15 países durante los últimos 25 años. Profesor universitario en varios países en diversos programas de especialización en franquicias, autor sobre el tema en diversos medios.



**Juan Matamoras**

CEO Zentra Group

**CONFERENCIA**

*“¿Como agregar más valor al menú sin volverse caro?”*

Estratega de marca y consultor gastronómico certificado por FCSI-USA, especializado en franquicias, desarrollo de negocios y planificación estratégica en toda Centroamérica.

Experto en desarrollo de marcas de la A a la Z para la industria gastronómica, diseñando distribuciones de restaurantes tanto en el área de atención al cliente (FOH) como en la cocina (BOH), diseño de menús, cocinas industriales, costos y auditorías.



## CONFERENCISTAS CONFIRMADOS



Head of Business Datalisis

**CONFERENCIA**

*“¿Cómo venderle a la generación Z?”*

Consultor asociado de FCSI, la red de consultores gastronómicos más grande del mundo.

Apasionado de la industria de restaurantes y de los nuevos medios digitales.

Tiene formación como Administrador de restaurantes y hoteles del Instituto Suizo de Gastronomía en Puebla, México. Actualmente es el Head of Business en Datalisis, empresa de inteligencia de mercado especializada en el sector gastronómico.

Ha trabajado para hoteles como St. Regis, Rosewood y Marriot International.



CEO y Fundadora de Restaurantismo

**CONFERENCIA**

*“Storytelling en la experiencia gastronómica como herramienta de venta”*

Consultora de Diseño de Espacios de Producción de alimentos.

Desarrollo y Gerencia de Proyectos DCA, la 1era. empresa enfocada al diseño y operación de Restaurantes y la 2da. constructora con 15 años de experiencia en el ramo de la Alimentación Masiva.

Conferencista, docente y empresaria.

Proyectos y asesorías en Mexico, Dubai y Honduras



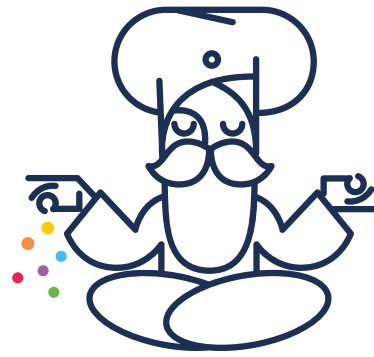
Presidente y Fundador de Qudox

**CONFERENCIA**

*“Implementación de herramientas IA para restaurantes”*

Más de 25 años de experiencia en tecnología global, transformación digital, tendencias de marketing, liderazgo y emprendimiento.

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.



# # MESADEGURUS

Pregúntale a los expertos



Mesa de Gurus Edición 2024

Al finalizar las ponencias, nos unimos en una conversación con nuestros expertos en Foodservice, para resolver inquietudes de nuestros participantes.



# PATROCINAN



# COMPRA TUS ENTRADAS

\*CUPO LIMITADO



(503) 7038-0383

(503) 7910-3154

## Incluye:

- Acceso al día completo de conferencias
- Acceso a stands de patrocinadores
- Coffee Breaks y Almuerzo
- Parqueo incluido
- Diploma Digital de participación

Transferencia  
bancaria



Cheque  
o efectivo



**INVERSIÓN**  
POR PARTICIPANTE

**C\$ 3,500 +IVA**





**CONGRESO  
INTERNACIONAL**

**GASTRO  
NÓMICO**

**foodgurus**

**NICARAGUA**

**PARA MÁS  
INFORMACIÓN**

**CONTÁCTANOS**



(503) 7038-0383 / 7910-3154



guadalupe@zentra.group  
juan@zentra.group