

6<sup>TO.</sup>



CONGRESO  
GASTRO  
NOMICO

foodgurus

EL SALVADOR

**EDICIÓN 2025**

**JUEVES  
20  
MARZO**



**SHERATON**  
PRESIDENTE

**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 6to. Congreso contará con speakers 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.



# SPEAKERS CONFIRMADOS



**Joseph Schumaker**

Fundador y CEO de FoodSpace®

## CONFERENCIA

*“Nuevas tecnologías para una cocina eficiente”*

CEO Fundador de FoodSpace®, Firma de consultoría en diseño y gestión de servicios de alimentos con oficinas en Silicon Valley, CA, Huntsville, AL y sede en Eagle, ID.

Joe es un chef convertido en consultor, especializado en operaciones de catering, servicios en el lugar de trabajo y diseño. Su enfoque innovador ayuda a mejorar las operaciones de servicio de alimentos y crear espacios de comida funcionales. Ha trabajado en proyectos de comedores corporativos para empresas como 23&Me, Palo Alto Networks, Google, Samsung, entre otras.



**Ericka Garza**

President and CEO of the Fort Worth Hispanic Chamber of Commerce.

## CONFERENCIA

*“El verdadero rol del CEO de restaurante”*

Mentor dedicada y defensora de la diversidad, equidad e inclusión en el lugar de trabajo.

Nombrada una de las 100 latinas más influyentes en los Estados Unidos.

Líder Ejecutiva de Crecimiento de Franquicias KFC, Taco Bell, The Habit Burger y Pizza Hut. Fue designada para liderar el primer Consejo de Liderazgo de Franquicias Hispanas Latinas de la International Franchise Association (IFA).



**Juan Matamoros**

CEO Zentra Group

## CONFERENCIA

*“¿Cómo 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.

# SPEAKERS 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.



Consultora y Co-fundadora de Club Sandwich

**CONFERENCIA**

## “¿Cómo hacer que todos hablen de tu restaurante? Experiencias WOW”

Con +10 años de experiencia profesional en el mundo de la hospitalidad, fue VP de Business Development para Livit Design, la empresa más grande del mundo en diseño de restaurantes. Previamente en OCESA, fue responsable de las cuentas de Banamex, Grupo Modelo, Casa Cuervo y Barcel, entre otras.

Como apasionada del emprendimiento y el trabajo colaborativo, en 2023-2024 dirigió el proyecto “Conecta” para Bridge for Billions en Centroamérica. Socia fundadora de Featuring+, un colectivo de consultores independientes especializados en la industria de hospitalidad.



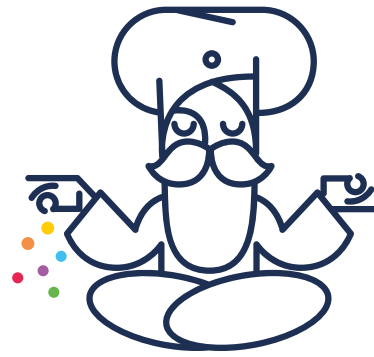
Fundador y Director de The Restaurant Clinic

**CONFERENCIA**

## “Cultura de excelencia para restaurantes ‘People First’ ”

Con más de 40 años de experiencia en la industria de la hospitalidad. Fue Socio Director en Entertainment One, operadora de conceptos de discotecas trabajando también como representante de franquicias en Osaka, Japón.

Es un firme creyente en la cultura de “Las Personas son Primero”, promoviendo la formación continua de los líderes de restaurantes y el desarrollo de sus carreras. Es experto en todas las áreas operativas, desde el desarrollo de conceptos hasta la planificación financiera.



# # 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.



# AGENDA



- 7:00 a.m. - 8:00 a.m.** Inscripción de participantes
- 8:00 a.m. - 8:20 a.m.** Palabras por Juan Matamoros  
CEO Food Gurus Centroamérica
- 8:20 a.m. - 8:30 a.m.** Bienvenida al evento/Palabras FCSI

**8:30 a.m. - 9:20 a.m.** **CONFERENCIA 1**  
**Juan Matamoros** "¿Cómo agregar más valor al menú sin volverse caro?"

**9:20 a.m. - 10:10 a.m.** **CONFERENCIA 2 - Traducción simultánea disponible**  
**Joseph Schumaker** "Nuevas tecnologías para una cocina eficiente"

**10:10 a.m. - 10:50 a.m.** Networking - Coffee Break 1

**10:50 a.m. - 11:40 a.m.** **CONFERENCIA 3**  
**Rodrigo Matamoros** "¿Cómo venderle a la generación Z?"

**11:40 a.m. - 12:10 p.m.** **PRESENTACIÓN**  
**"Senso de restaurantes 2025"**

**12:10 p.m. - 1:40 p.m.** Almuerzo

**1:40 p.m. - 1:50 p.m.** Food for the Soul

**1:50 p.m. - 2:40 p.m.** **CONFERENCIA 4**  
**Marianne Gómez** "¿Cómo hacer que todos hablen de tu restaurante? Experiencias WOW"

**2:40 p.m. - 3:30 p.m.** **CONFERENCIA 5 - Traducción simultánea disponible**  
**David Tripoli** "Cultura de excelencia para restaurantes 'People first' "

**3:30 p.m. - 4:20 p.m.** **CONFERENCIA 6**  
**Ericka Garza** "El verdadero rol del CEO de restaurante"

**4:20 p.m. - 5:00 p.m.** Networking - Coffee Break 2

**5:00 p.m. - 6:00 p.m.** **Mesa de Gurus - Traducción simultánea disponible**  
Sesión de preguntas y respuestas

**6:00 p.m.** Cierre del evento

**PATROCINAN**



# MEDIA PARTNERS



**PUBLIMOVIL**<sup>®</sup>  
**LATAM**



**GRUPO RADIO STEREO**

# COMPRA TUS ENTRADAS

\*CUPO LIMITADO



(503) 7038-0383

(503) 7910-3154

## 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
- Valet Parking incluido

Tarjeta de  
crédito  
o débito



Transferencia  
bancaria



Cheque  
o efectivo



INVERSIÓN  
**\$185.00**

IVA incluido





**CONGRESO**  
**GASTRO**  
**NÓMICO**

**foodgurus**

**EL SALVADOR**

**PARA MÁS  
INFORMACIÓN**

**CONTÁCTANOS**



(503) 7038-0383 / 7910-3154



guadalupe@zentra.group  
juan@zentra.group