



## CONFERENCIAS MAGISTRALES

### Salón Las Américas - 1



8:30 a.m.

**Melissa Danae**

9:15 a.m.

► “El futuro del comer: nuevas ritualidades, nuevas economías”.



9:15 a.m.

**Juan Matamoros**

10:00 a.m.

► “Innovar o desaparecer: ¿Cómo desarrollar productos irresistibles?”.

10:00 a.m. - 11:00 a.m. ► *Networking* Coffee break 1



11:00 a.m.

**Luis Miguel Sagastume/Erick Lopez**

11:45 a.m.

► “Sinestesia: Explorando los sentidos en el espacio gastronómico”.



11:45 a.m.

**Verónica Millares**

12:30 p.m.

► “Storytelling en la experiencia gastronómica como herramienta de venta”.

12:30 p.m. - 2:00 p.m. ► *Almuerzo*



2:00 p.m.

**Rodrigo Matamoros**

2:45 p.m.

► “El verdadero arte de la hospitalidad: servicio que vende”.



2:45 p.m.

**Krizia Godoy/Stephany Barahona**

3:30 p.m.

► “Del plato al post: Estrategias que se publican”.

3:30 p.m. - 4:30 p.m. ► *Networking* Coffee break 2



4:30 p.m.

**Aicha Bascaro**

5:15 p.m.

► “Las 3 claves del éxito para escalar una empresa multiunidades”.

5:20 p.m.

**Mesa de gurús**

6:15 p.m.

► Sesión de preguntas y respuestas

Presentada por 

6:00 p.m. - 7:00 p.m. ► *Cocktail de Networking* Cierre evento



## SALÓN DE LOS EXPERTOS

## Salón Apaneca

### POR LA MAÑANA



9:00 a.m.

9:30 a.m.

▶ “Reducción de mermas mediante la tecnología”.



9:45 a.m.

10:15 a.m.

▶ “Estrategia líquida: ¿Cómo vender más desde la barra?”.



10:30 a.m.

11:00 a.m.

▶ “Fritura rentable. ¿Cómo reducir costos?”.



11:15 a.m.

11:45 a.m.

▶ “Cocinas inteligentes, resultados reales”.



12:00 p.m.

12:30 p.m.

▶ “La importancia del frío en el manejo y operación de la industria de alimentos”.

### POR LA TARDE



2:00 p.m.

2:30 p.m.

▶ “Empaques creativos, seguridad en el delivery”.



2:45 p.m.

3:15 p.m.

▶ “La evolución de la pizza en EEUU: desde la tradicional napolitana hasta estilos innovadores”.



3:30 p.m.

4:00 p.m.

▶ “Sistemas integrados de la tecnología gastronómica Alto Shaam”.



4:15 p.m.

4:45 p.m.

▶ “Cocción hiperacelerada”.



5:00 p.m.

5:30 p.m.

▶ “Del restaurante local a la marca internacional: ¿Cómo los aeropuertos pueden impulsar el crecimiento gastronómico?”



5:45 p.m.

6:15 p.m.

▶ “Del papel y WhatsApp a la inteligencia operativa”.