

Poster

BARISMO
al límite

PRECOR

Lyncott

Talleres y Conferencias Especializados

PROGRAMA

Soft Restaurant

SANITIZONE
CLEAN - SANITIZE AND DEODORIZE
www.sanitizone.com

PINCHE



EXPO
PROVEEDORES
GASTRONOMÍA - HOTELES - REPOSTERÍA

15 DE JULIO

14 DE JULIO

•11:30-12:30

Poster Pos

"El que hambre tiene, en calidez piensa.
El servicio factor de competitividad
en el segmento de cafeterías"
Lic. Rubén Hernández



•13:00-14:00

Barismo al límite

"El mal café hace al mal restaurante"
Ángel Villanueva



•14:15-15:00

Precor

"Wellness: un compromiso
con la salud de huésped"
Elsa Monterd



•16:00-18:00

Lyncott

Exhibición de
Gran Campeón Nacional
del torneo de Pizzas



•11:30-12:30

Soft Restaurant

Puntos Estratégicos para Gestionar
tu Restaurante con Éxito"
Alejandra Patricia Martínez Cruz

•13:00-14:00

Sanitizone

"México 18 meses después de la Pandemia:
La importancia de sanitizar y desinfectar áreas
comunes en restaurantes y hoteles"
Lic. Oscar W. Mora



•14:30-15:30

Escuela de cocina, Pinche

"Creatividad culinaria, Rompiendo
un PINCHE paradigma."
Chefs Alejandro Salazar y Paul Villagrán



•16:00-17:00

Academia de Mixología

"La Era del Whiskey en México."
Antonio Barroeta



Lyncott

SERVEX
EQUIPOS PARA COCINAS

Ricolino

SANITIZONE
CLEAN - SANITIZE AND DEODORIZE

Ventura Foods



Talleres y Conferencias Especializados

PRO GRA



MA 15

JULIO



12:00 13:00 Chef Azael Flores

Gastronomía Clínica

Taller sobre la alimentación en enfermedades crónico-degenerativas



13:00 14:00 Antonio Sandoval

Conferencia

La importancia de la profesionalización en la industria de la hospitalidad



14:00 15:00 Mixólogo German Rojo

Taller

Bebidas prehispánicas de México y su elaboración en coctelería



15:00 16:00 Sommelier Victor Absalón

Cata de vinos

**16:00 17:00 Chef Luis Álvarez Mtra. cocinera tradicional
Ángeles Esperanza**

Taller

La gastronomía tradicional queretana



17:00 18:00 Sommelier Griselda Marques

Cata de vinos

HOTEL REAL DE MINAS
Queretaro