








FORO DE
CONFERENCIAS
y
Catas

10 - 11 - 12 de ABRIL, 2019

Fecha	Horario	Empresa	Ponente	Conferencia	Descripción
10 de Abril	12:00 a 13:00 Hrs.	 FIRA <small>FIDEICOMISOS INSTITUCIONALES EN RELACION CON LA AGRICULTURA</small>	GAVIN ABREU GOODGER	FINANCIAMIENTO PARA RESTAURANTES, HOTELES Y EMPRESAS DE ALIMENTOS	Se darán a conocer los programas de FIRA dedicados al financiamiento para restaurantes, hoteles y proveedores de alimentos.
10 de Abril	13:00 a 14:00 Hrs.		ISAAC CAÑAS DAVIDOVICH	RAPPI EN MÉXICO, CASO DE ÉXITO Y MODELO DE NEGOCIOS.	Rappi es un asistente personal que facilita adquirir productos y servicios a las grandes ciudades de Latinoamérica, incluyendo la Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Querétaro, Bogotá y Sao Paulo, entre otras.
10 de Abril	14:00 a 15:00 Hrs.		IVÁN MORENO	CREACIÓN DE UNA MARCA A&B	Creatividad, diseño y buena comida no son suficientes para que una marca sea exitosa. El éxito reside en entender el ciclo de un consumidor y los esfuerzos estratégicos que deben existir para que: te vean, consuman, generen engagement y regresen a consumir.
11 de Abril	12:00 a 13:00 Hrs.		SONIA ORTÍZ	TENDENCIA DE REGRESO AL ORIGEN	Evolución de la cocina de regreso al origen de los ingredientes, los procesos de preservación ancestrales y la importancia de la conservación de semillas criollas.
11 de Abril	13:00 a 14:00 Hrs.		PAULA GARCÍA	MUJERES EMPRENDIENDO: UNA AVENTURA LLAMADA BARRA MÉXICO	Promover el crecimiento de la industria y los destilados en México.
11 de Abril	14:00 a 15:00 Hrs.		ISRAEL LARA Y JOSHUA RAMÍREZ	COCTELERÍA EL NUEVO NEGOCIO DE LOS VIEJOS TIEMPOS	La coctelería no es nada nuevo, pero después de una crisis de pésimos cocteles en los 90 y principios del 2000, está resurgiendo en esta pasión por cocteles de calidad. En México cada vez son más los bares que apuestan por la coctelería y también, son más los restaurantes que además de contar con una carta de vino tienen una de coctelería, resultando esto en mejores beneficios económicos para el lugar y una mejor experiencia para sus clientes.
12 de Abril	12:00 a 13:00 Hrs.		MIRIAM NÁJERA	EL ARTE DE LA ARMONIZACIÓN CON CAFÉ	El arte de la armonización con café y otros elementos como: agua, licor, chocolate, fruta y leche, para crear sensaciones únicas manteniendo la personalidad de cada elemento.
12 de Abril	13:00 a 14:00 Hrs.		LAURA NOGUERA	EL FUTURO DE LOS DESTILADOS DEL AGAVE	Evangelizar en los destilados, agave y sus derivados para que el consumidor, empresarios y la comunidad del área de restauración y hospitalidad sepa: elegir, saber más y poder ofrecer correctamente un destilado de agave.
12 de Abril	14:00 a 15:00 Hrs.		ARQ. VERÓNICA MILLARES	LA COHERENCIA DEL DISEÑO COMO PARTE FUNDAMENTAL EN EL MARKETING DE UN RESTAURANTE	El diseño hoy día se ha convertido en el arma fundamental para el posicionamiento de un restaurante. La coherencia, funcionalidad, forma y concepto darán como resultado un espacio deseable de conocer. Creará expectativas que se integrarán para formar no solo una experiencia del paladar para el cliente. La conferencia brindará la visión profesional de cómo se tienen que integrar la visión de un mercado a un espacio comercial que denote las características intrínsecas del espacio y del concepto; sin perder la esencia y resaltar el deleite gustativo.