

DÍA 1			
CADENAS DE RESTAURANTES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
7:30 - 8:30		INGRESO Y REGISTRO	
8:30 - 9:30	CASO	Pasos claves de la operación rentable	Michelle Morales, consultor de restaurantes
9:30 - 10:30	CASO	Trabajando a través de la gente.	Héctor Orozco, director de operaciones de McDonald's
10:30 - 11:30		BREAK	
11:30 - 12:30	CONFERENCIA	Estrategias efectivas para la operación en restaurantes	Liliana Montaña, gerente Restaurant Rescue
12:30 - 2:00		ALMUERZO	
2:00 - 3:00	CONFERENCIA	¿Cómo resolver los problemas más comunes con los domicilios?	Melisa Parra, The Boss en Sommos Experiences
3:00 - 4:00	CASO	¿Cómo enfrentar el cambio generacional de consumidores? El auge de los millennials	Édgar Llanos, Gerente Buffalo Wings
4:00 - 4:45		BREAK	
4:45 - 6:00	CONFERENCIA	Usando el panorama global para identificar oportunidades locales	David Mackinson, International senior research analyst de Euromonitor International
FIN JORNADA			

DÍA 2			
CADENAS DE RESTAURANTES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
7:30 - 8:30		INGRESO Y REGISTRO	
8:30 - 9:30	CASO	Estrategias para repositionar una marca	Carolina Martínez, directora de Mercadeo Corporativa de Alsea Colombia.
9:30 - 10:30	CONFERENCIA	Desarrollo consciente del Talento Humano. ¿Cómo consolidar la marca a través de la capacitación de personal y de proveedores?	Nicolás Gutiérrez, gerente general Pizzería Olivia / Daniel Hinestroza, gerente de Operaciones Pizzería Olivia
10:30 - 11:30		BREAK	
11:30 - 12:30	CONFERENCIA	"Especialización inteligente, Agendas Clúster y el papel del sector gastronómico en la competitividad de Bogotá Región"	Marco Llinás, vicepresidente de Competitividad y Valor Compartido de la Cámara de Comercio de Bogotá
12:30 - 1:00	CONFERENCIA	Cómo incrementar las utilidades de un restaurante desde las finanzas	Gustavo Hernández, coach de negocios Action Coach
1:00 - 2:00		ALMUERZO	
2:00 - 3:30	CONFERENCIA	Pensando en el menú: Food trends en Latinoamérica y Norteamérica	Melissa Wilson, Technomic
3:30 - 4:00		BREAK	
4:00 - 5:00	CASO	El Modelo de Negocio Osaka	Diego Herrera, socio y CEO de la Corporación MCK - Restaurantes Osaka
5:00 - 5:30	CASO	Visión con Determinación	Juan David Carrillo, Fundador OSK Bogotá - Director de Mercadeo Elemento 4K / Andrea Alzate, gerente general OSK Bogotá

	POR CONTACTAR
	PENDIENTE CONFIRMAR
	CONFIRMADO

Hoteles

DÍA 1			
HOTELES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
7:00 - 8:00	INGRESO Y REGISTRO		
8:00 - 9:00	CONFERENCIA	Comportamiento y proyecciones de hotelería para 2017	Patricia Lastra, directora Ejecutiva Cotelco Nacional
9:00 - 10:00	CASO	Reinventando el servicio en los hoteles para un nuevo tipo de huésped.	Denise Walti, gerente Hotel Tryp Bogotá Embajada
10:00- 11:00	BREAK		
11:00 - 12:30	CONFERENCIA	Reinventando el menú a través de técnicas culinarias colombianas	Carlos Gaviria, chef docente de la Universidad de la Sabana
12:30- 2:00	ALMUERZO		
2:00 - 3:00	CONFERENCIA	Evite sanciones: lo que debe saber sobre el registro de bases de datos	Ivette Garzón, conferencista y consultora Aglaia Consultores
3:00- 4:00	CONFERENCIA	¿Cómo mejorar la propuesta de room service en su hotel?	Efraín Ramírez, Gerente nacional de Certified Angus Beef
FIN JORNADA			
5:00- 6:00	NETWORKING		
6:00- 7:00	COCTEL		

DÍA 2			
HOTELES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
7:00 - 8:00	INGRESO Y REGISTRO		
8:00 - 9:00	CONFERENCIA	Mercadeo digital para hoteles. ¿Cómo hacer frente a las tendencias actuales?	Diana Gerena, Mercadeo Elemental
9:00 - 10:00	CONFERENCIA	Cómo potencializar la rentabilidad y optimizar recursos en hoteles	Gustavo Tomé, gerente TyT Consultores
10:00- 11:00	BREAK		
11:00 - 12:30	TALLER	Carrera de entrenamiento para los empleados. ¿Cómo cumplir?	Yudex Namen, director general Yas Consultores de Marca
12:30 - 2:00	ALMUERZO		
2:00 - 3:00	CONFERENCIA	Oportunidades, mitos y retos de la nueva ley de Facturación Electrónica	Pedro Otoy, Comsion Facturación Electrónica - Cámara Colombiana de Comercio Electrónico
3:00- 4:00	CONFERENCIA	Cómo implementar la facturación electrónica en su hotel	Juan Carlos Otoy, gerente Zeus Tecnología
4:00 - 4:30	BREAK		
4:30 - 5:30	CASO	Oportunidades para el sector hotelero en escenarios de posconflicto en Colombia	Fernando Sánchez, presidente de la Colección de Hoteles Bluedoors y Consultor Especialista en Servicio al Cliente.

	POR CONTACTAR
	PENDIENTE
	CONFIRMAR
	CONFIRMADO

DÍA 1			
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
7:00 - 8:00	INGRESO Y REGISTRO		
8:00 - 9:00	CASO	Liderazgo como clave del crecimiento	Albeiro Herrera, presidente Compass Group Services Colombia
9:00 - 10:00	CASO	Trabajando con reinsertados. Capacitación y formación, base del talento humano	Juan Pablo Castillo, director de Asuntos Corporativos Colombia y director de Estrategia Corporativa para Latinoamérica de Sodexo
10:00 - 11:00	BREAK		
11:00 - 12:30	CONFERENCIA	¿Cuáles son los riesgos que pueden llevar mi negocio a la quiebra?	Edison Flórez Tamayo, director Administración Riegos Estratégicos Regional Centro Sura
12:30 - 2:00	ALMUERZO		
2:00 - 3:00	CASO	Retos de la alimentación transportada en la industria de servicios de alimentos.	Luis Eduardo Valdés Cardenas, gerente Nacional de Compras de Servihoteles S.A
3:00 - 4:00	CONFERENCIA	¿Cómo manejar los inventarios y las mermas, desde el punto de vista de control y planeación?	Yanet Geovo, consultor Aglaia Consultores
FIN JORNADA			

DÍA 2			
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
7:00 - 8:00	INGRESO Y REGISTRO		
8:00 - 9:00	CASO	Interventoría a servicios de Alimentación Institucional	Mónica Serrano, nutricionista Clínica en Méderi
9:00 - 10:00	CASO	Normas de nutrición y alimentación hospitalaria	Olga Lucía Pinzón, coordinadora de Nutrición Méderi y docente de la Universidad Nacional (Méderi y Asociación Colombiana de Nutrición Clínica)
10:00 - 11:00	BREAK		
11:00 - 12:30	CONFERENCIA	Negociación efectiva para compras de alimentos en el sector Horeca.	Carlos Tobón, consultor y socio de ALTIVO
12:30 - 2:00	ALMUERZO		
2:00 - 3:00	CONFERENCIA	Servicios con los cinco sentidos	José Rodríguez, director cuentas corporativas Propac S.A.
FIN JORNADA			
7:00 - 8:00	INGRESO Y REGISTRO		

	POR CONTACTAR
	PENDIENTE CONFIRMAR
	CONFIRMADO

DÍA 1			
CASA DE BANQUETES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
8:00 - 9:00	INGRESO Y REGISTRO		
9:00 - 10:00	CASO	El reto de llevar alta cocina al catering: Estaciones Dinámicas	Carlos Ibáñez, chef profesional egresado del Art Institute de Fort Lauderdale por Ibáñez Food Group
10:00 - 11:00	CONFERENCIA	Manejo de inventario de vinos y destilados para eventos	Nicolás Reines, sommelier y cantinero en Sommos Experiences
11:00 - 12:00	BREAK		
12:00 - 1:00	CASO	Los retos del catering frente a las demandas de las campañas de mercadeo	Camilo Alarcón, gerente comercial y chef ejecutivo en Fork Catering
1:00 - 2:30	ALMUERZO		
2:30 - 3:30	CASO	¿Cómo crear una identidad profesional para sobresalir en una industria como el catering?	Diego Marciales y María Carolina Durán Blanco, chef's Ejecutivos de Madura, Pasión por la Cocina
3:30 - 4:30	CASO	Articulación de las escuelas de carácter técnico y el sector productivo.	Daniel Riveros, Director Académico de la Escuela de Gastronomía Instituto Superior Mariano Moreno
FIN JORNADA			

DÍA 2			
CASA DE BANQUETES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
8:00 - 9:00	INGRESO Y REGISTRO		
9:00 - 10:00	CASO	Cómo organizar logística para mandar materias primas, mejoras de tiempos	Francisco Pinzón, chef Javar
10:00 - 11:00	CONFERENCIA	Racionamiento de porciones para evitar mermas	Andrés Cardona, chef de Unilever
11:00 - 11:45	BREAK		
11:45 - 1:00	CONFERENCIA	Food Design & Eating Design	Chef Juan Carlos Franco, director de gastronomía Universidad ECCI
1:00 - 2:30	ALMUERZO		
2:30 - 3:30	CONFERENCIA	Introducción al Estatuto del Consumidor. ¿Cuáles son mis responsabilidades y posibles sanciones legales?	Ivette Garzón, conferencista y consultora Aglaia
3:30 - 4:30	CONFERENCIA	La importancia de los sentidos en la recordación como herramienta de ventas	Alejandro Cuéllar, Propietario Canasto Picnic Bistró
FIN JORNADA			

	POR CONTACTAR
	PENDIENTE
	CONFIRMAR
	CONFIRMADO

DÍA 1			
MANUAL DE MONTAJE DE RESTAURANTES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
8:00 - 9:00	INGRESO Y REGISTRO		
9:00 - 11:00	TALLER 1	¿Cómo consolidar el entrenamiento y capacitación de personal?	Yudex Namen, director general Yas Consultores de Marca
11:00- 12:00	BREAK		
12:00 - 1:00	TALLER 2	¿Cómo se desarrolla una marca? Primeros pasos a tener en cuenta	Felipe Cuadros, Director General Umami Cocina Estudio
1:00 - 2:30	ALMUERZO		
2:30 - 3:30	CONFERENCIA	Cómo elaborar un Plan de Saneamiento para mi Restaurante	Claudia Velásquez, director técnico Aglaia Consultores
3:30 4:30	TALLER 3	Estrategias efectivas para consolidar su concepto de negocio	Liliana Montaña, gerente Restaurant Rescue
FIN DE JORNADA			

DÍA 2			
MANUAL DE MONTAJE DE RESTAURANTES			
HORA	ACTIVIDAD	TEMA	SPEAKER
8:00 - 9:00	INGRESO Y REGISTRO		
9:00 - 10:00	TALLER 1	¿Cómo consolidar una propuesta de café que le dé rentabilidad a mi negocio?	Luis Fernando Vélez, propietario Amor Perfecto
10:00-11:00	TALLER 2	Los errores más comunes que se cometen con los planes de negocio	Felipe Cuadros, Director General Umami Cocina Estudio /Cindy Pacheco, Desarrollador Proyectos de Gastronomía
11:00 - 12:00	BREAK		
12:00 - 1: 00	CONFERENCIA	Servicios con los cinco sentidos	José Rodríguez, director cuentas corporativas Propac S.A.
1: 00- 2:30	ALMUERZO		
2:30 - 4:30	TALLER 3	Cómo incrementar las utilidades de un restaurante desde las finanzas	Gustavo Hernández, coach de negocios Action Coach

	POR CONTACTAR
	PENDIENTE
	CONFIRMAR
	CONFIRMADO