



VIII
CONGRESO
NACIONAL DE
RESTAURANTES
 BUCARAMANGA 6, 7 Y 8 DE OCTUBRE 2016



• LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA MOTOR DE DESARROLLO Y PAZ •

PROGRAMA PROVISIONAL

JUEVES 6 DE OCTUBRE:

Registro entrega escarapelas.

Instalación (mincomercio, minagricultura, gobernación, Acodrés, Cámara Comercio, UNAB)

Coffee break (visita muestra comercial)

1

PRIMER BLOQUE

Porque la Industria Gastronómica de Colombia es Motor de Desarrollo

SUBTEMAS

PANEL: Cifras de la Industria Gastronómica: Funcionarios del DANE, Supersociedades y Vice Ministerio de Turismo (Colombia)



Superintendencia
de Sociedades

Coctel de bienvenida.

VIERNES 7 DE OCTUBRE:

CONFERENCIA:

Entorno Macroeconómico para el sector de restaurantes:



MAURICIO REINA (COLOMBIA)

Economista de la Universidad de los Andes, con Master en Economía de la misma universidad y Master en Relaciones Internacionales de la Universidad de Johns Hopkins. Actualmente es Investigador Asociado de Fedesarrollo, donde lidera estudios en los campos de economía internacional, política económica, análisis sectoriales, y economía y cultura, entre otros. Fue Viceministro de Comercio Exterior, posición desde la cual lideró negociaciones comerciales internacionales, Subdirector de Fedesarrollo, institución con la que ha mantenido una relación constante hasta el presente. A la par con su trabajo académico, Mauricio Reina ha mantenido una labor permanente como comentarista en los medios de comunicación, donde se ha desempeñado como Asesor Editorial de la Revista Semana, columnista del diario Portafolio, crítico de cine del diario El Tiempo y actual presentador comentarista en el Noticiero Red Más Noticias.

Coffe break (visita muestra comercial)

2

SEGUNDO BLOQUE

La valoración de lo nuestro y los encadenamientos productivos como fórmula del éxito en Restaurantes

SUBTEMAS

CONFERENCIA:

La Gastronomía y los Restaurantes como negocio y como atractivos Turístico:

CHEF HUGO CÉSAR AHUMADA (MÉXICO)

Chef Mexicano, discípulo del afamado Chef Thierry Blouet, ha participado en importantes eventos y festivales en St Moritz Suiza, Santiago de Chile, Londres, Estados Unidos y México, entre otros. Participó destacadamente en el séptimo concurso de la US Meat de carne Americana, siendo el ganador del primer lugar en la nominación a la originalidad y mención honorífica como mejor platillo del concurso otorgado por la prensa gastronómica especializada de México, es asesor de diseños de menú y catering para eventos y banquetes



Chef
Hugo César Ahumada



Chef
Carlos García

especiales. Hugo Cesar es recordado por haber sido uno de los asesores en el tema gastronómico de la película laureada "Como agua para Chocolate"

CONFERENCIA:

Cómo lograr un Restaurante Exitoso en épocas de crisis:

CHEF CARLOS GARCÍA (VENEZUELA)

Chef Venezolano, cursó estudios completos de cocina en la Escuela de Hostelería Hoffman, en Barcelona España, en 1996. Realizó prácticas en restaurantes como El Bulli (1998), el Celler de Can Roca (2005), entre otros. En Venezuela, comenzó en 1991 abriéndose camino en varios locales, hasta hacerse chef de Malabar (2003 -2007) en donde alcanzó gran reconocimiento y respeto en Caracas, con una propuesta de cocina internacional creativa, recibió la distinción Tenedor de Oro al Chef del Año, otorgada por la Academia Venezolana de Gastronomía en el 2007 y ese mismo año abrió Alto, catalogado como uno de los mejores restaurants en Venezuela y en el cual sirve sabores venezolanos sobre mantel largo y en donde interpreta su territorio incorporando ingredientes locales representativos, estableciendo una relación directa con productores locales. El cacao constituye una de sus mayores obsesiones. Convencido del valor y la calidad del grano criollo venezolano, dedica parte importante de su trabajo a promoverlo como ingrediente esencial y bandera dentro de su discurso.

Almuerzo libre 

3

TERDER BLOQUE

Modelos Económicos y de Operación para el crecimiento de los Restaurantes

SUBTEMAS

CONFERENCIA:

Restaurantes en Centros Comerciales
¿Es un buen o mal negocio?

Datos y cifras de la industria en éste tipo de modelo de negocio ¿Cuánto facturan? ¿Qué ventajas y desventajas traen? ¿Qué se debe tener en cuenta, para decidir si se monta o no un restaurante en un centro comercial?



CARLOS HERNÁN BETANCOURT **(COLOMBIA)**

Director Ejecutivo Nacional de la Asociación de Centros Comerciales de Colombia (Acecolombia)



CONFERENCIA:

¿Qué tan atractivos son los Restaurantes para los Bancos?:

JUANA TÉLLEZ (COLOMBIA)

Economista de la Universidad Javeriana con un master y un doctorado de Queen Mary de la Universidad de Londres. Se ha desempeñado como profesora e investigadora de la Universidad Javeriana y en varias posiciones dentro del Banco de la República, el Banco Central de Colombia. En esa última entidad se desempeñó como economista en el área de Sector Financiero y del Programación Macroeconómica, como Investigadora de la Unidad de Investigaciones y como Asesora del Gerente General. Desde Febrero de 2007, se desempeña como Economista Jefe del Grupo BBVA en Colombia. Es columnista habitual de varios medios de comunicación y autora de varios artículos y libros académicos.

Coffee break (visita muestra comercial)

CONFERENCIA:

¿En qué puedo usar el Leasing para el crecimiento y operación de mi Restaurante?



ALEJANDRO RODRÍGUEZ
CIFUENTES (COLOMBIA)

Es contador público de la Universidad Piloto de Colombia, especialista en gerencia de mercadeo de la universidad Javeriana y Master en Digital Business Managment OBS España, Experiencia en el sector financiero inicialmente en Bancolombia donde desempeño cargos de gerencia empresarial y Leasing, así mismo 8 años con el Banco BBVA donde participó en la creación de la empresa filial de Leasing llevando a cargo la dirección comercial, actualmente lidera en BBVA la Gerencia Nacional de alianzas estratégicas.

PANEL: Las Franquicias y los Fidis, modelos para crecer (Funcionarios de Acolfran, Colfranquicias y Asofiducias) Colombia.

SÁBADO 8 DE OCTUBRE:

4

CUARTO BLOQUE

La paz y el Sector Gastronómico.

SUBTEMAS

CONFERENCIA:

¿Qué Gana el sector Gastronómico con el logro de la Paz?

DR. RAFAEL PARDO

Ministro Post Conflicto
Oficina Alto Comisionado
para la paz (Colombia)

CONFERENCIA:

NEUROFEEDBACK: Ambientes de Paz al Interior de los Restaurantes para grupos de trabajo exitosos.



SANTIAGO BRAND (COLOMBIA)

Terapeuta, Miembro del Equipo Docente de Brain Science International Coordinador del Laboratorio de Neurociencias de COLDEPORTES Nacional, Docente Biofeedback de la Especialización Psicología del Deporte y El Ejercicio Universidad El Bosque, Terapeuta Biofeedback & Neurofeedback, Especialista en Psicología Clínica, Miembro Association for Applied Psychophysiology & Biofeedback y Miembro International Society for Neurofeedback & Research.

Coffe break (visita muestra comercial)

5

QUINTO BLOQUE

Proyectiva y retos del sector de Restaurantes

SUBTEMAS :::::

PANEL LAS TENDENCIAS:

- 1.1 Los Domicilios (Cesar Serrano Plata comeya.co). Colombia
Domicilios.com (Argentina)
- 1.2 Food Trucks. Natalia Yepes (Colombia)
- 1.3 Marketing Experiencial, Fernando Torres Casa San Isidro (Colombia)
- 1.4 Rutas Gastronómicas. Mincomercio Procolombia (Colombia)

CONVERSATORIO:

Panorama Tributario expectativas económicas (Arturo García - Grupo Chars Rafael Mendoza - Cadena Ziru's Pizza Isnardo Buelvas - El Baluarte Hernán Yépes - Cadena Crepes & Waffles Grupo DLK) Colombia

PROGRAMA PROVISIONAL

ALMUERZO
EVENTO DE CLAUSURA



- Transporte de la UNAB hasta El Santísimo
- Muestra gastronómica evento del Ministerio de Comercio Industria y Turismo



VIII CONGRESO
NACIONAL DE
RESTAURANTES
BUCARAMANGA 6,7 Y 8 DE OCTUBRE 2016

 **acodrés**

• LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA
MOTOR DE DESARROLLO Y PAZ •



Sujeto a cambio de horarios
y conferencistas