

L U N E S

13.OCT.

10:15 – 11:00 H

**TALLER: LIKES QUE SABEN A ÉXITO: REDES
SOCIALES COMO INGREDIENTE DEL
CRECIMIENTO GASTRONÓMICO**

PONENTE: JUAN CARBAJAL

APOLO MARKETING

11:15 – 12:10 H

TALLER:

**COCINA DE HUMO Y COCINA
ANCESTRAL DE MÉXICO**

PONENTE: CHEF JORGE OROZCO

REST. DEL LAGO – RIVIERA DE CHAPALA

12:15 – 12:45 H

COFFEE BREAK

12:30 – 13:10 H

TALLER DE CHOCOLATE

PONENTE: CHEF NATY TOLEDO

REPÚBLICA DEL CACAO

13:15 – 14:00 H

**CONFERENCIA: LA IMPORTANCIA DE LA
SUSTENTABILIDAD. RAICILLA ARTESANAL**

**PONENTE: ING. SALVADOR
GALINDO**

PROYECTO NEBULOSA

15:15 – 16:00 H

**ABULÓN 360°: CAPTURA SUSTENTABLE,
COCINA Y CREATIVIDAD GASTRONÓMICA"**

**PONENTE: CHEF SALVADOR
CARRILLO**

BAHÍA TORTUGAS

16:15 – 17:00 H

CATA DE VINOS

SOMMELIER

LORENA SOCORRO MORALES

FINCA FLICHMAN / VINOS AMÉRICA

17:15 – 18:15 H

**TALLER DE MIXOLOGÍA "DE LAS HIERBAS
MEXICANAS AL COCTEL"**

**PONENTES: OSCAR VALLE Y
BEVA CLUB**



M A R T E S
14.OCT.

9:15 – 9:40 H

**TALLER EL ROL DE LA BANCA
EN LOS NEGOCIOS**
SANTANDER

9:45 – 10:30 H

**TALLER DE COCINA A BASE DE PLANTAS:
OPCIONES PARA EL MENÚ DEL FUTURO**
PONENTE CHEF EMMA BONILLA

10:45 – 11:30 H

**TALLER SOBRE EL REGLAMENTO
PET FRIENDLY**
**PONENTE: MVZ CARLOS ARTURO
JIMÉNEZ**

11:35 – 12:10 H

COFFEE BREAK

12:00 – 13:00 H

**TALLER SOBRE SERVICIO: TIPS Y
LINEAMIENTOS BÁSICOS**
PONENTE: ELÍAS RAMÍREZ
GERENTE AYB DE AMARA, LOS CABOS

13:15 – 14:00 H

CATA DE SAKE
SOMMELIER SARAHY LEYMONT
CATAMUNDO

14:00 – 14:55 H

LUNCH BREAK

15:00 – 15:45 H

CATA DE RAICILLA
**PONENTE: CLAUDIA LÓPEZ
ACEVEDO**

RAICILLA LA XAMANA
Y TRES PERROS NEGROS

