

ENTREPANES

CONVENCIÓN Y FERIA B2B

PROGRAMACIÓN

DE LOS 3 ESCENARIOS

INSPIRA, CONECTA Y APRENDE



16-17
SEPTIEMBRE

MEDELLÍN
PLAZA MAYOR

Organiza:

BUEN GUSTO 

— COMUNIDAD HORECA —

ESCENARIO APRENDE

Ubicado en:



**PABELLÓN
AZUL**

MIÉRCOLES 16

11:00 - 11:40

Panes tradicionales: un viaje por Colombia

Diana Acevedo, chef y pastelera, Distribuidora Brahman SAS

11:50 - 12:30

Cómo optimizar el uso del aceite en las frituras

Luis Fernando Méndez, asesor técnico Sigra

13:00 - 13:40

El futuro de las cocinas profesionales

Santiago Cardona, director ejecutivo y founder Kiitchen Lab

13:50 - 14:30

Tendencias de consumo e innovación en la categoría entre panes

Carlos Ríos Grajales, chef ejecutivo región Andina Zafrán

16:00 - 16:40

Cadena de frío: el factor invisible que destruye tu rentabilidad y cómo controlarla

Martín Velásquez, gerente de operaciones Productos Cárnicos Fricar

16:50 - 17:30

Lo que no se ve: todo lo que hace posible un plato perfecto

Michael Gonzales, Director Posventa Winterhalter

JUEVES 17

11:00 - 11:40

Que la tecnología sea pan comido, piérdale el miedo y transforme su negocio

Jorge de Brigard Wey, Commercial Transformation & Innovation Vicepresident Siigo

11:50 - 12:30

¡A morder el mercado! Lecciones de las mejores hamburgueserías

Efraín Ramírez, gerente de desarrollo gastronómico Atlantic

13:00 - 13:40

Cuando el origen transforma la experiencia

Julián Pérez, chef Casablanca

13:50 - 14:30

Menos inventario, mejores resultados

Nicolás Díaz, chef ejecutivo y consultor gastronómico US Meat

16:00 - 16:40

La cocina que el cliente no ve

Gabriel Gomez, Cocinero, emprendedor y creador de contenido gastronómico.

HORARIOS

MIÉRCOLES Y JUEVES

9:00 a.m. - 6:00 p.m.

Entrada por:

PABELLÓN VERDE DE PLAZA MAYOR

9:00 A.M.

Apertura feria

10:00 A.M.

Inicio programación



ESCENARIO INSPIRA

Ubicado en:
 **PABELLÓN VERDE**

MIÉRCOLES 16

- 9:00 - 10:00** **Registro**
Apertura de acceso
- 10:00 - 10:30** **El secreto mejor guardado del Fast Casual**
Carlos Mario Flórez, Consultor
- 10:40 - 11:00** **Construir una marca memorable**
Oswaldo Natera, CEO Pigasus
- 11:10 - 11:30** **Más allá del combo: tendencias que están redefiniendo el marketing gastronómico**
Juan Pablo Tettay, Periodista gastronómico
- 11:30 - 12:00** **Receso**
Pausa de networking
- 12:00 - 12:30** **De 200 mil pesos a 8 sedes: cómo se construye la gloria**
Gio Sosa, fundador La Gloriosa
- 12:40 - 13:10** **Cuando una pasión se convierte en identidad**
Rodo Cámara, creador The Food Truck Store y BurgerPalusa (Argentina)
- 13:10 - 14:30** **Almuerzo**
Pausa para almorzar
- 14:30 - 14:50** **Mindset para hacerlo en grande**
Caro Calle, CEO Tugheter
- 15:00 - 15:40** **Tendencias globales entre panes**
Sergio Echeverri, Juan Guillermo Hernández y Agustín Adelardi
- 15:40 - 16:30** **Receso**
Pausa de networking
- 16:30 - 16:50** **COOLtura Chef**
Camila Perez, Directora de Mercadeo Chef Burger
- 17:00 - 18:00** **Mastermind liderazgo: decisiones difíciles que salvan negocios**
Susana García, David Penagos, Sebastián Toro

JUEVES 17

- 9:00 - 10:00** **Registro**
Apertura de acceso
- 10:00 - 10:20** **Qué le espera al sector Horeca con el nuevo Gobierno**
Jhoana Gómez, Directora económica Sectorial
- 10:30 - 10:50** **Pan: el alimento que desplazó a la vajilla**
Pedro Fernández, Chef propietario The Chef is Back
- 11:00 - 11:30** **No sé hacer hamburguesas, pero sé quién las hace... ¡y muy buenas!**
Wilson Arango, CEO Grupo Belisario
- 11:30 - 12:00** **Receso**
Pausa de networking
- 12:00 - 12:30** **Renacer de las cenizas**
Gustavo Calle, Gerente Office Burger
- 12:40 - 13:20** **Uniones que la rompen**
Héctor Orozco, Consultor
- 13:20 - 14:30** **Almuerzo**
Pausa para almorzar
- 14:30 - 15:00** **Calidad vs. rentabilidad en negocios gastronómicos**
Santiago Arango, Chef y socio Grupo Los Valientes
- 15:10 - 15:40** **Cómo ha crecido el gasto en comidas fuera del hogar en Colombia**
Sofía Olaya, Directora del Observatorio de Comidas Fuera del Hogar Raddar
- 15:50 - 16:20** **Meet and Greet con Rodo Cámara**
Rodo Cámara
- 16:20 - 17:00** **Receso**
Pausa de networking
- 17:00 - 17:40** **Lanzarse al agua**
Patricia Bueno, Fundadora Al Agua Patos
- 17:50 - 18:30** **Ya no competimos por comida, competimos por atención**
Juan Diego Vanegas, Chef y TV Host

ESCENARIO CONECTA

Ubicado en:



**PABELLÓN
AZUL**

MIÉRCOLES 16

10:30 - 10:40

Gio Sosa
Fundador La Gloriosa

11:00 - 11:10

Oswaldo Natera
Pigasus

11:20 - 11:30

Rodo Cámara
The Food Truck Store

11:30 - 14:10

Almuerzo

14:10 - 14:20

Franki AI

15:30 - 15:40

Sistemas Litográficos

15:50 - 16:00

BBG Colombia SAS

16:10 - 16:20

Artesanales AA

16:30 - 16:40

Zafrán

16:40 - 16:50

Receso

16:50 - 17:00

Distribuidora Brahman

17:00 - 17:10

Pistores Bakery

17:10 - 17:20

Fuller Machinery

17:20 - 17:30

Sigra

17:30 - 17:40

Fröliv Panadería Artesanal

17:40 - 17:50

Logi Foods

JUEVES 17

10:30 - 10:40

Wilson Arango
Grupo Belisario

10:50 - 11:00

ZhanaSolutions

11:00 - 11:10

Teslatintec

11:20 - 11:30

Héctor Orozco
Consultor

11:30 - 14:10

Almuerzo

14:10 - 14:20

Gastronómica

15:30 - 15:40

Mac Pollo

15:50 - 16:00

Puratos Colombia

16:10 - 16:20

Patricia Bueno
Al Agua Patos

16:30 - 16:45

LOGGRO - Tekus

16:50 - 17:00

Receso

17:00 - 17:10

Campo Azul - Grupo BiosT

17:10 - 17:20

SAT PCS

17:20 - 17:30

AyG Industrial

17:30 - 17:40

Berhlan de Colombia

17:40 - 17:50

CIP Trading

17:50 - 18:00

Fricar

