



**ALIMENTOS & BEBIDAS
COMO UNIDAD DE
NEGOCIOS RENTABLE
EN LA INDUSTRIA FERIAL**

**Del Jueves 22 al Sábado 24
de Noviembre del 2018**

CORFERIAS
Bogotá Colombia



AFIDA
Asociación Internacional
de Ferias de América



corferias
Generadores de
Oportunidades y Progreso



Nuestros negocios en la Industria Ferial requieren constante innovación y excelencia de servicio.

El negocio de Alimentos & Bebidas en los Recintos Feriales y los Centros Convenciones ha demostrado ser una unidad de negocio muy rentable. La tercerización ya no es opción!



Este Diplomado ha sido diseñado para compartirles las experiencias de éxito en Unidades de Alimentos y Bebidas en los Recintos Feriales y Centros de Convenciones.



Objetivo

En este Diplomado se darán a conocer las herramientas más efectivas para la creación de la Unidad de Alimentos & Bebidas, que les permitirá analizar y evaluar aspectos económicos, estructura funcional, y calidad que se requieren para ello.



Dirigido a

- Gerentes de Centros de Convenciones y Recintos Feriales
- Gerentes de Alimentos y Bebidas
- Gerentes Administrativos/Financieros



Miguel Abadía

CHEF EJECUTIVO, Corferias. CHEF

Cocinero con formación académica del SENA; con experiencia como Chef Ejecutivo en organizaciones reconocidas a nivel nacional y como Cocinero a nivel internacional; liderando actividades de administración, organización y logística de servicios de alimentación en producción masiva de hasta 6000 Pax por servicio entre desayunos de trabajo, servicios extramuros, eventos empresariales y sociales.



Juan Carlos Carvajal

CHEF EJECUTIVO, Ágora. BOGOTÁ

Chef colombiano egresado de una de las mejores escuelas de cocina del país. Cursó estudios en Le Citronelle Restaurant en Washington D.C, EE.UU. En su amplia trayectoria ha trabajado con algunos de los artistas culinarios más importantes de Colombia, lo que le ha inspirado a preparar platos que han enamorado a su propio público con un éxito excepcional, razón por la cual ha sido Chef Ejecutivo de Juana la Loca y Luiza, Sous Chef de Partier en La Panetiere Restaurant en New York. Juan es un excelente líder y tiene la capacidad de coordinar grandes equipos de trabajo, por ello en el 2018 asumió el reto de ser el Chef Ejecutivo de Ágora Bogotá y con ello la cocina instalada más grande de Colombia



Alexandra Torres

GERENTE COMERCIAL Y MERCADEO Ágora – BOGOTÁ CORFERIAS

Junto a reconocidos profesionales de importante trayectoria en Corferias tales como:

- Sandra Gómez
- Marcelo Ortiz
- Carlos González
- Claudia Tunjano
- Carolina Vuelvas



Sergio Gutierrez

Cientista político de la Universidad Central de Santiago con estudios de postgrado en finanzas y negocios en la Universidad de Chile.

Durante 22 años ha estado ligado a la industria de los eventos, siendo desde hace 8 años Gerente General en el Centro de Convenciones Espacio Riesco, lugar donde le ha tocado planificar, organizar y dirigir el patrimonio de la compañía y del capital humano de la misma, procurando el crecimiento de sus áreas de negocio y de la ampliación de las líneas comerciales, en coordinación con el Directorio, Accionistas y comité Ejecutivo.



Francisco Argandoña

Administrador Hotelero con mención en Servicios Gastronómicos, 21 años de experiencia en la organización y producción de eventos. Liderando equipos de trabajo en áreas operativas y de alimentos & bebidas, desempeñando estas tareas en empresas líderes en el rubro del servicio de los centros de eventos.



Felipe Wood

Felipe Wood, Chef Corporativo y Gerente de A&B de Espacio Riesco, Santiago de Chile, hace 9 años. Tiene más de 11 años de experiencia en el mundo de Alimentos y Bebidas. Antes de Espacio Riesco trabajó en importantes restaurantes de la ciudad de Santiago. Expertise en manejo de Catering para más de 5 mil personas.



Programa del 22 al 24 de Noviembre

Jueves
22

Cómo construir una unidad de alimentos y bebidas
Presupuestación y costeo
Tipos de servicio en la actividad de Ferias y Eventos

Viernes
23

Panel de expertos
visitas guiadas a las cocinas de Ágora y Corferias
Compras e inventarios
Recorrido de la feria Chocoshow

Sábado
24

Citytour
Networking

Domigo
25

Retorno

Eventos considerados



Visita y recorrido
por AGORA



Visita y recorrido
por Unidades de AyB
Corferias Recinto Ferial



chocoshow
Experiencia del
cacao al chocolate

Paquetes de asistencia

INCLUYE

- Hotel
- Desayuno y Almuerzo
- Almuerzo de despedida
- City Tour

PRECIO ASOCIADO

\$1790 USD (Dólares americanos) netos.

NO INCLUYE

- Pasajes aéreos
- Seguros médicos
- Cenas

PRECIO NO ASOCIADO

\$2500 USD (Dólares americanos) netos

CUPO LIMITADO – 15 participantes

Más información



AFIDA
Asociación Internacional
de Ferias de América

María Fernanda Paredes
Directora Ejecutiva
mparedes@afida.org
diplomados@afida.org