

DIPLOMADO DE ALIMENTOS & BEBIDAS COMO UNIDAD DE NEGOCIOS RENTABLES EN LA INDUSTRIA FERIAL

22 al 24 de Noviembre del 2018. CORFERIAS,
Bogota Colombia



PROGRAMA

1ER. DÍA JUEVES 22 DE NOVIEMBRE

CONFERENCISTA

08H30 - 09H00	Unidad Propia o Tercerizado?	<i>Sandra Gomez</i>
09H00 - 09H20	Introduccion al negocio de AYB, experiencias de Espacio Riesco - Chile	<i>Sergio Gutierrez</i>
09H20 - 10H50	Como construir una Unidad de Alimentos y Bebidas - Modelo de Negocio - Cadena de Valor de Negocio de Alimentos y Bebidas - Estructura	<i>Sandra Gomez</i>
10H50 - 11H20	Refrigerio - Visita Guiada en las cocinas de Ágora y Corferias	<i>Juan Carlos Carvajal Miguel Abadia</i>
11H20 - 12H20	Calidad inocuidad	<i>Marcela Ortiz</i>
12H20 - 13H20	Presupuesto y Costeo	<i>Carlos Gonzalez</i>
13H20 - 15H00	Almuerzo	
15H00 - 17H00	Tipos de servicio en la actividad de ferias y eventos, - Panadería y Pastelería - Servicio a la Mesa - Comida al Paso - Catering Masivo - Restaurantes	<i>Juan Carlos Carvajal Miguel Abadia</i>
17H00 - 17H30	La importancia del servicio de Alimentos y Bebidas	<i>Francisco Argandoña</i>

2DO. DÍA VIERNES 23 DE NOVIEMBRE

CONFERENCISTA

09H00 - 09H30	Eficientizar el negocio de AYB , experiencia de Espacio Riesco - Chile	<i>Felipe Wood</i>
09H30 - 10H00	Panel de Expertos Felipe Wood (Chile), Juan Carlos Carvajal, y Miguel Abadía (Colombia).	
10H30 - 11H00	Refrigerio	
11H00 - 12H30	Técnicas y Estándares de Servicio, - Capitán de Servicio - Meseros (meseros de servicio masivos y meseros de servicio a la mesa)	<i>Claudia Tunjano Alexandra Torres</i>
12H30 - 15H00	Almuerzo en el Hotel	
15H00 - 16H30	Compras e inventarios en el negocio de Alimentos y bebidas	<i>Carolina Vuelvas Carlos Gonzalez</i>
16H30 - 17H30	Visita a Chocoshow	

DÍA 3 SÁBADO 24 DE NOVIEMBRE

09H30 - 14H00	City Tour por BOGOTÁ incluido almuerzo
---------------	--