HORECA FEST

PROGRAMA DE CONFERENCIAS



CONECTA Y CRECE

LA PLATAFORMA PROFESIONAL
PARA NEGOCIOS DE
HOTELERÍA, RESTAURANTES Y CATERING

1-3 OCT

EXPOPLAZA

CENTRO DE CONVENCIONES DE GUAYAQUIL

Fecha de última actualización: 30 Sep de 2026
*Programa sujeto a cambios

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS NUEVOS NEGOCIOS

1 Jueves Octubre

HORECA FEST

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

12H00 - 13H00

INAUGURACIÓN



13h00 - 14h00 Almuerzo

14H00 - 15H00

Sesame salmón - nori taco de salmón

KO ASIAN KITCHEN

Hugo Tsuda
Perú

15H00 - 16H00

Ecuador, del producto a la experiencia

ÜEYA OMAKASE
ENTREVISTA: ANDRÉS MARTÍNEZ

Juan Camilo Samán
Ecuador

16h00 - 17h00

Del restaurante al negocio: las claves para consolidar, rentabilizar y hacer crecer una empresa gastronómica

LA COSTEÑITA - RUKITO GRILL&DRINK - MARRECIFE
MODERADOR: ANDRÉS MARTÍNEZ

Roberto Domenech
Julio Chang
Ivan Grain
Ecuador

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS NUEVOS NEGOCIOS

2 Viernes Octubre

HORECA FEST

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

11H00 - 12H30

El nuevo rol del chef: de la producción culinaria a la dirección de experiencias gastronómicas

CASA JULIÁN - ORO VERDE

MODERADOR: CARLOS FERNANDO PONS

Manfred Krauth
Alemania
Santiago Nieto
Ecuador
Juanjo López
España

12h30 - 13h30

Cocina ancestral de Costa Rica: pescado a la maleku

INA URHN SAN CARLOS

Manuel Tuz
Costa Rica

13h30 - 14h30 Almuerzo

14H30 - 15H30

Reinterpretación contemporánea de la colada morada y guagua de pan: técnicas y evolución del producto tradicional

Jefferson Preciado
Ecuador

15H30 - 16H30

Show Cooking

ORO VERDE

Fabian Ruiz
Uruguay

16H30 - 17H30

Gestión operativa de negocios de cocina

ONE CONSULTING

Andrea Valencia
Ecuador

17H30 - 18H30

El negocio detrás del horno: historias, estrategias y oportunidades

BACKER - LE DESSERT - ANTOJOS BAKE

MODERADOR: RABIH SAFADI

Carlos Stowhas
Ma Cecilia Lapentti
Kenji Zevallos
Ecuador

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS NUEVOS NEGOCIOS

3 Sábado Octubre

HORECA FEST

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

10h00 - 11h00

Técnica de cocción de pulpo: dos estilos, dos sabores

LA TASQUITA DE ENFRENTE

Juanjo López
España

11h00 - 12h00

Gastronomía peruana: causa de camarón

RESTAURANTE BARRIO

Erick Larico
Perú

12h00 - 13h00

Como maximizar el tiempo en la cocina: ultracongelación y horneado inteligente

VERZOSI

Mario Aguilera
Juan José Verzosi
Ecuador

13H00 - 14H00

Aplicación y evolución de técnicas culinarias: de la base clásica a la cocina de vanguardia en Le Cordon Bleu Perú

LE CORDON BLEU

Carlos Pardo
Perú

14h00 - 15h00 Almuerzo

16H00



PREMIACIÓN COPA CULINARIA

EXPOPLAZA
NUEVAS EXPERIENCIAS NUEVOS NEGOCIOS

¡LLEVA TU NEGOCIO AL SIGUIENTE NIVEL!

HORECA FEST

¡REGÍSTRATE HOY!

www.horecafest.ec/registro

1-3 OCT

EXPOPLAZA

CENTRO DE CONVENCIONES DE GUAYAQUIL

CONTACTO

PABLO SOTOMAYOR
psotomayor@expoplaza.ec
(+593) 993 069 640

CON EL APOYO DE

Eventos de Oro by Oro Verde · Oro Verde Hotels · Cook & Chef School