



INFORMACIÓN PARA COOKING SHOW Y AREA DE DEMOSTRACIONES ACADEMICAS



El Sabor de los Negocios

FOOD CONNECTIONS

Cooking Experience
CONDIMENTA TU NEGOCIO

DRINK SHOW
LA MEZCLA PERFECTA

COMEDOR

AVENIDA 1

0132-EC Equipar VF	0231-EC Equipar VF
0130-EC Equipar VF	0229-EC Equipar VF

0126-EC Benzl de	0225-EC
0124-EP Miel Superia JSH	0223-EP
0122-EC	0221-EC

AVENIDA 2

0232-EC	0331-EC
0230-EC	0329-EC

0226-EC	0325-EC
0224-EP	0323-EP
0222-EC	0321-EC

ASOCIACIÓN DE EMPRENDEDORES
VEGANOS DE MÉXICO

AVENIDA 3

0332-EC	0431-EC
0330-EC	0429-EC

0326-EC	0425-EC
0324-EP	0423-EP
0322-EP	0421-EP
0320-EP	0419-EP
0318-EC	0417-EC Upfield México

AVENIDA 4

0432-EC Reto Emprende dor VF	0531-EC Reto Emprende dor VF
0430-EC Reto Emprende dor VF	0529-EC Reto Emprende dor VF

0426-EC Reto Emprende dor VF	0525-EC Reto Emprende dor VF
0424-EP	0523-EP
0422-EP	0521-EP
0420-EP	0519-EP
0418-EC	0517-EC

AVENIDA 5

0532-EC Reto Emprende dor VF	0631-EC Reto Emprende dor VF
0530-EC Reto Emprende dor VF	0629-EC Reto Emprende dor VF

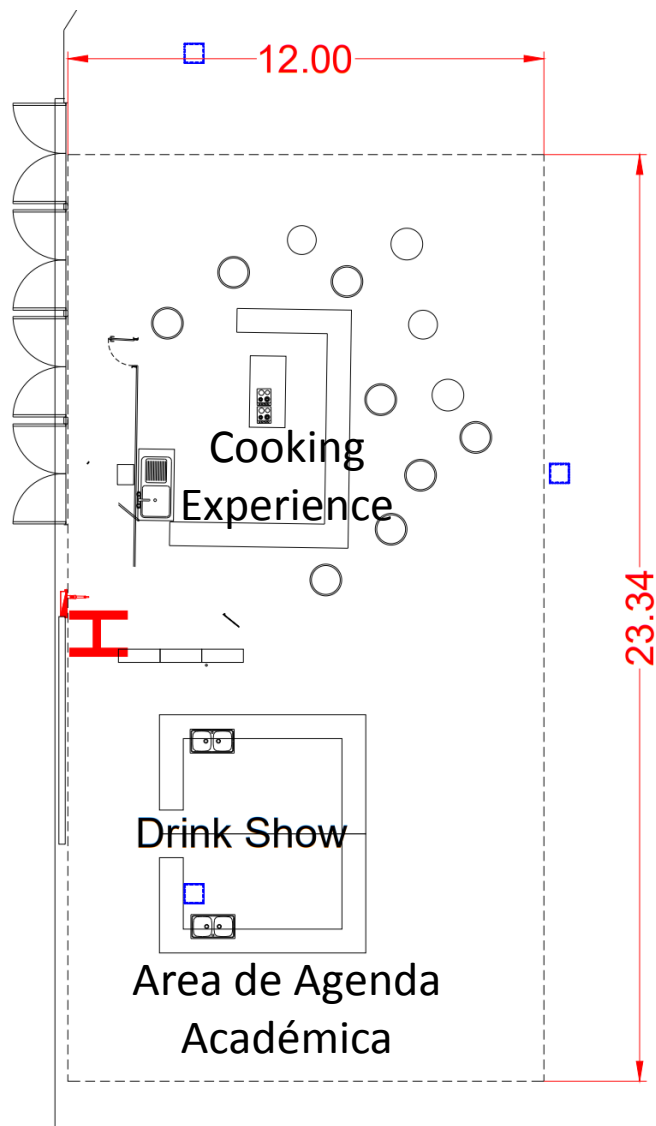
0526-EC Ciaj MMM	0625-EC
0524-EP	0623-EP
0522-EP	0621-EP
0520-EP	0619-EP
0518-EC	0617-EC OKF Corpor ation

AVENIDA 6

0118-EC	0217-EC	0218-EC	0317-EC
0116-EP	0215-EP	0216-EP	0315-EP
0114-EC	0213-EC	0214-EC	0313-EC
EXPO PAN IMPULSANDO LA INDUSTRIA DE			
0110-EC	0209-EC	0210-EC	0309-EC
0108-EP	0207-EP	0208-EP	0307-EP
0106-EC	0205-EC	0206-EC	0305-EC

MERCANCIAS GENERALES
U.S.A.

SALÓN GOURMET Y DELICATESSEN



PLANO



El área académica y el show cooking se tienen pensado montar en esta área de: 276 m².

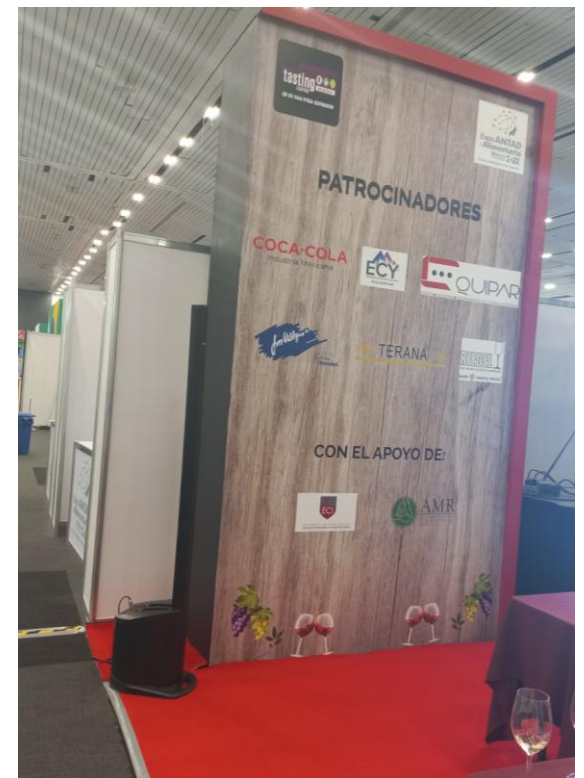


Usualmente cada área la destinamos para 35 personas.

AUDIOVISUALES

- Hacemos uso de pantallas LED para que los asistentes puedan seguir más de cerca la ponencia con Circuito cerrado de TV, micrófono de diadema o lavalier, micros y para preguntas y respuestas y audio.
- Se coloca una barra en dónde cuentan con elementos básicos de cocina (hornos, utensilios, estufa de inducción, licuadora, batidora, etc)
- Se colocan mesas y sillas tipo periqueras para que se sienten los visitantes con 35 pax
- Se cuenta con vasos, platos, cubiertos para uso de los ponentes





APOYOS AUDIOVISUALES

VIDEOS

Video demostración de Chef Sonia López que participó en Expo Antad 2022



Para más videos revise Canal YouTube:

<https://www.youtube.com/watch?v=l-dRHYotsT0&list=PLgwxY41t6ZsmOhcRSuth5VfOlxQArDp30>

Ejemplo de Programa General



Miércoles 6 de Marzo

13:00 – 14:00
SALON
GOURMET &
DELICATESSEN

“Show sobre la cocina tradicional mexicana con ingredientes europeos”
Chef Antonio de Livier &
Chef Pablo San Román



La Unión Europea tiene el placer de invitarle al espacio Food Connection de Alimentaria para asistir a dos showcookings exclusivos organizados por Chef Antonio de Livier y Chef Pablo San Román.

Descubra con los chef Antonio de Livier y Pablo San Román cómo puede cocinar y combinar los productos europeos y mexicanos.

Chef Antonio de Livier

Creador de conceptos restauranteros innovadores que fusionan la gastronomía mexicana con cocinas internacionales, como la asiática. Con más de 20 años dentro de la industria, ha sido galardonado en diferentes ocasiones con el Star Diamond Award y ha participado en programas de televisión en México, como Masterchef y Cocineros Mexicanos, entre otros. Actualmente dirige y es dueño de la Panga del impostor en Guadalajara; Chinaloa y Caldos Ánimos en Ciudad de México.

Chef Pablo San Román

Originario del País Vasco, es un gran representante de la cocina española en México y cuenta con más de 25 años de experiencia. Ha sido docente en instituciones como la Universidad del Claustro de Sor Juana, el Centro Culinario Ambrosia, la Universidad Anáhuac, entre otras. Además, ha sido presentador de programas de cocina como Sabores de México, Del mundo al plato y Del Quijote a tu cocina. Actualmente dirige los restaurantes El Puntal del Norte y Ekilore, asador típico vasco en la Ciudad de México.



HORARIOS DISPONIBLES AREA DE DEMOSTRACION Y GASTRONOMICA



HORARIOS DIPONIBLES

HORA / DÍA	Martes 7 de marzo	Miércoles 8 de marzo	Jueves 9 de marzo
9:00 a 9:50	Disponible	Disponible	Disponible
10:00 a 10:50	Disponible	Disponible	Disponible
11:00 a 11:50	Disponible	Disponible	Disponible
12:00 a 12:50	Disponible	Disponible	Disponible
13:00 a 13:50	Disponible	Disponible	Disponible

RECESO



HORARIOS COOKING EXPERIENCE

HORA / DÍA	Martes 7 de marzo	Miércoles 8 de marzo	Jueves 9 de marzo
9:00 a 9:50	Disponible	Disponible	Disponible
10:00 a 10:50	Disponible	Disponible	Disponible
11:00 a 11:50	Disponible	Disponible	Disponible
12:00 a 12:50	Disponible	Disponible	Disponible
13:00 a 13:50	Disponible	VIRUTEXILCO	Disponible
16:00 a 16:50	Disponible	Disponible	
17:00 a 17:50	Disponible	Disponible	

Página 1

TARIFARIO

Actividad	Cooking Experience
Demostración	MX \$ 38,000
	USD \$ 2,000
Patrocinio Equipo ligero / Insumos *	MX \$ 9,000
	USD \$ 475

Actividad	Agenda Académica
Demostración	MX \$ 38,000
	USD \$ 2,000
Patrocinio Equipo ligero / Insumos *	MX \$ 9,000
	USD \$ 475