







hotelga

28 – 30.8.2024La Rural Predio Ferial



Programa de actividades

Actualizado al 18.8.2024

Auditorios Principal y Abierto









Organizan







Eventos en paralelo











Horario General: de 13 a 20 hs.

EXPOSICIÓN

Pabellón Amarillo (hall 1), La Rural Predio Ferial

RONDAS DE NEGOCIOS 13 a 20 hs.

Pabellón Amarillo (hall 1, 1B-40), La Rural Predio Ferial

 Reuniones que conectan la oferta y la demanda para generar nuevos negocios. Encuentro exclusivo para proveedores.

CONFERENCIAS DE LOS EXPOSITORES 13 a 20 hs.

Auditorio Abierto

TORNEO FEDERAL DE CHEFS 13 a 20 hs.

Pabellón Amarillo (hall 1, 1E-40), La Rural Predio Ferial



Las actividades son gratuitas y abiertas a toda persona acreditada a la exposición. Los cupos están sujetos a capacidad de la sala.

Acreditate en: www.hotelga.com.ar

Miércoles 28 de agosto



14 a 14.45 hs. | Auditorio Principal TENDENCIAS ECONÓMICAS PARA EL SECTOR

• Moderador: Santiago Bulat - Economista, Mg en Finanzas Corporativas 💭 y en Desarrollo Económico, socio de la consultora Invecg.



Claudio Zuchovicki - Secretario General de la Federación Iberoamericana de Bolsas, Socio Fundador y Director de Silver Cloud Advisors.

Marina Dal Poggetto - Directora Ejecutiva Eco Go Consultores, Consultora económico financiera.









14:45 a 16 hs. | Auditorio Principal

LA VISIÓN DE LOS LÍDERES SOBRE LA ACTUALIDAD Y EL FUTURO DEL SECTOR HOTELERO

- Moderadora: Daniela Dini Periodista y Consultora en Comunicación 💭
- Disertantes:

Frédéric Ribault – Area General Manager Sofitel / Mgallery Argentine & Uruguay

- Daniel Suffredini Director Tremun Hoteles
- Roberto H. Amengual Presidente de Amérian Hoteles
- 🛱 Matías Basanta Álvarez Vicepresidente Ejecutivo Álvarez Argüelles
- Natalia Schargorodsky Directora Hotel Madero













Miércoles 28 de agosto



16 a 17:30 hs. | Auditorio Principal

MANDAMIENTOS EN LA CREACIÓN DE UN NUEVO PROYECTO GASTRONÓMICO. Un nutritivo panel de exitosos empresarios junto a los hacedores del ciclo @cerramelaochopodcast - GASTRONOMÍA & COMPETITIVIDAD

- Conductores:
- Martin Blanco Director Moebius Marketing&Competitividad
- Sebastián Ríos CEO Grupo RE, Almacén de Pizzas y Juan Valdez Café AR-UY
 - Invitados:
- Q Josie Bridge Fundadora & Directora Eat Catering
- Fernando Goijman Fundador & Director Tostado Café Club
- Leonardo Militello Socio Hitzig-Militello Arquitectos
- Marcelo Salas Martínez Fundador Director Café Martínez

















18 hs. | Auditorio Principal ACTO INAUGURAL



Jueves 29 de agosto



14 a 15 hs. | Auditorio Abierto

FLEXIBILIDAD Y TRANSFORMACIÓN: ESTRATEGIAS DE DISEÑO PARA UNA HOSPITALIDAD SOSTENIBLE.

• Disertantes:

Arq. Jorge Conticello - Fundador de Conticello Arquitectos, Estudio de Arquitectura y Diseño Gráfico.

Arq. Cecilia Salton - Conticello Arquitectos.







14:30 a 15:30 hs. | Auditorio Principal

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CON EL SELLO DE MICHELIN

- Moderador: Marina Arias Directora Ejecutiva SistemaB 🗭
- Disertantes:
- María Sance Científica, agricultora, gastronómica y directora de sustentabilidad de Casa Vigil
- Juan Ventureyra Chef, propietario de Ricciatelli Bistró
- Carolina Colagreco Carne Hamburguesas
- Gabriel Oggero Chef, propietario de Crizia Restaurant



María Sance

Juan Ventureyra

Carolina Colagreco



Jueves 29 de agosto



15 a 16 hs. | Auditorio Abierto HOTELERÍA Y MARKETING DIGITAL

• Disertante:

Germán Olano – Marketing Hotelero (Hotelería y Marketing Digital)





15.30 a 16 hs. | Auditorio Principal **HOTELES SOSTENIBLES, EN DESTINOS OUE SE GESTIONAN PARA LOGRAR:** COMUNIDADES MÁS FELICES.

Disertante:

Jorge Moller - Director para Latinoamérica del Global Sustainable Tourism Council (GSTC)





16 a 16.30 hs. | Auditorio Principal TRANSFORMÁ TU MENSAJE: COMUNICACIÓN EFECTIVA DE SOSTENIBILIDAD PARA HOTELES. GENERANDO VALOR DE MARCA

• Disertante:

Estefanía Del Azar - Directora de Comunicación del Global Sustainable Tourism Council (GSTC)



Estefanía Del Azar



16 a 17 hs. | Auditorio Abierto PANORAMA GLOBAL Y REGIONAL DE LA INDUSTRIA HOTELERA

Disertante:

Patricia Boo - Senior Area Director Central & South America, STR.





17 a 20 hs. | Auditorio Principal GRAN FINAL CONCURSO DE HOTELERÍA SUSTENTABLE – Hoteles más Verdes



Viernes 30 de agosto



14 a 15 hs. | Auditorio Principal

LA COCINA DE LA CULTURA (EXPERIENCIAS REALES DE LA HOTELERÍA Y LA GASTRONOMÍA)

• Moderadora: Rocío Robledo - Country Manager, WeWork Cono Sur



Disertantes:

Marcela Vita - Director of People and Culture, Four Seasons Buenos Aires, Miembro de la Comisión Directiva y Representante de la Comisión laboral AHT

Belén García Bertone – Integrante del Comité Ejecutivo de FEHGRA, Empresaria Hotelera





15.30 a 17 hs. | Auditorio Principal LA FÓRMULA DEL CAMBIO EN EL CEREBRO Y LAS **ORGANIZACIONES**

Disertante:

Estanislao Bachrach – PhD Biología Molecular, Master en Business Administration, Master en Coaching Deportivo de Alto Rendimiento



Viernes 30 de agosto



16 a 17 hs. | Auditorio Abierto

ACCESIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD: PRINCIPIO RECTOR DE LA INCLUSIÓN

Disertante:

Betina Anzilutti - Fundadora y CEO de Noun Eventos & Capacitación ejecutiva, Abogada (UNL - Argentina) y Master en Accesibilidad y Diseño de Smart Cities (Univ. Jaen -España).





17 a 18 hs. | Auditorio Abierto

PANEL INSPIRACIÓN: DE LA INSPIRACIÓN A LA ACCIÓN. MI VIAJE PERSONAL HACIA LA MOTIVACIÓN

Moderadora:



Periodista y productora de radio y televisión.

• Disertante:

Gabriel Oliveri - Director de Marketing de Four Seasons Hotel Buenos Aires.





18 a 20 hs. | Auditorio Principal **GRAN FINAL TORNEO** FEDERAL DE CHEFS



