



Santa Cruz de Tenerife  
AYUNTAMIENTO

SOCIEDAD  
DE DESARROLLO

[www.elcorazondetenerife.com](http://www.elcorazondetenerife.com)



# 23 MAYO

HORARIO	EVENTO	INFORMACIÓN
11:00	Inauguración Feria	
11:00 - 12:00	Visita Oficial Instalaciones.	
11:30 - 12:30	Degustación de Café Candelas.	Mejor expresso de Canarias 2012, Campeón de Canarias World Class Competition 2016. Barista café Candelas. Abel López, barista y bartender, amigo del buen hacer y la perfección.
12:30 - 13:30	Mesa Redonda "Futuro de La Gastronomía en la ciudad de Santa Cruz".	Debate gastronómico donde se tratarán los temas de la evolución y futuro de la gastronomía de la capital. Moderado por José Luis Conde.
16:00 - 16:30	Charla - Coloquio "Gustazos": "Posibilidades de marketing on line para tu negocio".	Plataforma on line para que su negocio llegue a más clientes con una herramienta muy eficaz y rápida.
16:30 - 17:00	Charla Gastronómica: "Cómo iniciarse en el mundo de la restauración". (Por Juan Calzada, chef y propietario de La Oliva del Toscal).	Restaurante de Tapas y Pintxos de cultivo ecológico. Cocina de sólidas raíces y de innovación.
17:00 - 17:30	Charla y Degustación: "Chocolate artesanal Benoush"	Chocolatería artesanal con chocolate artesano belga y bombones hechos en Santa Cruz de Tenerife.
17:45 - 18:15	Charla asesoramiento sobre iniciativa empresarial área restauración "Empresaria gastronómica con futuro".	Cafetería La Oficina.
18:30 - 19:00	Charla - Coloquio Gastronomía "El arte del Café" de un Barista, (Abel López + Catas de Café).	Mejor expresso de Canarias 2012, Campeón de Canarias World Class Competition 2016. Barista café Candelas. Abel López, barista y bartender, amigo del buen hacer y la perfección.

# 24 MAYO

HORARIO	EVENTO	INFORMACIÓN
10:30	Apertura	
11:30 - 12:00	Charla - Coloquio: "¿Gastronomía es femenino? El papel de la mujer en la cocina".	En 2015, Diana Marcelino fue premiada como mejor cocinera canaria por "El mundo". Actualmente es jefa de cocina del Hotel Finca Salamanca en Güímar.
12:00 - 12:30	Charla-Coloquio Personal EGATESA.	Empresa familiar fundada en 1982, nace con la misión de satisfacer las demandas del mercado cárnico en Canarias en cuanto a calidad, sabor, naturalidad y confianza de la carne.
12:30 - 13:00	Charlas de intermediación laboral (agencia de colocación Sociedad de Desarrollo).	Si su empresa necesita cubrir vacantes, ponemos a su disposición un servicio de intermediación laboral que se ajuste a sus necesidades eficaz, eficiente y totalmente gratuito.
16:00 - 16:30	Charla y Degustación: "Cómo vender el producto Canario ON LINE" (7 Delicatessen).	Empresa online de venta de productos canarios con catering especializado y reparto a cualquier punto de Europa.
16:30 - 17:00	Charla - Coloquio Gastronómica (Marcos Tavio).	Nikkei significa en japonés nacido fuera de Japón, un mestizo, un ciudadano del mundo, una mezcla de culturas. Mi cocina es de "experiencias" por eso mis platos cuentan historias, es la fusión de la cocina de Perú con la japonesa siempre enriquecida de sabores canarios.
17:00 - 17:30	Charlas y catas de producto: Licores de Canarias (La Vieja Licorería).	Empresa productora de licores artesanos que se define "Licores que interpreten los sabores desde esa memoria individual y desde esa memoria colectiva que a todos nos pertenece; interpretándolos también desde el sentimiento del licorista como un alquimista de la emoción".

17:45 - 18:15	Charla-Coloquio Gastronómica: "Premio Madrid Fusión y Futuro Nuevas Generaciones Canarias en Gastronomías" Ponentes: D. Diego Schattenhofer (Ganador Madrid Fusión 2010) + 2 Participantes del Concurso XIII Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.	Jefe de cocina del Restaurante del Hotel Villa Cortés.
18:15 - 19:00	Charlas de intermediación laboral (agencia de colocación Sociedad de Desarrollo).	Si su empresa necesita cubrir vacantes, ponemos a su disposición un servicio de intermediación laboral que se ajuste a sus necesidades: eficaz, eficiente y totalmente gratuito.

# 25 MAYO

HORARIO	EVENTO	INFORMACIÓN
10:30	Apertura	
11:00 - 11:30	Charla-Coloquio Gastronómica: "El gastrobar, ¿nueva tendencia?" Ponente: Pablo Pastor.	Presidente de ACYRE Pablo Pastor acumula una trayectoria profesional de más de una década en las cocinas del Gran Hotel Bahía del Duque y varios años en el Hotel Europe Villa Cortés. En diciembre de 2009 abrió las puertas de su restaurante Azulón.
11:30 - 12:00	Boun Appetit.	Germán Piñero.
12:00 - 12:30	Charla-Coloquio Gastronómica: "Una nueva forma de hostelería, de lo vegetariano a lo social. Pizzería-Escuela La Ecológica".	La Pizzería – Escuela "La Ecológica" funciona habitualmente como restaurante abierto al público y al entorno. A su vez, desarrollan el proyecto formativo para capacitar a jóvenes en riesgo social.
12:30 - 13:00	Charla Formativa: ¿Cómo hacer un escandallo?	Coordinador Alimentos y Bebidas en HECANSA. Chef, asesor gastronómico, consultor especializado en áreas A&B, preaperturas, aperturas, diseños de cocinas, restaurante y bar, Implementación de sistemas y estándares de trabajo.
16:00 - 16:30	Charla-Coloquio Gastronómica: "Cómo incorporar a la cocina canaria la Tapa" Ponente: Javier Gutiérrez 3º Premio Nacional de la Tapa".	Ubicada en el Parque García Sanabria, a 50 metros del Hotel Mencey y Taburiente está Strasse Park & Debocca. Desayunos, brunchs, almuerzos, cenas y coctelería.
16:30 - 17:00	Maravítia.	Plataforma 'online' de venta de productos agrarios locales. Empresa ganadora del concurso de ideas de las patronales turísticas de Ashotel.
17:00 - 17:30	Charla - coloquio: "Desnudo Integral".	Hijo del cocinero Carlos Gamonal Jiménez, Estrella Michelin a su trayectoria, emprendedor multitemático, responsable de la marca Gamonal y chef principal de El Drago.
17:45 - 18:15	Charlas intermediación laboral (agencia de colocación Sociedad de Desarrollo).	Si su empresa necesita cubrir vacantes, ponemos a su disposición un servicio de intermediación laboral que se ajuste a sus necesidades: eficaz, eficiente y totalmente gratuito.