

Taller de **MIXOLOGÍA**

ABASTUR 2023



30 de agosto de 16:30 a 18:30

1º DÍA: LA MIXOLOGÍA DE LOS HOTELES

En esta primera jornada del **Taller de Mixología de ABASTUR 2023**, exploraremos la importancia de la mixología en los hoteles junto al reconocido mixólogo **Riesler Morales**. Aprenderemos técnicas fundamentales, estrategias para bebidas memorables y cómo conectar emocionalmente con los huéspedes a través de la narrativa y el branding de nuestras creaciones para brindar experiencias únicas.

- **Bases de la mixología hotelera:**

Comprende las técnicas y principios fundamentales para crear bebidas únicas y memorables en el contexto hotelero.

- **Trascendiendo la creatividad para la creación de bebidas:**

Explora cómo elevar la creatividad en la mixología y generar experiencias inolvidables para los huéspedes.

- **Estrategias para lograr bebidas memorables:**

Descubre estrategias prácticas para mantener la excelencia en la creación de bebidas en todas las unidades de negocio.

- **Importancia del storytelling y branding de bebidas:**

Aprende cómo utilizar el poder de la narrativa y el branding para conectar emocionalmente con los consumidores.



*Mario
Mena*

Mario cuenta con **más de 15 años de experiencia** en la industria de la hospitalidad, desde restaurantes, bares, cantinas, hoteles. Trabajó como bartender, mesero, garrotero, capitán, gerente y director en diferentes partes del país, asistiendo a reuniones y eventos especiales.

Actualmente, es **capitán de Blanco Colima** y embajador de una ginebra nueva en el país, "Gaugin", ha trabajado también en eventos como mixólogo y dando cursos y pláticas a centros de consumo.

Taller de **MIXOLOGÍA**

ABASTUR 2023



31 de agosto de 16:00 a 18:00

2º DÍA: LA MIXOLOGÍA RESTAURANTERA

En el segundo día del **Taller de Mixología de ABASTUR 2023**, nos adentraremos en el mundo de la Mixología Restaurantera, de la mano de un **experto en el rubro**. Descubriremos la creatividad que se esconde detrás del bar del restaurante, cómo estandarizar bebidas sin perder la esencia de cada lugar y qué hacer (y qué no hacer) para alcanzar el éxito con nuestras creaciones. Además, conoceremos la importancia del hielo y cómo lograr que el show y el buen sabor se fusionen para deleitar a nuestros comensales.

- **Creatividad dentro del bar del restaurante:**

Explora el potencial creativo y las posibilidades de innovación en los bares de restaurantes.

- **Estandarización de bebidas:**

Aprende la importancia de la estandarización para garantizar la calidad en cada bebida servida.

- **Diferencia entre coctelería gourmet y restaurantes:**

Analiza las particularidades de la coctelería gourmet y cómo adaptarla al contexto de los restaurantes.

- **El show no está peleado con el buen sabor:**

Descubre cómo combinar la presentación visual con la calidad del sabor en las bebidas



Lina
Mange

Lina cuenta con más de **20 años de experiencia** en la industria de la hospitalidad, ha colaborado en el desarrollo de conceptos como **“Mixología de Cantina”**, coctelería elegante y vanguardista con toque mexicano; creadora de menús para importantes grupos restauranteros en México, **Drinks Strategy** de grandes marcas de destilados así como desarrolladora y entrenadora de múltiples generaciones de bartenders en todo México.

Fue nombrada por Diageo **mejor Mixóloga / Bartender en México** en 2013, 2014, 2015 - 2017 de *World Class Mexico*. La pasión por su trabajo la ha convertido en una mujer con visión, ambición y entrega en busca de la excelencia de su oficio.

Actualmente es **Team Partner Bartender, Embajadora** Diageo Bar Academy, así como Directora de Barras y Bebidas en importante Grupo Restaurantero de *Sea Food*.

Taller de **MIXOLOGÍA**

ABASTUR 2023



1 de septiembre de 16:00 a 18:00

3º DÍA: LA MIXOLOGÍA EN LOS EVENTOS Y BARRAS MÓVILES

El tercer y último día del **Taller de Mixología de ABASTUR 2023** abordará el mundo de la Mixología en los Eventos y Barras Móviles, de la mano de **Ernesto García**, uno de los **directores de la Universidad de Mixología**. Aprenderemos cómo comenzar desde cero en el mundo de los eventos y cómo organizar el crecimiento de nuestro negocio con paso a paso detallado. Descubriremos la importancia de invertir de manera inteligente y cómo administrar nuestras finanzas para alcanzar el éxito. Además, exploraremos cómo el uso del hielo impacta la realización de nuestros cócteles y qué servicios ofrecer sin dejar de innovar y generar clientes satisfechos.

- **Emprendimiento en los eventos, cómo hacerlo desde cero:**

Conoce los pasos fundamentales para emprender en el mundo de los eventos de bar y barras móviles

- **Investigación del mercado y demanda de eventos de bar:**

Identifica oportunidades y necesidades específicas en el mercado local para satisfacer la demanda.

- **Planificación financiera:** Establece un plan financiero sólido que permita tomar decisiones informadas y proyectar el crecimiento del negocio.

- **Bebidas alcohólicas y no alcohólicas:**

Explora una amplia gama de bebidas, desde cócteles y cervezas hasta opciones sin alcohol, para ofrecer un menú diverso y atractivo.

- **Atención al cliente y cultura de servicio:**

Capacita al personal en la importancia de brindar un servicio cálido y personalizado, fomentando una cultura de excelencia en la atención al cliente.



*Ernesto
García*

CO- Fundador y Socio Directivo de la Universidad Mexicana de Mixología. Es **mixólogo mentor y estratega** en Negocios Mercantiles con **12 años de experiencia** en el mundo de la hospitalidad, participando en singulares centros de consumo de alto prestigio en CDMX.

Empieza en el arte de la mixología poniendo en práctica una gran variedad de estilos de coctelería, generando alrededor de trescientas recetas creativas de cocteles innovadores, dejando huella para muchas marcas.

En 2018 funda una de las **academias más prestigiosas en la CDMX, la Universidad Mexicana de Mixología**, impartiendo con profesionalismo e integridad el desarrollo de cocteles que identifiquen a la marca.

Originario de Uruguay, Gastón cuenta con **más de 20 años en la industria de la Hospitalidad**, ha participado en diversas competencias internacionales y nacionales tanto en México como Uruguay. Actualmente, es **Director y Fundador** de GB EVENTOS MX así como **Mixólogo Flairbartender**.



*Gastón
Buallasa*