



EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS

Ave. de la Reforma 7-01, zona 10 – Ciudad de Guatemala

Teléfono: 2326-4252; Fax: 2332-0065

<http://guatemala.usembassy.gov/>

08 de septiembre de 2008

PARTICIPANTES EN EL PABELLÓN DE LOS ESTADOS UNIDOS **XII FERIA Alimentaria, del 8 al 10 de septiembre, en la ciudad de Guatemala.**

Organizadores del Pabellón:

- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
- Departamento de Comercio de los Estados Unidos (FCS)
- Cámara de Comercio Americana (AMCHAM) de Guatemala

Expositores:

- Asociación Americana de Soya (ASA)
- Consejo de Exportadores de Carne de Ave y Huevo de los Estados Unidos (USAPEEC)
- Consejo de Exportadores de Lácteos de los Estados Unidos (USDEC)
- Federación de Arroz de los Estados Unidos (USARICE)
- Asociación de Productores de Arroz de los Estados Unidos (USRPA)

Empresas guatemaltecas importadoras de productos alimenticios de los Estados Unidos:

- Grupo Buena Interdia Foodservice
- Alimentos Campeón Suministros & Alimentos
- Soluciones Culinarias Laden, S.A.
- Wal-Mart Importadora D'risa

Empresas representadas por medio de la Oficina de Comercial de la Embajada:

- GustoPack (embutidos)
- Buffet Enhancements (equipos para servicio a domicilio y buffet)
- Great Lake Speciality Products (equipo de plástico reciclado para hoteles, restaurantes y parques recreativos)
- Polar Plastech (utensilios especiales para servicio de bebidas)
- Now Foods (productos naturales y vitaminas)

Chefs invitados, de reconocido prestigio

- Chef Pepin: Patrocinado por la Federación de Arroz de los Estados Unidos. Chef honorario. Ofrecerá tres presentaciones durante la feria.
- Chef McCarthy: Patrocinado por el Departamento de Agricultura del Estado de Nebraska.

Conferencista invitado para el Congreso Centroamericano de Restaurantes:

- Brian Beazer, graduado de la Universidad de Brigham Young
- Cuenta con más de 15 años de experiencia en la industria del almacenamiento refrigerado.
- La Oficina de Asuntos Públicos de la Embajada apoya la visita del Sr. Beazer.

Conferencias:

- Efectividad en el manejo de la cadena de frío: Fundamento para asegurar la calidad de los productos utilizados en restaurantes.
- Manteniendo las temperaturas adecuadas para evitar intoxicación por alimentos.