

I CONFERENCIA DE GASTRONOMÍA, INNOVACIÓN Y NEGOCIO



GASTROTECH
GASTRONOMÍA • INNOVACIÓN • NEGOCIO

#gastrotech

6 NOVIEMBRE **20**
Feria Valencia **17**
10:00 a 19:00

www.gastrotech.es
info@gastrotech.es



10:00 h. Inauguración de la jornada

Óscar Carrión Conductor del evento

10:15 h. El restaurante, la innovación y el cliente. Claves y tendencias

Diego Coquillat Marketing y Tecnología para restaurantes

11:00 h. Mesa redonda: Diseño de espacios para

Alberto Arza, Papila Food Design
Javier Andrés, La Sucursal
Santiago Mañez, Caro Hotel

12:00 h. Pausa café

12:20 h. Gastronomía y producto

Jorge Bretón, Basque Culinary Center

13:00 h. Mesa redonda: el producto hace al restaurante, ¿qué pasa cuando desaparece del paisaje?

Emiliano García, Casa Montaña:
"Casa Montaña un Proyecto reconciliado con el Tiempo: Tradición y Modernidad"
Héctor Molina, el3ments:
"Identidad y defensa de la soberanía agroalimentaria"
Jesús Machi, Horno San Bartolomé:
"Pan y mucho más"

14:00-16:00 Finger Lunch y networking:

El Huerto: "Vuelta al origen, descubriendo el producto, viaje al paisaje gastronómico".

16:00 h. "Culinaria y tradición, las bases del marketing y la innovación gastronómica".

Lalo Plasencia, CIG México

16:45 h. Casos de éxito redes sociales y destinos gastronómicos. Cómo provocar al cliente gastronómico.

Mónica Morales, Cámara Valencia

17:30 h. Gestión de experiencias y gastronomía, dirigiendo los sentidos del cliente.

Javier Serrano, La Cena de los Sentidos

18:15 h. Gastronomía y proyección internacional.

Iñaki Gaztelumendi, Consultor de la Organización Mundial del Turismo

19:00h. Fin de sesión.