

# 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](http://www.gastrotech.es)  
[info@gastrotech.es](mailto: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.**