

FECHA

27
ABR / 2017

LUGAR

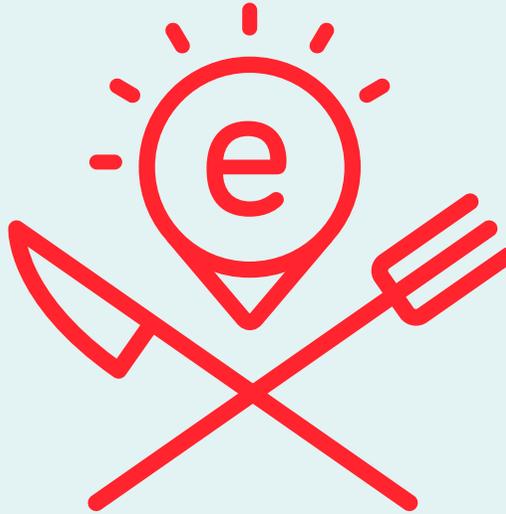
CÁMARA DE COMERCIO
CIUDAD REAL

HORA

10:00

ASISTENCIA

GRATUITA



III FORO

GastroEmprende

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA
DE CIUDAD REAL

ORGANIZAN



COFINANCIAN



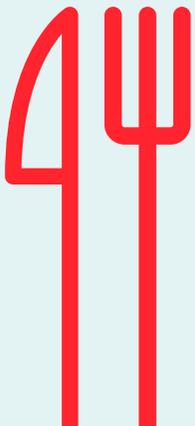
COORDINA



Fondo Europeo de Desarrollo Regional 'Una manera de hacer Europa'



IN-
TRO



Un foro que apuesta por la innovación y la calidad en el sector gastronómico

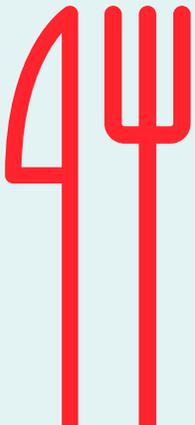
El tercer **FORO GASTROEMPRENDE** ya está aquí. Después de dos ediciones, el foro vuelve a la Cámara de Comercio para consolidarse como punto de encuentro entre emprendedores y profesionales que apuestan por la innovación, la calidad y el valor añadido en el campo de la gastronomía y el turismo. Por ello, volverá a partir de las experiencias de éxito, el intercambio de ideas y las vivencias de ponentes de reconocido prestigio para ayudar a los participantes a seguir creciendo en uno de los sectores de mayor futuro.

En la tercera edición, el próximo 27 de abril a las 10.00 horas, el **FORO GASTROEMPRENDE** vuelve a marcarse como objetivo ofrecer una visión de la potencialidad del sector empresarial gastronómico y turístico abordando aspectos diferentes, actuales y esenciales que facilitan la apertura de nuevas líneas de actuación. Para ello, **GASTROEMPRENDE** abordará en esta ocasión la importancia de la adopción de las nuevas tecnologías también en la gastronomía, tomando como eje vertebrador de la jornada el título **'De la huerta a internet: Modelos de adaptación del sector gastronómico a la era digital'**. ■





PRO- GRA- MA



De la huerta a internet:

Modelos de adaptación del sector gastronómico en la era digital

10:00 

Inauguración

10:10 

Nuevas Tendencias del sector. El impacto mediático en la nueva gastronomía.

Jesús Almagro, del Restaurante Canseco y Mesteño, concursante de Top Chef.

10:40 

Gestión de un negocio gastronómico en la Era de Internet.

Izaskun Zurbitu, Profesora y Coordinadora Área de Gestión Basque Culinary Center.

11:30  

Pausa Café + Networking

11:50 

Presentación 'Saborea Ciudad Real'

12:00 

Los nuevos medidores de opinión ya no están en los grandes periódicos

Darío Méndez, Área Mánager de ELTenedor en Madrid.
María Ritter, Subdirectora de Estrategia e Innovación de Comunicación de Repsol y Responsable de Guía Repsol.

13:00 

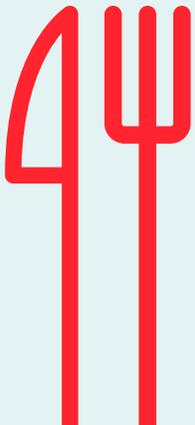
Influencia de Internet y redes sociales para la difusión de la gastronomía.

Andrea Cañas Onzain, Coach nutricional.
Concha Crespo, periodista gastronómica.

14:00 Clausura



PO-
NEN-
TES



DARÍO MÉNDEZ

Área Mánager de ElTenedor en Madrid

Especializado en la gestión de clientes, para él emprender es trabajar, disfrutar, desarrollar-se, echar la vista atrás y darse cuenta de lo que se ha cambiado sin dejar de ser él mismo. Hace diez años entró a formar parte de ElTenedor, un proyecto que ha visto crecer desde el principio y en el que ha desarrollado tareas de producción, gestión financiera, coordinación de equipos y gestión de las grandes cuentas y cadenas de restaurantes de la compañía. Desde que empezó en el sector de la restauración su idea ha sido educar al restaurador tradicional, mostrarle que internet es una herramienta efectiva y capaz de dinamizar cualquier mercado. | @DarioMendezF



ANDREA CAÑAS ONZAIN

Coach Nutricional

Entrenadora nutricional en Onzain de Caso Nutrición. Andrea persigue siempre el éxito de cada uno de sus clientes, adaptando la comida a la persona y no al contrario como suele ocurrir. Comer sano, sabroso y estar saludable es posible con las pautas y la organización adecuadas. El objetivo de su mensaje es que las personas vean este mundo de "lo sano" como algo alcanzable y sencillo y no como algo complicado e inaccesible. @andrea_c_onzain



IZASKUN ZURBITU ALDAMA

Profesora y coordinadora Área Gestión Basque Culinary Center

Licenciada en Tecnología de Alimentos, ha focalizado su vida profesional en la promoción y el marketing de alimentos y bebidas. Actualmente es profesora de Emprendimiento y de la especialidad de Negocios en el Basque Culinary Center; ha desarrollado su carrera a nivel internacional en Alemania, Irlanda y Estados Unidos, así como en el programa ICEX 'Wines from Spain'. @bculinary



MARÍA RITTER

Subdirectora de Estrategia e Innovación de Comunicación de Repsol y Responsable de Guía Repsol

María ha desarrollado su carrera profesional en el ámbito de la comunicación corporativa en muchas de sus áreas, desde la gestión de las relaciones con los medios de comunicación nacionales e internacionales hasta la definición de la estrategia de comunicación. Le interesan especialmente las nuevas tendencias en este ámbito, por lo que se especializó en transformación digital. En la actualidad se desempeña como Subdirectora de Estrategia de Comunicación e Innovación en la Comunicación y Responsable de Guía Repsol. Desde allí trabaja para transformar la Guía Repsol, adaptarla al ámbito digital, renovarla y reforzar su posicionamiento como medio gastro-turístico de referencia. | @MariaRitter1



CONCHA CRESPO

Periodista gastronómica, exreportera gastronómica en Telemadrid, TVE y la Sexta durante 20 años

Exdirectora de Gastronomas y excolaboradora del portal gastronómico SaborMadrid. Ahora es videoblogger (www.conchacrespo.com) y gastroempresaria. Directora de Bullykea, consultora gastronómica y productora audiovisual. Además es embajadora de marcas como Fisan (jamón bellota Salamanca); Procelania (vajillas Bidasoa y Mongatina); Ahumados Domínguez y Placest (App), red social que pone en contacto a restaurantes con los comensales. Autora de 'Mis chefs en directo', editorial Síntesis (2006). Está pendiente de publicar en mayo 'Cocineros con Valor' con Libros.com (crowdfunding). Es autora de tres nuevos programas televisivos en actual proceso de producción. | @conchacrespo



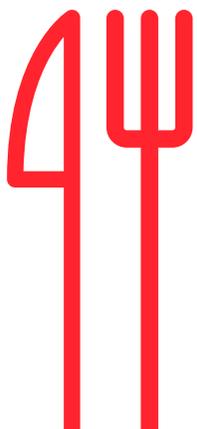
JESÚS ALMAGRO

Chef y asesor gastronómico. Restaurante Canseco y Mesteño, concursante de Top Chef

Formado en la Escuela de Hostelería de Madrid, Jesús Almagro lleva veinte años dedicado a la cocina y ha trabajado en algunos de los más reconocidos restaurantes: Arzak, Berasategui, La Terraza del Casino y Zalacaín. A comienzos de 2016, y tras dos años al frente de la cocina del restaurante Piñera en Madrid, Jesús Almagro puso en marcha en esta misma ciudad el restaurante que lleva su nombre y que ha dado origen a Mesteño Gastronómico, un concepto en el que su cocina alcanza su estilo más personal. Es campeón de España de Cocina, fue el noveno clasificado en el prestigioso concurso internacional Bocuse D'Or y ostenta el Premio Nacional a la Innovación Hostelera por la Fehr gracias a una de las investigaciones en las que actualmente está trabajando con el CSIC. El chef madrileño alcanzó una gran popularidad a raíz de su paso por el programa televisivo Top Chef, y antes de esto por la película documental que protagoniza y que narra su participación en el campeonato del mundo, 'El pollo, el pez y el cangrejo real'. @jesusalmagro



INS-
CRIP-
CIO-
NES



FORMULARIO

Si quieres asistir, rellena el formulario de inscripción que encontrarás pinchando en este enlace:

[FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN](#)

ASISTENCIA GRATUITA

Confirma tu asistencia al III Foro GastroEmprende
antes del día 26/4/17 llamando al
926 273 034 / 926 274 444

o enviando el formulario cumplimentado
a una de estas dos direcciones:

formacion@camaracr.org
ceei@ceeicr.es

FECHA

27
ABR / 2017

HORA

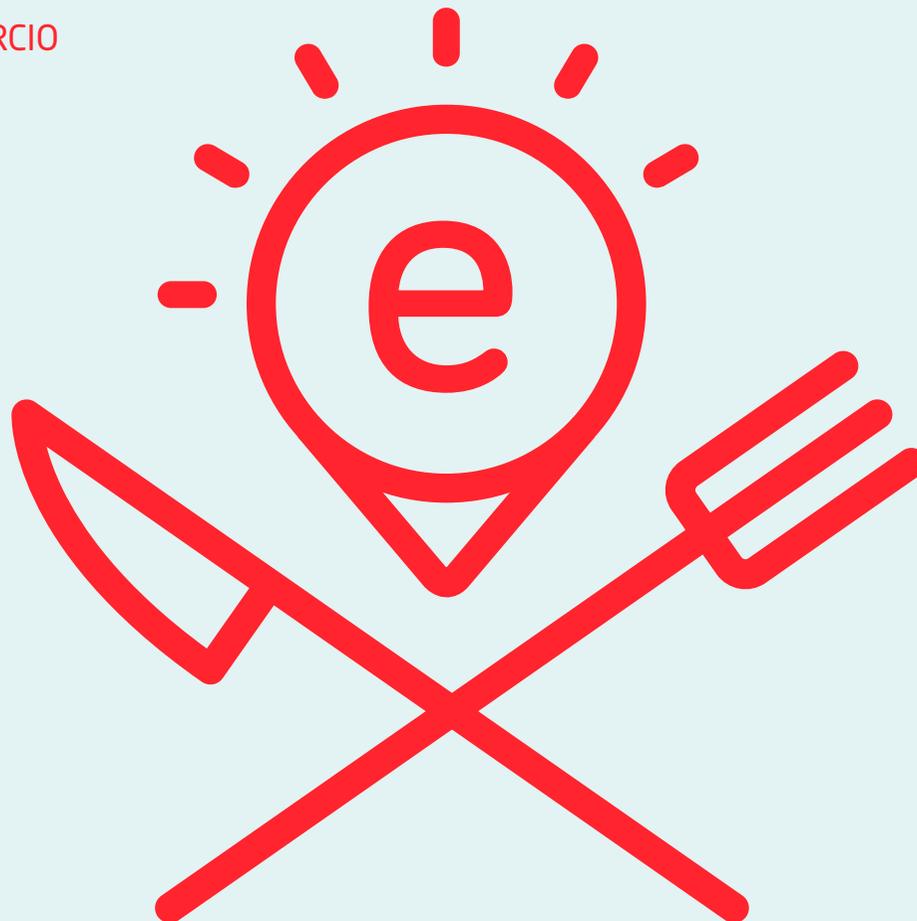
10:00

LUGAR

CÁMARA DE COMERCIO
CIUDAD REAL

ASISTENCIA

GRATUITA



ORGANIZAN

Cámara
Ciudad Real



COFINANCIAN

DIPUTACIÓN DE
CIUDAD REAL



saborea ciudad real
TASTING CIUDAD REAL



COORDINA

COMUNICA TU *flow*

Fondo Europeo de Desarrollo Regional 'Una manera de hacer Europa'