

I FORO

GastroEmprende

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA
DE CIUDAD REAL

FECHA

17
NOV / 2015

HORA

10:00

LUGAR

CÁMARA DE COMERCIO
CIUDAD REAL

ASISTENCIA

GRATUITA

ORGANIZAN

Cámara
Ciudad Real





IN- TRO



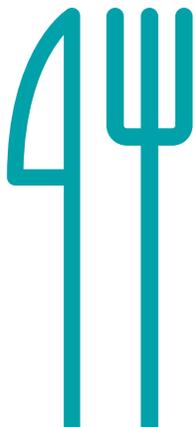
La gastronomía se está convirtiendo en un sector pujante con una fuerte creación de empleo, con una vinculación al turismo de calidad y con una clara apuesta por la innovación, ingredientes que se hace necesario maridar para ofrecer, a los profesionales del sector y a los nuevos emprendedores, visiones y experiencias empresariales para contribuir a generar casos de éxito, y provocar la evolución de un sector que se está redescubriendo a sí mismo.

El **I Foro GastroEmprende** se concibe como un espacio de encuentro en el que compartir vivencias en el sector agroalimentario, turístico y gastronómico, de cara a potenciar y fomentar la creación de empresas en este sector. Está dirigido a todas las personas con vocación emprendedora e interesadas en oportunidades de negocio en torno a la gastronomía. El **objetivo** es **ofrecer una visión general de la potencialidad que tiene el sector empresarial en materia gastronómica y la manera en que los agentes implicados aportan innovación al sector.**

¿Es suficiente con saber cocinar para tener éxito como chef? ¿Cómo se puede ayudar a un empresario del sector de la gastronomía para vender mejor su producto? ¿Cómo hay que comunicar para enamorar por el estómago? ¿Cuál es la mejor receta para vender? ¿Tienen futuro las ferias comerciales con la aparición de Internet? ¿Qué hay por innovar en el sector? ¿Se puede utilizar la gastronomía para vender otro tipo de productos?



PRO- GRA- MA



10:00 
Apertura

10:15 

El nacimiento de la gastronomía como concepto de ocio y empresarial

De la mano de un especialista, recorreremos la evolución de la gastronomía en nuestro país hasta el día de hoy.

Jose María Iñigo, periodista, presentador de radio y televisión, comunicador experto en gastronomía y turismo, director de www.ganasdeviajar.com.

10:45 

La gastronomía: el ingrediente estrella a maridar en otro tipo de negocios

La gastronomía es un ingrediente que va con todo. Hasta tal punto que nos ayuda a posicionar productos determinados, potenciando su visibilidad y conocimiento en un escaparate preferencial.

Jesús Torres, director de Natural Chef, empresa de venta de cocinas.

Ramon Cuerva, gerente de Bodegas Naranjo.

Adolfo Muñoz, cocinero, empresario y gerente del grupo “Adolfo” y Premio Nacional de Gastronomía.

Rocío Arroyo, profesora de cocina, presentadora de televisión y finalista del programa “Deja un Sitio para el Postre”, en Cuatro.

11:45 
Café y aperitivo

12:00 

Proyectos de éxito: “los ingredientes que maridan una buena rentabilidad”

La gastronomía para emprendedores: ¿cuáles son los ingredientes que maridan una buena rentabilidad? La receta del éxito va más allá de los fogones, porque influyen otros ingredientes que contribuyen a ello: desde la estrategia empresarial, hasta la estrategia de comunicación.

Carlos Durán, chef de Charlie Champagne.

Jorge Arnoldson, chef ejecutivo del grupo Tragaluz.

Juan Barbacil, director de la agencia de comunicación gastronómica “Barbacil”.

Cristina Miranda Luján, gerente de la Asociación de Hostelería de Ciudad Real.

13:00 

El marketing como el mejor aderezo de una receta

Concursante en programa gastronómico, empresario/emprendedor con producto de éxito, especialista en marketing gastronómico, organizador de feria gastro. Todos ellos hablarán de la necesidad de las herramientas de marketing en la venta de productos, servicios gastronómicos, así como de la influencia de los medios de comunicación en dictar las tendencias del sector.

Carlos Medina, cocinero, concursante del programa “Top Chef”, de Antena 3.

Aritz López Idarraga y **Thaig MacCarthy**, creadores del vino Gik Blue.

Hilario Garcia, propietario y creador del vino Aurum Red.

Nacho Sandoval, experto en marketing gastronómico.

Rubén Sánchez, chef ejecutivo de El Bodegón de Daimiel.

14:00 **Clausura**



PO- NEN- TES

RUBÉN SÁNCHEZ



Chef ejecutivo de El Bodegón de Daimiel con dos soles Repsol. Integrante de la Selección Española de Alta Cocina. Presentador del concurso de cocina “Cocina Sobre Ruedas”, en Televisión Castilla-La Mancha, y colaborador en espacios de entretenimiento de Mediaset. Ha elevado la cocina manchega a la categoría de autor.

CARLOS MEDINA



Cocinero, concursante del programa “Top Chef”, de Antena 3. Ha pasado por los fogones de Berasategui, El Bulli, Ca Sento y Las Rejas. Fue director creativo en DN-Innovación en la Universidad de Tecnología de Alimentos de Taipei, Taiwan.

JOSÉ MARÍA IÑIGO



Periodista, presentador de radio y televisión, colaborador de “No es un día cualquiera”, de RNE. Comunicador experto en gastronomía y turismo. Director de www.ganasdeviajar.com.

ADOLFO MUÑOZ



Cocinero, empresario y gerente del grupo “Adolfo” y Premio Nacional de Gastronomía. Tras 35 años de profesión, es referencia indiscutible de la gastronomía manchega. Impulsor de “Toledo Capital Gastronómica 2016”.

JORGE ARNOLDSON



Chef ejecutivo del Grupo Tragaluz, con 16 establecimientos en Madrid, Barcelona, Méjico y Gerona. Uno de sus mentores fue Chicote, y ha pasado por reconocidos restaurantes como el Amparo, Drolma o Quique Da Costa y Ricard Camarena.

ARITZ LÓPEZ TAIG MACCARTHY



Aritz es licenciado en Publicidad y Relaciones Públicas y Taig es diseñador gráfico. Han revolucionado el sector con la creación del vino Gik Blue.

JESÚS TORRES



Director de Natural Chef, empresa de venta de cocinas. Para vender sus productos, ha puesto en marcha una programación especializada en cursos de cocina en sus instalaciones.

ROCÍO ARROYO



Profesora de cocina en la EFA de Bolaños. Finalista del programa “Deja un Sitio para el Postre”, en Cuatro. Presentadora del programa de cocina “Miel sobre hojuelas”, de Televisión Castilla-La Mancha.

JUAN BARBACIL



Director de la Agencia de Comunicación Gastronómica “Barbacil”. Escritor, colaborador habitual en medios de comunicación. Director del Plan de Gastronomía del Gobierno de Aragón durante 6 años. Responsable de comunicación del Grupo Freixenet y Coca-Cola.

HILARIO GARCÍA



Propietario y creador del vino Aurum Red. Investigó los beneficios del ozono en la vid, y concibió el vino más caro del mundo. Inventó “la máquina de la vida”, artefacto capaz de curar 411 patologías a través del ozono.

RAMÓN CUERVA



Gerente de Bodegas Naranjo. Pertenece a la quinta generación familiar que continúa con la tradición de la elaboración del vino. Para dar a conocer su bodega organiza eventos musicales en sus propias bodegas, maridados con gastronomía.

CARLOS DURÁN



Chef de Charlie Champagne. Con numerosos premios como capitán de la Selección Española de Alta Cocina. Chef del año intercontinental 2013 en la Final Europea de la World Asoc. Chef Societies. Autor del libro, “Cocina Canalla de Carlos Durán” (Planeta).

CRISTINA MIRANDA



Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Gerente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo desde 1992. Coordina las acciones, servicios y eventos de la Asociación.

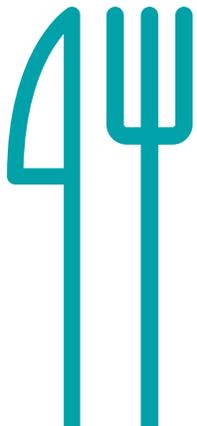
NACHO SANDOVAL



Experto en marketing gastronómico. Empresario y emprendedor social. Actualmente, CEO en Estrategias & Marketing, Presidente y fundador de <http://www.fundacionpuntosdelmundo.org>



INS-
CRIP-
CIO-
NES



FORMULARIO

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

ASISTENCIA GRATUITA

Confirma tu asistencia al I Foro GastroEmprende **antes del día 15/11/15** llamando al **926 273 034** o enviando el formulario cumplimentado a una de estas dos direcciones:

formacion@camaracr.org
ceei@ceeicr.es



ORGANIZAN



COLABORA



COFINANCIAN



Unión Europea

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