

## #GASTROTECH. I Conferencia de Gastronomía, Innovación y Negocio

**FECHA:** Lunes, 6 de noviembre de 2017  
**LUGAR:** Centro de Convenciones – Pabellón 5 - Feria Valencia  
**HORARIO:** 10:00 a 19:00  
**CONDUCTOR DEL PROGRAMA:** Oscar Carrión  
**ORGANIZA:** Invattur y Feria Valencia

### PROGRAMA:

10:00 horas Inauguración de la jornada.

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

[DIEGO COQUILLAT](#)

11:00 horas Mesa redonda: Diseño de espacios para seducir los gustos del cliente.

[ALBERTO ARZA – PAPILA FOOD DESIGN](#)

[JAVIER ANDRES - LA SUCURSAL](#)

[SANTIAGO MAÑEZ – HOTEL CARO](#)

12:00 horas Pausa café.

12:20 horas Gastronomía y producto.

[JORGE BRETON – BASQUE CULINARY CENTER](#)

13:00 horas 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](#), "pan y mucho más"

14:00-16:00 Finger Lunch y networking: el Huerto, de "vuelta al origen, descubriendo el producto, viaje al paisaje gastronómico".

16:00 horas “Culinaria y tradición, las bases del marketing y la innovación gastronómica”.

[LALO PLASENCIA - CIG-México.](#)

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

[MONICA MORALES – CAMARA VALENCIA](#)

17:30 horas Key note: Gestión de experiencias y gastronomía, dirigiendo los sentidos del cliente.

[JAVIER SERRANOS – LA CENA DE LOS SENTIDOS](#)

18:15 horas Key note: Gastronomía y proyección internacional.

[IÑAKI GAZTELUMENDI – Consultor de la Organización Mundial del Turismo](#)

19:00 horas Fin de la sesión.