

**TALLER PRÁCTICO PARA EMPRESAS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO  
GASTRONÓMICO**

*“Estrategias de marketing  
gastronómico para aumentar  
ventas”*



**FECHA**

**28 de noviembre de 2018** - de 16:00h. a 19:30h.



**DIRIGIDO A**

Autónomos, pymes, emprendedores y empresas turísticas de hostelería y producto turístico-gastronómico; agentes locales y cualquier interesado en la mejora empresarial de su negocio turístico en destinos de la Comunitat Valenciana.



**OBJETIVOS**

- Conocer instrumentos públicos y gratuitos para la innovación en pymes turísticas: **Accetur Avanza Pyme** y **CreaTurisme**.
- Reflexionar sobre tendencias, retos, estrategias de eficiencia en la gestión de los negocios; definir propuestas de valor y diferenciación, técnicas para aumentar las ventas, mejorar la comunicación con estrategias visuales y *online*.
- Propiciar un debate profesional sobre las oportunidades de mejora de la competitividad y la rentabilidad.



**CASA DE LA CULTURA – Sala Noble (1ª planta)**

C/ Moncada, 7 – 46800 Xàtiva



**PROGRAMA**

**16:00h** Recepción de asistentes

**16:15h** Bienvenida

Ayuntamiento de Xàtiva  
Cámara Valencia.  
Turisme Comunitat Valenciana.

**16:30h** Programas públicos para la competitividad de empresas y destinos

Carmen Ibáñez. *U. de Desarrollo Turístico. Turisme Comunitat Valenciana.*

**Programa de Competitividad Turística**

Mónica Morales. *Turismo. Cámara València.*

**16:45h** TALLER PRÁCTICO:

*“Estrategias de marketing gastronómico para aumentar ventas”*. El arte de innovar en la gestión del restaurante.

**19:15h** DEBATE Y CONCLUSIONES



**CONTACTA CON NOSOTROS**

**Asistencia gratuita.** - Información: Mónica Morales

[mmorales@camaravalencia.com](mailto:mmorales@camaravalencia.com) - 963 103 900 [INSCRIPCIÓN AQUÍ](#)

**Ponente Erika Silva**

*Especialista en Gestión Hotelera y Marketing Gastronómico; mentora de empresas de hostelería y gastronomía, con amplio conocimiento del sector en Chile, España y UK; y directora de la Escuela de Hostelería de Marketing Gastronómico y autora de uno de los blogs más reconocido de Marketing Gastronómico de habla hispana.*



**TALLER PRÀCTIC PER A EMPRESES  
D'HOSTALERIA I TURISME  
GASTRONÒMIC**

**"Estratègies de màrqueting  
gastronòmic per a augmentar  
vendes"**



**DATA**

28 de novembre de 2018 - de 16:00h. a 19:30h.



**DIRIGIT A**

Autònoms, pimes, emprenedors i empreses turístiques d'hostaleria i turisme gastronòmic; agents locals i qualsevol interessat en la millora empresarial del seu negoci turístic en destinacions turístiques de la Comunitat Valenciana.



**OBJECTIUS**

- Conèixer instruments públics i gratuïts per a la innovació en pimes turístiques: **Accetur Avança Pime- Programa de Competitivitat Turística i CreaTurisme.**
- Reflexionar sobre tendències, reptes, estratègies d'eficiència en la gestió dels negocis; definir propostes de valor i diferenciació, tècniques per augmentar les vendes, millorar la comunicació amb estratègies visuals i *online*.
- Afavorir un debat professional sobre les oportunitats de millora de la competitivitat i la rendibilitat.



**CASA DE LA CULTURA – Sala Noble (1ª planta)**

C/ Moncada, 7 – 46800 Xàtiva



**PROGRAMA**

**16:00h** Recepció d'assistents

**16:15h** Benvinguda

Ajuntament de Xàtiva  
Cambra València.  
Turisme Comunitat Valenciana.

**16:30h** Programes públics per a la competitivitat d'empreses i destinacions turístiques.

Carmen Ibáñez. *U. de Desenvolupament Turístic. Turisme Comunitat Valenciana.*

*Programa de Competitivitat Turística*

Mónica Morales. *Turisme. Cambra València.*

**16:45h** TALLER PRÀCTICO:

"Estratègies de màrqueting gastronòmic per augmentar vendes". L'art d'innovar en la gestió del restaurant.

**19:15h** DEBAT I CONCLUSIONS



**CONTACTA AMB NOSALTRES**

**Assistència gratuïta.** - Informació: Mónica Morales

[mmorales@camaravalencia.com](mailto:mmorales@camaravalencia.com) - 963 103 900 **INSCRIPCIÓ ACÍ**

**Ponent Erika Silva**

*Especialista en Gestió Hotelera i Màrqueting Gastronòmic; mentora d'empreses d'hostaleria i gastronomia, amb ampli coneixement del sector a Xile, Espanya i UK; i directora de l'Escola d'Hostaleria de Màrqueting Gastronòmic i autora d'un dels blogs més reconegut de Màrqueting Gastronòmic de parla hispana.*

