

FECHA

16
JUN / 2016

HORA

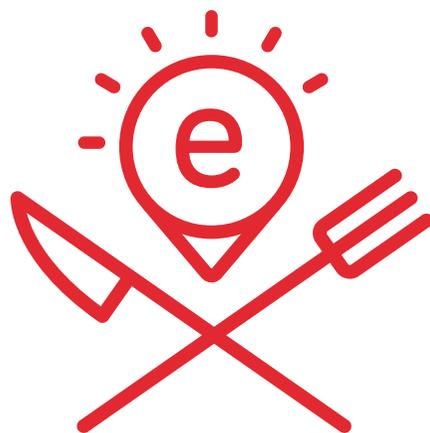
10:00

LUGAR

CÁMARA DE COMERCIO
CIUDAD REAL

ASISTENCIA

GRATUITA



II FORO

GastroEmprende

CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA
DE CIUDAD REAL

ORGANIZAN

Cámara
Ciudad Real



COFINANCIAN



Unión Europea

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



Castilla-La Mancha

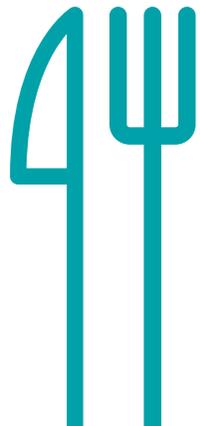


COORDINA





IN-
TRO



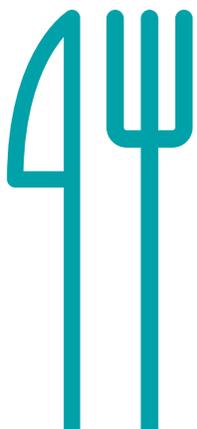
Un foro de debate para emprendedores en el ámbito de la gastronomía que quieren dar un paso más

GASTROEMPRENDE se convirtió en su primera edición en un punto de encuentro entre emprendedores y profesionales con experiencia y ganas de innovar en el sector gastronómico. Así, el foro sirvió para compartir vivencias y alcanzar conclusiones que les ayudaron a seguir avanzando en su campo.

En su segunda edición, y también a través de ponencias y workshops, el **Foro GASTROEMPRENDE** vuelve a marcarse como objetivo ofrecer una visión general de la potencialidad del sector empresarial en materia agroalimentaria y turística y la manera en que los agentes implicados aportan innovación al sector con el objetivo de abrir nuevos caminos. Por ello, **GASTROEMPRENDE** abordará en su segunda edición la aplicación de la investigación al sector agroalimentario, las claves de la I+D en la gastronomía y el peso del sector hostelero como motor para el desarrollo del turismo. Unos pilares con los que dar un buen mordisco a un campo repleto de oportunidades. ■



PRO- GRA- MA



10:00 
Inauguración

10:15 

Gastro kilómetro 0... hasta el infinito y más allá.

El valor de la ciencia en la gastronomía y cómo su aplicación puede suponer un importante salto cualitativo.

Miguel Ángel Almodóvar, periodista gastronómico.

10:45 

I+D+Gastronomía. Impacto económico.

La investigación y el desarrollo al servicio del sector. Valor añadido y repercusión en el negocio.

Miguel Ángel Mainar, periodista.

Alfonso Clemente, presidente Asociación Española de Leguminosas.

11:25 
Pausa Café

11:45 

Tecnología vs origen. Los polos opuestos se atraen.

Las nuevas herramientas como armas para potenciar la calidad de nuestros productos.

Federico Lucendo, enólogo.

José María Pérez Morales, agricultor.

Fernando Jiménez, experto en marketing y comunicación.

12:30 

Casos de éxito. Fusión de tradición y vanguardia.

La importancia de conjugar la modernidad y la innovación con la tradición culinaria. Una mezcla perfecta para llegar a buen puerto.

Fabián León, chef y finalista de Masterchef 2013.

Pedro Moreno Reino, productor de queso manchego.

Carlos Javier García Herrera, hostelero y empresario.

13:15 

El sector hostelero como motor del turismo.

La gastronomía y la hostelería como estímulo para atraer visitantes y promocionar el territorio.

Inés Hormeño Fernández, directora de la escuela de hostelería EFA de Bolaños.

Pedro Carreño, director de los paradores de Almagro y Manzanares.

Rubén Sánchez Camacho, chef, dos Soles Repsol.

14:00 Conclusiones y Clausura



PO- NEN- TES

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología, su vida profesional ha basculado entre instituciones científicas y periodismo, donde ha dirigido y presentado espacios como *España paso a plato* o *Cómo curan los alimentos*. Autor de una veintena de libros, actualmente colabora en la revista *Vinos y Restaurantes* y en los programas radiofónicos *Poniendo las calles*, de *Cope*, y *Vivir Viajar*, en *Capital Radio*.

JOSE MARÍA PÉREZ



Administrador en “*La Labranza Toledana*”, que da nombre a una tradición familiar de varias generaciones de agricultores. Sigue con el máximo respeto y rigor la sabiduría campesina ancestral, y mediante un uso racional de los recursos naturales y técnicos desarrolla una agricultura libre e independiente. “*Umbría Oretana*” es el aceite que producen con olivos centenarios de variedad.

CARLOS JAVIER GARCÍA



Hostelero y empresario de *Ciudad Real*. Ha sido uno de los principales impulsores de la nueva gastronomía en la capital, diseñando un nuevo concepto de degustación de tapas con propuestas más elaboradas que han ganado varios premios gastronómicos. Lo hizo primero en “*La Esquina de Hierbabuena*” y ahora en “*Carmen-Carmen*” y en “*Martina*”.

MIGUEL ÁNGEL MAINAR



Periodista especializado en comunicación corporativa e institucional y en agroalimentación. Ha trabajado como informador, como director de comunicación, como consultor y como docente. En la actualidad es jefe de prensa del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón y vicepresidente de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España.

FERNANDO JIMÉNEZ



Vicepresidente de *playthe.net*. Comenzó en el ámbito del marketing, comunicación y la dirección del sector de la tecnología en empresas punteras como *Intergraph*, *Actix*, *Software Factory Deusto*, *Grupo IT Deusto* y *Oesia Networks*. Es socio fundador de las compañías *Amaranto Eurogroup*, *playthe.net* y *Todo Con un Sólo Click*. Su empresa comercializa un novedoso sistema de pantallas para establecimientos hosteleros.

INÉS HORMEÑO



Directora de Escuela de Hostelería EFA, en *Bolaños de Calatrava*, que tiene como objetivo principal la promoción del medio rural en la comarca en la que se encuentran. Técnico en Cocina y Técnico Especialista en Administración Hotelera y Turismo. Se ha formado realizando otros estudios del sector turístico y hostelero con grandes profesionales. Durante 5 años ha sido Jefa de cocina en “*Los Enebros*”.

ALFONSO CLEMENTE



Presidente de la Asociación Española de Leguminosas y vocal de la Asociación Española de Probióticos y Prebióticos. Actualmente trabaja en las propiedades anti-inflamatorias y anti-cancerígenas de los alimentos, así como las propiedades beneficiosas para la salud de compuestos prebióticos de origen natural y sintético. Es autor de más de 100 publicaciones científicas.

FABIÁN LEÓN



Joven mallorquín que compagina su pasión por la cocina con su faceta de empresario. En 2013 fue finalista del programa televisivo de *Masterchef* y desde entonces ha dedicado su influencia mediática a mejorar los hábitos alimenticios de nuestra sociedad por medio de charlas y conferencias. Posee su propio canal de TV online y sabe cómo conquistar al público con su gran carisma y su simpatía.

RUBÉN SÁNCHEZ



Es uno de los cocineros manchegos más innovadores de la región. Jefe de cocina de “*El Bodegón*” de *Daimiel*, tiene *Dos Soles Repsol* y es integrante de la Selección Española de Alta Cocina. Además de dirigir su restaurante, colabora como asesor gastronómico para otros restaurantes e imparte formación en varios centros especializados. Posee numerosos premios y colabora habitualmente con televisiones nacionales y regionales.

FEDERICO LUCENDO



Forma parte de la cuarta generación de enólogos de la familia Lucendo. Formado en Australia, combina la experiencia y la tradición de su familia con los métodos enológicos más modernos. Con un palmarés de títulos y premios extenso, fue reconocido como *Mejor Enólogo de España* en el año 2009 por el *Aula Internacional de Catadores*. En la actualidad crea todos los vinos de la *Bodega Arúspide*.

PEDRO MORENO



Manchego de nacimiento y de corazón, apasionado por la cultura gastronómica y respetuoso con la tradición en los procesos de elaboración. Atesora más de 30 años de experiencia en la elaboración del *Queso Manchego*. Su deseo por fusionar la tradición y la vanguardia le llevó a crear “*Texturas de Manchego*”, un producto único que está revolucionando no solo el mercado del queso, sino las maneras de entenderlo.

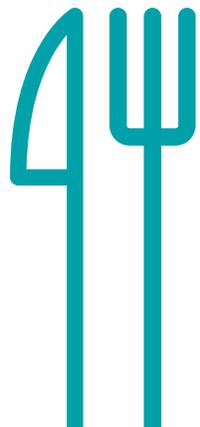
PEDRO CARREÑO



Diplomado en Turismo por la Escuela de Turismo de Murcia. Comenzó a su carrera en la empresa privada como ayudante de recepción y después pasó a la pública como ayudante de recepción en el parador de *Trujillo*, responsable de recepción en *Chinchón*, adjunto a la dirección en *Cádiz*, subdirector en *Cazorla* y director en *Benavente*, *Ayamonte* y *Chinchón*. Actualmente es director de los paradores de *Almagro* y *Manzanares*.



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 II Foro GastroEmprende

antes del día 15/6/16 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



ORGANIZAN



COFINANCIAN



Unión Europea

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



Castilla-La Mancha



Instituto Municipal de Promoción Económica, Formación y Empleo Ayuntamiento de Ciudad Real

COORDINA

