



## FOCUS PYME Y EMPRENDIMIENTO MARINA BAIXA 2017

BENIDORM, 27 DE SEPTIEMBRE DE 2017

**Lugar:**

Ayuntamiento de Benidorm  
Plaza de SS. MM. Los Reyes de España 1

**Información e inscripción:**

<http://www.focuspyme.com/>

**Focus Pyme y Emprendimiento Marina Baixa 2017 promovido por:**



**Organizan:**



**Colaboran:**





**09:30-10:00** Recepción de participantes

**10:00-10:10** Bienvenida al evento

**Excmo. Sr. D. Antonio Pérez Pérez**, Alcalde de Benidorm e **Ilmo. Sr. D. Francisco Álvarez Molina**, Director General de Economía Sostenible de la Generalitat Valenciana.

## CONFERENCIA (10:00 – 11:30)

### INNOVACION Y EMPRENDIMIENTO “MISE EN PLACE”

Todos conocemos el potencial creativo y genial de **Ferran Adrià**. En este momento trabaja para que este potencial creativo llegue a cualquier disciplina, a la vez que elabora un método que busca concentrar el máximo de conocimiento, clasificándolo con todo el rigor y el orden de una gran cocina.

¿Qué tipo de conocimiento y formación reclama el mercado? ¿Las oportunidades de innovación y creatividad pasan por una buena formación superior? ¿El conocimiento añade algo a la creatividad? ¿Qué oportunidades se presentan los próximos años para generar riqueza?

A todas estas cuestiones, responderá **Ferran Adrià**, uno de los mejores cocineros del mundo. Ha ganado numerosos premios, entre ellos el de mejor cocinero por **The Culinary Institute of America** en 2009 o el de mejor chef de la década por la revista **The Restaurant Magazine**. Ha conseguido el premio San Pellegrino en cinco ocasiones, que ha distinguido su restaurante, elBulli, como el mejor del mundo.

Actualmente trabaja en su nuevo proyecto: **elBulliFoundation**.

*Te informamos que al inscribirte a esta actividad, nos autorizas a proporcionar tu correo electrónico a [Elbullifoundation](#), con el fin de que recibas una invitación oficial al evento de [Ferran Adrià](#). También obtendrás el libro de [Mise en place](#), que ha sido elaborado por [CaixaBank](#) junto con [elBulliFoundation](#). Con este libro inspiracional, podrás entender de una manera breve, sencilla y práctica cuáles son los principales puntos que tienes que tener en cuenta a la hora de crear tu restaurante.*

**11:30-12:00** Coffe-break

## TALLERES (12:00 – 14:00)

### **12:00-13:00 Taller 1: Casos de éxito en el territorio**

El objetivo de este taller es conocer de primera mano, experiencias de empresas del territorio, que están llevando a cabo innovaciones con éxito en diferentes ámbitos empresariales.

#### **Ponentes:**

- **David Corredor Lacha**, gerente de **Dragonet Comunicaciones**  
<http://www.dragonet.es>
- **Alberto Giulianotti**, CEO de **Blau Comunicación**. <http://www.blaucomunicacion.es>
- **Juan Andrés López Gómez**, Cofundador y Responsable del Dpto. de Informática. de **Gastroeventos** <http://www.gastroeventos.com/>
- **Severino Signes Gómez**, CEO de **Grupo Siggo** <https://www.siggo.es/>

#### **Moderador:**

**Guillermo Campos Picó**, Presidente **JOVEMPA Marina Baixa**  
<http://www.jovempa.org/marina-baixa>

### **13:00-14:00 Taller 2: Networking-Training**

Actividad de networking en la que los asistentes, además de establecer el contacto y beneficios que caracterizan un networking, participan en dinámicas y actividades que les permiten reforzar o aprender estrategias, recursos o habilidades útiles para su actividad profesional.

En este training los asistentes trabajarán por equipos un modelo de técnicas de venta, la técnica AIDA, para elaborar mensajes atractivos, que capten la atención de potenciales clientes. Es aplicable además para toda comunicación con el cliente, en general para todo tipo de relaciones de venta.

#### **Ponente:**

- **Beatriz Muñoz**, Formadora y Coach del Club Empresarial de La Marina  
<http://empresaslamarina.com/>