



## FOCUS PYME Y EMPRENDIMIENTO BAIX VINALOPÓ 2019 “INNOVANDO EN EL SECTOR TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO”

SANTA POLA, VIERNES 12 DE ABRIL DE 2019

**Lugar:**

Casa de Cultura de Santa Pola  
Carrer d'Elx, 24

**Información e inscripción:**

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

**Focus Pyme y Emprendimiento Baix Vinalopó 2019 financiado por:**



**Organizan:**



Ajuntament d'Elx



Ajuntament de Crevillent



**Colaboran:**





GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
VEU

**IVACE**  
INSTITUTO VALENCIANO DE  
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional

*Una manera de hacer Europa*



**FOCUS**  
PYME Y EMPRENDIMIENTO  
Comunitat Valenciana



**CEEI**  
ELCHE

CENTROS EUROPEOS DE  
EMPRESAS INNOVADORAS



## **09:30-10:00 Recepción de participantes y Apertura Institucional.**

### **10:00-11:00 Mesa redonda: Como mejorar la experiencia de cliente en el sector turístico**

El sector turístico se encuentra en plena expansión y las cifras lo confirman. Estas buenas previsiones hacen que las empresas turísticas quieran crecer y estar a la vanguardia. En este contexto, la **experiencia del cliente** resulta vital para mejorar y enriquecer la oferta turística.

En esta mesa redonda, mostraremos como se puede innovar en la experiencia de cliente, desde el punto de vista de la gestión hotelera y el turismo gastronómico.

#### **Intervienen:**

- **Daniel Agar**, Socio Fundador y Director General en **Sonart Hotels & Restaurants**.  
<https://www.daniagar.com/>
- **Arístides Cruz Sanjuán**, Asesor en Bares y Restaurantes, formador y técnico de Proyectos del **Pepe Orts Mixology team**.

### **11:00-12:00 Mesa redonda: Como generar valor a través de la innovación en productos gastronómicos.**

El objetivo de esta mesa es conocer de primera mano, experiencias de emprendedores de éxito de la comarca, que han llevado a cabo innovaciones en el sector gastronómico.

#### **Intervienen:**

- **Pepe Orts**, mixólogo botánico, referente nacional en el uso de botánicos en coctelería.  
<http://pepeorts.com/>
- **Manuel Esclapez Román**, Gerente de **Vitalgrana**, <https://www.vitalgrana.com/>
- **Pepe Andreu**, responsable de la **Cofradía de Pescadores de Santa Pola**.  
<http://caldodecalderopeixdesantapola.es/>

## **12:00-12:30 Networking Café**



GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
VEU

**IVACE**  
INSTITUTO VALENCIANO DE  
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa



**FOCUS**  
PYME Y EMPRENDIMIENTO  
Comunitat Valenciana



**CEEI**  
ELCHE  
CENTROS EUROPEOS DE  
EMPRESAS INNOVADORAS

## 12:30-13.30 Plenario: “Creatividad y vanguardia en productos tradicionales.”

En esta sesión, **Daniel Álvarez**, pastelero, chocolatero, especialista en masas y propietario de la **pastelería DALUA** de Elche, nos contará como ha sido su trayectoria profesional.

Emprendedor y creativo, es todo un referente de nuestra mejor pastelería de autor. Su establecimiento sigue siendo un templo de obligada visita, uno de los pocos **Relais Desserts** en España.

Fue nombrado mejor pastelero de Europa y América en el año 2000 y obtuvo la cuarta posición en la Copa del Mundo de Pastelería en 2005. Además, escribió el libro 'Sweet Devotion'.

Actualmente, participa como jurado en el **programa de televisión de Cuatro “Bake Off”**, versión española de The great British Bake off, talent show británico de repostería amateur.

---

---

*EL evento estará conducido por **Gemma Mateos***

*Periodista y Asesora de comunicación y eventos en **B-News Comunica***

---

---