



XI FORO DE ENOTURISMO DE RIOJA ALAVESA

enoconocimiento.com | 945 600 710

18 y 19 NOVIEMBRE
VILLA LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO
LAGUARDIA-RIOJA ALAVESA

El propósito compartido de Rioja Alavesa.
CREANDO MARCA.



@rioja_alavesa #enoforoRA @RiojaAlavesa @anada-conocimiento-rioja-alavesa @rutadelvinoderiojaalavesa

www.flickr.com/photos/enoforora2021/



araba álava
foru aldundia diputación foral

Vital
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA

EUSKADI
gastronomika

CUADRILLA DE LAGUARDIA
RIOJA ALAVESA
GUARDIA-ARABAKO ERRIOXAKO
KUADRILLA

RUTA
DEL VINO
RIOJA · ALAVESA
ARDOAREN
IBILBIDEA
ARABAR · ERRIOXA

XI FORO DE ENOTURISMO DE RIOJA ALAVESA

EL PROPÓSITO COMPARTIDO DE RIOJA ALAVESA. **CREANDO MARCA.**

JUEVES 18 NOVIEMBRE

09:30-10:00

10:00-10:30

10:30-11:30

ACREDITACIÓN Y RECEPCIÓN DE ASISTENTES

INAUGURACIÓN OFICIAL

PONENCIA MARCO

El PROPÓSITO de un territorio y las organizaciones que lo componen.

"No construyas un negocio, construye una marca".

Enric Jové Bosch.

Licenciado en Económicas por la Universitat de Barcelona, es cofundador y director del Master in Digital Business del ESIC y, desde 2013, CEO McCann Worldgroup Barcelona y CIO McCann Worldgroup Spain.

McCann es una red global de agencias de publicidad con oficinas en 120 países incluyendo dos en España y más de 15 países de Latinoamérica. McCann es una subsidiaria de Interpublic Group, uno de los cuatro grandes holdings de la industria publicitaria.

McCann no es solo la agencia creativa más grande de España a nivel de facturación, sino que es la más atractiva para trabajar. Así lo ha certificado de nuevo en este 2020 el estudio Best Agency to Work for, elaborado anualmente por Scopen.

De esta agencia se destaca el gran talento, empatía, cercanía y un exquisito servicio de atención al cliente.

En McCann se da el equilibrio perfecto entre la excelencia creativa y una gran orientación al cliente.

11:30-12:00

12:00-13:00

PAUSA CAFÉ

EXPERIENCIAS DE PROYECTOS CON PROPÓSITO

Rioja Alavesa destino inteligente.

Carlos Romero Dexeus.

Director de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística de SEGITTUR

Licenciado en Ciencias Económicas y Doctorando en Estructura Económica de España por la Universidad Complutense de Madrid. Executive Master en Dirección de Empresas Turísticas por el Instituto Empresa.

Experiencia de más de 20 años en el sector turístico en la dirección y gestión de proyectos y equipos de trabajo, a nivel nacional e internacional, en los campos de la medición de impactos económicos del turismo, Cuentas Satélite, análisis de coyuntura, política turística, investigación, innovación y nuevas tecnologías, todos ellos dentro del ámbito del turismo.

El territorio como objetivo.

Xosé Torres Cannas.

Natural de Vigo, es el jefe de cocina de su restaurante Pepe Vieira ubicado en Raxó (Pontevedra) y cuenta con una estrella en la guía Michelin desde 2008 y 2 soles Repsol.

En 2002, recibe el Premio ao Mellor cociñeiro Galego y en 2004 entra a formar parte del equipo de maestros de cocina del Centro Superior de Hostelería de Galicia, actividad que desarrolla varios años. Es, además, fundador del Grupo NOVE, creado para difundir la cultura gastronómica de Galicia y dar visibilidad a la cocina de autor.

Con un bagaje adquirido en diversas cocinas del mundo, la cocina de Pepe Vieira constituye una arriesgada búsqueda de la autenticidad.

Esta máxima le ha llevado a Xosé Torres a trabajar junto al antropólogo Rafael Quintía en una nueva línea gastronómica, 'La última cocina del mundo' (A última cociña do mundo, en gallego) con el objetivo de aplicar la investigación antropológica para crear una propuesta culinaria novedosa, innovadora y muy enraizada en el territorio gallego.

Arte, creatividad, cultura y compromiso son algunos adjetivos que definen su cocina y su filosofía.

13:00-14:00

PONENCIA

Marketing inclusivo: un derecho para las personas, una oportunidad para las empresas

Cristina García Aguayo.

Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona.

Tras más de 10 años de experiencia en diversas agencias de comunicación y publicidad en Barcelona y Pamplona, amplió su ámbito de actuación a la divulgación de la salud mental y la comunicación inclusiva.

Actualmente es responsable de proyectos y comunicación en la Fundación Ideas. Coordina los trabajos de comunicación inclusiva y las formaciones en marketing y comunicación accesible e inclusiva desde 2017.

14:00-16:00

16:00-18:00

ALMUERZO

TALLER

Planificación de proyectos turísticos.

Cómo planificar un Fam Trip inclusivo.

Izaskun Benito.

Licenciada en Comunicación, Publicidad y Relaciones Públicas por Universidad del País Vasco y experta en Accesibilidad y Diseño Universal.

Directora del Instituto Europeo de Turismo Inclusivo. CEO de Equalitas Vitae, empresa especializada en la promoción de turismo inclusivo y directora de Equalitas Accesibilidad, consultora especializada en Turismo Accesible y diseño universal.

Dirige y presenta el programa de Radio Viajera "Silleros viajeros". Socia fundadora de "Tu Viaje Inclusivo", agencia de viajes especializada para personas con discapacidad y creadora de menuinclusivo.com.

En relación al enoturismo, ha desarrollado y participado en diversos proyectos de enoturismo inclusivo en Rioja Alavesa,

XI FORO DE ENOTURISMO DE RIOJA ALAVESA

EL PROPÓSITO COMPARTIDO DE RIOJA ALAVESA. **CREANDO MARCA.**

en el diagnóstico de accesibilidad para la Ruta del Vino de Gran Canaria y en el proyecto europeo de enoturismo inclusivo Intervitis en Somontano, entre otros.

Francisco Garrido.

Licenciado en Dirección y Administración de Empresas por la Universidad de La Rioja y experto en Accesibilidad y Diseño Universal.

Fundador de Equalitas Vitae Turismo Accesible y administrador del blog de viajes accesibles www.sillerosviajeros.com.

Socio fundador de "Tu Viaje Inclusivo", agencia de viajes especializada para personas con discapacidad.

VIERNES 19 NOVIEMBRE

09:30-10:00

10:00-11:00

RECEPCIÓN DE ASISTENTES

TENDENCIAS GLOBALES EN MARKETING Y GESTIÓN EMPRESARIAL PARA 2021

Marta Aguilar Barrón.

Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por Deusto Business School, Universidad de Deusto (Bilbao). Máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial por ESIC Business & Marketing School (Madrid).

Su experiencia profesional se ha desarrollado en los departamentos de Marketing y Ventas de las multinacionales Danone, Mars, y LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Dentro del grupo LVMH ha ocupado los cargos de Product Manager Senior en Perfumes Loewe (Madrid) y Trade Marketing Manager en Parfums Givenchy (Madrid). Ha trabajado también como Directora de Marketing y Comunicación de MDM (Pyme vasca).

Asesora pedagógica de Proyectos Educativos de la UE en Chile (2021) y en Asia Central (2014).

Actualmente es Directora de Relaciones Corporativas de Deusto Business School en Madrid, profesora de Marketing en la Universidad de Deusto y Directora Académica de varios Programas In Company en Executive Education.

Es una apasionada de las personas, del Human Marketing y del liderazgo humanista. Colabora con varias ONGs entre ellas y desde Deusto Business School trabaja con Alboan, ONG jesuita donde ha participado en el diseño e implementación de proyectos en favor del empoderamiento de la mujer y de la economía colaborativa y sostenible en Latinoamérica.

11:00-11:30

11:30-12:30

PAUSA CAFÉ

PROYECTOS CON PROPÓSITO

QiTerra, un lugar para retiros con sentido.

Sara Menchero García y Raúl García Sánchez.

Sara estudió Terapia Ocupacional en la Universidad Autónoma de Madrid y posteriormente un posgrado en gestión de centros de Servicios Sociales en la UCM y un experto en Dirección de Residencias de Personas Mayores en la CC de Madrid. En 2005 se embarcó en la gestión de una residencia de personas Mayores en Seseña, Real de Seseña. Un proyecto familiar, gestado durante varios años y que cuando abrió sus puertas fue un momento de gran ilusión. En 2019-20 realizó un Máster en Atención Integral y Centrado en la persona, que está llevando a la práctica en el centro, implementando el modelo. Además está en proceso de certificarse como centro libre de sujeciones.

Raúl estudió Derecho en la Universidad Carlos III de Madrid, posteriormente hizo el máster en Recursos Humanos. Desde que salió de la universidad ha trabajado siempre en el Dpto. de Recursos Humanos en varias empresas multinacionales. En el 2018, siendo consciente de que necesitaba un cambio profesional en su vida, se embarcó en un MBA en la EAE. En 2020 decidió dar el salto profesional, dejar los recursos humanos y emprender un proyecto más personal, lo que le suponía un gran reto y motivación.

En el verano de 2020, en uno de los muchos paseos que daban **Raúl y Sara** en la finca familiar, Alto del Cenador en Seseña, se atrevieron a soñar. Imaginaron ofrecer y compartir esas tierras con otras personas. Tras la pandemia era más evidente que nunca lo importante que es para la sociedad tener espacios en lo que poder sentir, vivir, percibir, encontrarse, ... de una manera natural, libre. Y así, con mucho trabajo y más ilusión nació QiTerra.

Un proyecto de cocina online.

Gorka Barredo Rubio.

Natural de Vitoria, es un chef, empresario, youtuber, escritor y productor de vídeos.

Como cocinero, ha destacado por crear vídeos de cocina tradicionales, fáciles y rápidas de hacer. Sus recetas están pensadas para personas que están aprendiendo a cocinar y también, para la gente que dispone de poco tiempo en la cocina.

En diciembre de 2014 presentó su sitio web cocinacaserayfacil.net, donde incluye recetas y consejos de cocina. El sitio recibe más de 3.000.000 de visualizaciones mensuales. En marzo del 2015 decidió crear un canal de recetas en inglés en la plataforma que le lanzó a la fama, Youtube, con el nombre Food and cooking. A la par, creó también la página web easyfoodrecipes.net donde publica sus recetas traducidas al inglés.

Dirige su propia productora donde crea junto con su equipo, las recetas que se exhiben en sus canales de Facebook y de YouTube "¡Que Viva la Cocina!" que cuenta con más de 3.400.000 seguidores, y su página en Facebook, con el mismo nombre, en la que tiene más de 9.2 millones de seguidores y su Instagram "@gorkabarredo": 166.000 seguidores.

XI FORO DE ENOTURISMO DE RIOJA ALAVESA

EL PROPÓSITO COMPARTIDO DE RIOJA ALAVESA. **CREANDO MARCA.**

12:30-13:30

MESA REDONDA CONVERSACIONES SOBRE NUESTRO PROPÓSITO

Aportaciones a los cuatro círculos del IKIGAI

Modera: **Elena Quevedo Torrientes.**

Doctora en Pedagogía por la Universidad de Deusto. Postgrado Psicología Integral.

Profesora de la Facultad de Psicología y Educación. Ciencias de la Educación Física y el deporte.

Responsable de formación del profesorado. Unidad de Innovación Docente.

Certificada Business Coach Senior en la especialidad de Ontología del lenguaje, corporal y emocional, y sistémica. Profesora del Máster Universitario de Recursos Humanos de la Facultad de Ciencias Económicas y empresariales. Coordinadora de Habilidades directivas. Miembro del equipo de investigación Deusto Stress Research, donde se aborda el estudio de diversos problemas psicológicos desde la perspectiva de los factores de vulnerabilidad y resiliencia al estrés.

Experta en Mindfulness o Atención Plena (significa prestar atención de manera consciente a la experiencia del momento presente con interés, curiosidad y aceptación), meditación y gestión corporal emocional. Ha escrito varios artículos sobre gestión emocional y empresas con propósitos.



- A. ¿Qué nos gusta hacer en Rioja Alavesa? ¿Con qué disfrutamos?
- B. ¿En qué somos especialmente buenos/as?
- C. ¿Qué es lo que hace falta en turismo en Rioja Alavesa? ¿Qué necesidades percibes que están latentes o emergiendo?
- D. ¿Por qué tipo de producto, servicio, experiencia están dispuestos a pagarnos? ¿Quiénes?

Cada uno de los intervinientes se centrará en una pregunta y todos debatirán sobre ella.

Anabel Gómez. Bodegas Ysios (Laguardia)

Nuria Lagunilla. Bodegas Viña Salceda (Elciego)

Samu Fernández. Bodegas Torre de Oña (Párganos)

Juan Manuel Lavín. Espacio gastronómico Villa Lucía (Laguardia)

13:30-13:45

CONCLUSIONES

Elena Quevedo Torrientes.

13:45-14:00

ACTO DE CLAUSURA