

Los próximos 13 y 14 de mayo se celebrará en Oviedo el VII Congreso de Innovación en el Sector Turístico organizado por OTEA Hostelería y Turismo en Asturias y en el que se estima la participación de aproximadamente 300 congresistas.

Esta edición se darán cita empresarios y profesionales de todos los segmentos del sector turístico de toda España. Hoteles, campings, turismo rural, restauración, etc.

Este es un Congreso que tiene un claro carácter transversal para que sea de la máxima utilidad a los diversos subsectores del Turismo: hoteles, restauración, turismo rural, camping, destinos turísticos etc....

Esto se ha tenido en cuenta en el diseño de las ponencias dentro del programa del congreso con sesiones específicas para cada ámbito.

Este año, además, por la vinculación de este Congreso con Oviedo, Capital Española de la Gastronomía, se ha aumentado la temática vinculada a la restauración.

Es, sin duda, uno de los eventos principales del sector turístico a nivel regional y uno de los más importantes de esta índole que se celebran en el territorio nacional siendo, un foro de referencia para las empresas relacionadas con el turismo.

Programa 13 de mayo (provisional)

9:15 – 10:00 Acreditaciones

10:00 – 10:30 Inauguración

10:30 – 11:00. **Diego Calvo**. CEO y cofundador de Concept Hotel Group.  Ponencia. «*Hoteles conceptuales*»

11:00 – 11:30. **Toni Mascaró**. CEO y fundador de eMascaró.  Ponencia. «*Las claves para crear un proyecto digital WOW*»

11:30 – 12:00. **Lorenzo Castillo**. Diseñador de interiores.  Ponencia «*La importancia de que el contenido y el continente guarden coherencia*»

Pausa – Café

12:30 – 13:00. **Alberto Barreiro**. Director de transformación en The Cocktail.  Ponencia. «Como democratizar la IA»

13:00 – 13:45.  Mesa debate. «IA: Transformando la búsqueda y reserva. Oportunidad para el canal directo»

- **Rafael de Jorge**. Fundador de Growtur
- **Lydia Perez**. CMO de CoolRooms Hotels
- **Damiá Font**. Director del Hotel Acapulco Lloret
- **Fernando Ramiro**. Director Market Management para España y Portugal de Expedia
- **Alvaro Carrillo**. Director General del ITH

Comida

16:00 – 17:00. **Rafael de Jorge**. Fundador de Growtur.  Taller. «Introducción a la inteligencia artificial aplicada al turismo»

17:00 – 17:30. **Wilder Hurtado**. Account Executive Enterprise Iberia AWS Amazon.  Ponencia. «T&H Industry is transforming and Amazon is HOW!»

17:30 – 18:15.  Mesa debate. «Humanización del turismo»

- **Javier García Pajares**. Embajador de marca en Ilusión
- **José Guillermo Díaz Montañes**. CEO de Artiem Hoteles
- **Ana María Camps**. Area de proyectos y formación de CEHAT.
- **Roberto Menéndez**. CEO de Futura Vive
- **Carlos Domínguez**. Relaciones institucionales de Ilusión. Moderador.

18:15 – 18:45. **Elena Totorica**. Directora de Ecohotel Doña Mayor.  Ponencia. «Cómo convertí mi hotel rural en sostenible»

18:45 – 19:30.  Mesa debate. «Asturias refugio climático»

- **Javier Villanueva**. Director General de Silken Hoteles
- **Angel Gómez**. Delegado territorial de AEMET
- **Jesús Arango**. Profesor de Fundamentos del Análisis Económico, de Economía Aplicada y de Economía de la UE.

Programa 14 de mayo (provisional)

10:00 – 10:45. **Noe Nieto**. Consultora Estratégica de Experiencia de Cliente y Neurogastrónoma.  Taller «*Customer Experience y Neurogastronomía en hostelería*»

10:45 – 11:00. **Javier Espinosa**. CEO de Dynameat.  Ponencia. «*Dinámica de precios en restauración*».

11:00 – 11:45.  Mesa debate «*¿Está la hostelería preparada para aplicar precios dinámicos?*»

- **Javier Espinosa**. CEO de Dynameat.
- **Fernando Jover**. Director de servicios de Grupo Triana.

Pausa – Café

12:15 – 12:45. **Centro de Innovación Gastro Aragón**.  Ponencia. «*IA. Mesa sensorial que capta emociones*»

12:45 – 13:30.  Mesa debate «*La robótica, un futuro muy presente*»

- Modera: **Beatriz Heras** – ITH – Dtra. Transformación Digital, Operaciones y Tecnología, creadora del ITH Robotics Club.

13:30 – 14:15. **María Marte**. Chef dominicana con 2 estrellas michelín.  Ponencia.

Clausura

Inscripciones

La inscripción al Congreso da acceso a:

- Sala de conferencias
- Talleres
- 2 Coffee
- Zona de Networking

Coste de inscripción

Asociados a OTEA: **Gratuito**

Empresas pertenecientes a asociaciones miembro de CEHAT y Hostelería de España: **Gratuito**

Empresas no asociadas: **150 €**

Ponentes

María Marte



María Marte es una chef dominicana que desarrolla su actividad profesional en España. Su trabajo como chef de “El Club Allard”, ha logrado mantener sus dos estrellas Michelin, siendo la única cocinera de Madrid que cuenta con este reconocimiento.

Trayectoria

María Marte nació en el pueblo de Jarabacoa (República Dominicana) el 22 de diciembre de 1978. Se define a sí misma como «una apasionada a la cocina».

Su vocación por la cocina comenzó durante la infancia. Tras un periodo de formación en torno a la pastelería, por influencia de su madre, su próximo reto fue empezar una nueva aventura en España, país que ella consideraba «la cuna de la gastronomía».

El Club Allard

En 2003, recién llegada de la República Dominicana, consiguió un trabajo para limpiar por horas en “El Club Allard”. Su llegada al restaurante coincidió con la consolidación del chef Diego Guerrero en los fogones. Este trabajo lo complementaba con otro limpiando una peluquería, lo que le permitía lograr el sustento para ella y su familia.

María Marte sacaba partido a su trabajo de limpiaplatos y miraba de reojo a los cocineros para aprender de ellos. La plaza vacante en la cocina no fue desaprovechada por Marte, que pidió al chef una oportunidad y, aunque lo que primero recibió fue una negación a la segunda María por fin obtuvo su oportunidad. Así empezó a trabajar con Guerrero pero manteniendo su trabajo de limpieza. En las entrevistas explica que hasta llegó a dormir en las escaleras para aguantar el ritmo.

Estrella Michelin

A los tres meses Diego Guerrero valida a la joven aprendiz para la cocina. A partir de ahí su evolución fue impresionante. Ya para el 2006 era la mano derecha del chef y en 2007 el restaurante conseguía su primera Estrella Michelin; para el 2011 se les otorga la segunda Estrella. Durante estos años, María Marte pasó por todas las partidas de la cocina: pastelería, cuarto frío, carnes y pescados. Gracias a esto adquirió una gran experiencia con la que llegó a convertirse en chef, tras la marcha de Diego Guerrero en 2013.

Para conseguir este ascenso fue necesario vocación, trabajo y dedicación en la cocina. Esta historia de superación no ha pasado desapercibida para la prensa, que le dedica muy buenas críticas.

Reseñas periodísticas

- El periódico *El País* hablan de «una Cenicienta Michelin».
- La revista *Diez minutos* la definen como una «luchadora».
- La revista *Elle* habla del «triunfo de la constancia».
- El diario *El Correo* la considera una «mujer valiente y hecha a sí misma con una historia de cuento».

Con la salida del chef Diego Guerrero en octubre de 2013 y la entrada de María Marte las estrellas se mantuvieron. En el otoño siguiente tocó la reválida y los inspectores consideraron a María Marte como merecedora de ambas estrellas. La chef explicó que fue «como ganar dos estrellas de golpe».

Diego Calvo



CEO y Co-Fundador de Concept Hotel Group es natural de Ibiza, isla en la que ha asentado su particular mundo creativo trasladado a la hotelería.

Con 25 años de rock'n'roll en el sector, ha trabajado con grupos como Marriott, NH o Hilton hasta que en 2013, decide montar su propio grupo de hoteles con su amigo Tallyn Planells y actualmente también junto a otro amigo Marc Rahola.

Concept Hotel Group ha creado 9 marcas hoteleras en la isla de Ibiza cada una con su propia personalidad y concepto; Santos, Tropicana, Dorado, Cubanito, Paradiso, Romeos, Grand Pararadiso, Mongibello y Los Felices que abrirá sus puertas en 2024.

Diego está implicado en cada detalle del interiorismo de sus hoteles, en los que plasma todas sus pasiones: Arte, moda, diseño, música y cine. Alejado de los estereotipos de hotelero que todos tenemos en mente, el ibicenco podría ser el líder de un grupo de música, en el 2021 realizó un cameo para el último videoclip de los Rolling Stones y el pasado 2020 ha aparecido en la lista de Forbes de los 100 más creativos de España. Se desquita con la fiesta Rock Nights que organiza en Ibiza desde hace 18 años, en la que combina sonidos de

guitarra con camisetas de leopardo y neones. Las bandas de rock suman discos de oro y Diego Calvo, hoteles conceptuales con mucho rollo.

Toni Mascaró



Empresario, conferenciante y formador. Apasionado de la innovación, la creatividad y las tecnologías de la información. Es CEO de eMascaró Leisure, una empresa con más de 20 años de experiencia y especializada en el desarrollo de proyectos digitales en sector del turismo y ocio.

Lorenzo Castillo



Nacido en Madrid, Lorenzo Castillo es un prestigioso diseñador de interiores y decorador conocido por su gusto clásico, fresco y ecléctico. Como exquisito anticuario, historiador y marchante de arte, le apasiona la mezcla de lo clásico con lo contemporáneo, creando así ambientes únicos a través del uso de lo esencial y lo sencillo. En este sentido, afirma que el interiorismo debe ser «la transformación de interiores en espacios vivibles adecuados a la personalidad de cada uno».

Como uno de los diseñadores más solicitados del momento, ha realizado proyectos alrededor del mundo entero, desde La República Dominicana a Florencia y Nueva York entre otras ciudades. Ha diseñado y decorado hoteles y restaurantes por todo el mundo. Entre sus últimos trabajos destaca la rehabilitación de un palacete del siglo XVII en el barrio de Lavapiés de Madrid dónde reside el propio diseñador, uno de los mejores ejemplos de su singular estilo.

Rafael de Jorge

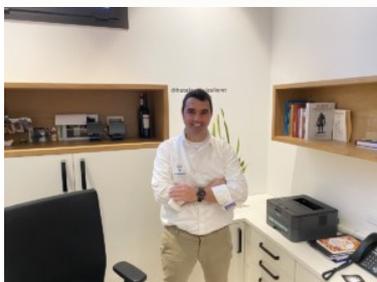


Como vocación: profesor, como profesión: emprendedor. Ayudó a organismos, instituciones y grupos empresariales del sector turístico, en su proceso de innovación y ejecución de nuevas técnicas digitales para el reposicionamiento y el aumento de la conversión.

Director, Coordinador y profesor de varios programas formativos en varias universidades del país como la Universitat de Barcelona, Escuela de Organización Industrial, Eshob y Euroaula.

Fundador de Growtur.

Damiá Font



Actualmente soy Director del hotel Acapulco Lloret, hotel familiar independiente fundado en el año 1970. MI vida y mis recuerdos de infancia han transcurrido de una forma u otra en el hotel. Soy un apasionado de esa tecnología que nos hace ser mejores personas, y al final mejores profesionales.

José Guillermo Díaz Montañes



Empresario turístico. Fue el primer presidente de la Conferencia Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), entre 2004 y 2007, y presidió también el Instituto Tecnológico Hotelero. Presidente de Artiem Hotels.

Lydia Pérez García-Ruescas



Profesional con más de 25 años de experiencia en las áreas de marketing, comunicación, eventos, patrocinios y desarrollo de negocio y expansión en diferentes sectores, trabajando para marcas internacionales de prestigio como Coca-Cola, Adidas, LEVIS Strauss & Co, Mercedes Benz, Sephora, BBVA. Desde hace 10 años enfocándose en el segmento lujo con la organización de eventos internacionales lujo como el Sotogrande Grand Prix y trabajando para Sotogrande S.A. y desde hace 5 años CMO en CoolRooms Hotels.

Noe Nieto



Ayudo a los negocios a mejorar su atención al cliente, destacar sobre la competencia y a hacer crecer su flujo de comensales y su ticket medio. Consultora Estratégica de Experiencia de cliente y Neurogastrónoma. Más de 15 años de experiencia en MKT y ventas, y especializada en experiencia del cliente en el sector lujo.

Ana María Camps



En 1998 comenzó a trabajar en el sector turístico, en una primera etapa como consultora en DYRECTO donde ocupó varios puestos de coordinación y desarrollo de proyectos, y desde 2006 en el Departamento de Formación y Estudios de CEHAT, donde desarrolla labores de análisis de datos indicadores turísticos, diseño de programas de formación, liderazgo de proyectos europeos de análisis de competencias para el sector turístico y preparación y puesta en marcha de la Tarjeta Profesional de Hostelería.

Desde 2022, coordina el proyecto PANTOUR financiado con fondos ERASMUS+, que trata de reducir la brecha de las competencias necesarias para los profesionales del sector.

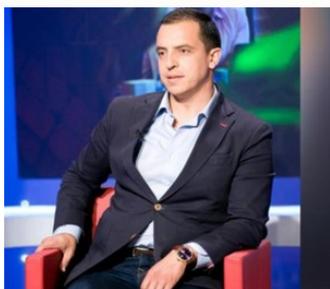
Alvaro Carrillo



Desde el año 2008 dirige el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) como referente de la mejora de la competitividad del sector Hotelero mediante la Innovación, la sostenibilidad y la Tecnología. Compagina esta labor con la de director de la Plataforma Tecnológica del Turismo; ThinkTur, presidente de la asociación eAPyme (para la transformación digital de pymes y autónomos) y como profesor asociado al área de estrategia del Instituto de Empresa.

Así mismo, colabora como experto con la Comisión Europea en la definición de un estándar europeo de gestión de I+D+i en el CEN / TC 389. Es vocal del Consejo de Turismo, de la Comisión de Sostenibilidad, de Agenda Digital y de I+D+i de CEOE y de los grupos de trabajo de UNE CTN 166 (Gestión de la innovación), CTN 178 (Ciudades Inteligentes) y CTN 182 (Hoteles y apartamentos turísticos)

Roberto Menéndez



Creador de Robótica Social – Humanoides y Metaverso – Metaverse Xperience 360.

TEDx Speaker – Inteligencia Artificial. Directivo 30 años de experiencia en Europa, USA y otras zonas.

CEO Digital de Grupo ADD, Vive Futura.

Creador de proyectos de robótica, inteligencia artificial, realidad virtual en Hostelería, Salud, Retail y nuevas tecnologías en diferentes áreas y sectores.

Elena Totorica



Es una profesional del sector del turismo con 10 años de experiencia gestionando un eco hotel con encanto, además de implicarse en el desarrollo rural sostenible a través de diferentes proyectos. Su compromiso personal con la sostenibilidad y el gusto por el ecoturismo se reflejan en el carácter eco del hotel.

Emprendedora y creativa, su trabajo en Doña Mayor consiste en gestionar todos los campos de la dirección de una empresa. La filosofía del hotel es clara: propone a sus visitantes vivir una vida más rural y humana, desde un entorno sostenible y un turismo responsable.

Considera imprescindible que los habitantes del mundo rural se comprometan con el desarrollo de los territorios, por eso es vicepresidenta de la Asociación Nacional de Coliving y Coworking y del Club de Ecoturismo de Castilla y León y participa en otros proyectos en Castilla y León.

Javier García Pajares



La historia de superación de Javier García Pajares (Plasencia, 11 de abril de 1991) es ampliamente conocida en nuestra sociedad, dada la repercusión mediática que la misma ha generado. Este extremeño empezó a adquirir su sordoceguera cuando apenas era un niño. Tras una etapa de acoso escolar y pleno aislamiento, un psicólogo de la ONCE animó a Javier a replantearse su vida a través de la escalada, enseñándole que *“en la vida podía llegar tan alto como quisiera”*. Parece que Javier así lo entendió, pues

aprendió nuevos sistemas de comunicación y lecto-escritura, reanudó sus estudios en Madrid, terminó bachillerato con una media de 10, aprendió inglés sin oírlo, se convirtió en la primera persona con sordoceguera de Europa en participar en el programa Erasmus+, consiguió que la Comisión Europea aprobara un código de conducta contra la discriminación de pasajeros con discapacidad en el transporte aéreo y finalizó un doble

grado en Derecho y Administración y Dirección de Empresas en la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) con un expediente brillante.

Javier ha recibido, aparte de otros reconocimientos académicos, el Reconocimiento a la Calidad de Proyectos Erasmus+, el Tercer Premio en el Concurso Europeo Onkyo de Redacción sobre el Braille, el Premio Extremeños de HOY, el Premio Fundación Caser Dependencia y Sociedad, el Reconocimiento por el 50 Aniversario de la UAM, el Premio OTAEX a la Accesibilidad Universal en Extremadura, el Premio San Fulgencio de Plasencia, el Premio Nacional de Juventud en la categoría de Deportes, el Premio Fundación Randstad al Compromiso y Liderazgo Inspirador, el Premio AlumniUAM y el Premio OTIS Por un mundo sin barreras.

Tras más de 5 años trabajando en el mundo jurídico, Javier trabaja actualmente en el área de Relaciones Externas de ILUNION.

Carlos Dominguez



Diplomado en Turismo y formación en Ingeniería Informática de Gestión. En sus más de 25 años de experiencia ha desarrollado diversas posiciones, siempre enfocadas al Desarrollo de Negocio y la Consultoría. Se define como un apasionado de la Innovación y de la aplicación de la tecnología a todos los campos.

Su trayectoria profesional ha forjado su especialización en ámbitos como la innovación, la distribución, el comercio electrónico, planes estratégicos, gestión de la calidad, automatización de procesos, transformación digital, gestión del conocimiento, accesibilidad, etc.. Colabora con algunas universidades en temas relacionados con la Innovación y el Marketing en turismo. Coautor del libro “Decisiones empresariales y herramientas de apoyo”

La tecnología ha acompañado cada uno de sus proyectos como apoyo para conseguir objetivos de negocio, siendo las personas la base para hacerlo factible.

Javier Espinosa



CEO y Co Fundador de DynamEat, la primera plataforma del mundo en ayudar a restaurantes a optimizar su rentabilidad a través de precios dinámicos.

Ex Director Global de Revenue Strategy NH Hotels y Vice presidente de Revenue Management de Selina Hospitality.

Profesor de Revenue Management Universidad Rey Juan

Carlos y Turiscool

Fernando Jover



Director de servicios de Grupo Triana. El grupo Triana está compuesto por: Restaurante Aranda Madrid, Taberna Albedrío, Restaurante Triana, Abanda Arrocerías.

Finalista beca bbva innovación y gastronomía, servicios de sala – celler de can roca – (dic 2019).

Más de 15 años trabajando en hostelería, restauración y restauración organizada.