



# #EcomGastro

## GASTRONOMÍA COMUNICACIÓN 2.0

A Coruña, 28 & 29 Abril 2016

Sede: Hotel Hesperia Finisterre



Ecom  
Events

Congreso

Marketing



Tendencias

Redes Sociales



Showcooking

Recetas 2.0



@EcomEvents  
[www.ecomevents.es](http://www.ecomevents.es)



by Océano Azul Comunicación  
[eventos@oceano-azul.es](mailto:eventos@oceano-azul.es)  
@OceanAzul





SIENDE EL SABOR™

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

## ¿Tienes mesa reservada?

Si tienes interés en aprender y compartir experiencias en Marketing, Blogs, Tendencias, Viajes y Reputación, ¡estás en el lugar perfecto!

## ¿Qué es @EcomEvents?

Congresos y eventos de puesta al día entre un tema y la Comunicación 2.0

## ¿Conocéis nuestra trayectoria?



Os invitamos a compartir y seguir el HT #EcomGastro



@EcomEvents



EcomEvents



@ecomevents



## JUEVES 28 DE ABRIL

. 16.00

Check-in & Café

. 16.30

Bienvenida - **Presentación #EcomGastro**

Jefe de Cocina: Nani Arenas

[@NaniArenas](#)

. 16.45

Aperitivo: "**CÓMO GANARSE EL PAN EN LA RED**"

Moderador: Manuel Bustabad - Expresso Diario

[@manuelbustabad](#)

Marketing

Ponente:

Alfonso López - Recetas de Rechupete

[@derechupete](#)

Marcas

&

Ponentes:

NH Hotel group

Emilio Suero Muñoz - F&B Manager

[@nhoteles](#)

COCA COLA

Alberto García Carreira

Commercial Digital Strategy Manager

[@CocaCola\\_es](#)

Andrés García Carranza - Fundador de WhatsRed

[@Whatsredapp](#)

DIAGEO

Ángel Piña - Director división marcas de lujo

[@Diageo\\_news](#)

JUEVES 28 DE ABRIL



La vida es eso que empieza  
después de un buen café

.18.45

Break - by DIAGEO @worldclassspain

. 19.15

**SABOREA ESPAÑA**Moderador: Carmen Fernández - Cluster de Turismo  
@ClusterGaliciaPonente: Marta Arias Herrera - Área de comunicación  
@SaboreaEspaña

. 19.45

Bloggers

**COCINEROS DIGITALES**Moderador: Juan Carlos Alonso  
@Mozart58Ponentes: Loleta @LoletabyLoleta  
María Cocinillas @basileia86  
Gastronomía en verso @Mozart58

. 20.45

Afterwork - by DIAGEO @worldclassspain

. 22.00

**iHORA DE CENAR!... Hoy, Do it yourself!**Chef Ejecutivo: Tito Fernández  
@titofeca

JUEVES 28 DE ABRIL



Somos lo que comemos

## VIERNES 29 DE ABRIL

Reputación

Tendencias

. 09.30

### REPUTACIÓN 360 GRADOS

Moderador: Fede García Poncet - Fedegustando  
[@fedegustando](#)

PONENTES:

Belén Parra - Gastronomistas [@belenparra\\_](#)  
Antonio Cortés - GADISA [@acortes40368512](#)  
Alejandro Domínguez - Apple Tree [@alex\\_d\\_b](#)  
Kike García - La Alacena Roja [@laAlacenaRoja](#)

. 10.45

### PREMIOS MOVIMIENTO INCITUS

Orlando Cotado (Markea) [a@ofcotado](#)

. 11.00

### CORUÑA COCIÑA

. 11.30

Coffee-break

**Anfitrión: SABORA**



. 12.15

### DESTINO GASTRONÓMICO: FLANDES

Moderador: Nani Arenas  
[@NaniArenas](#)

PONENTE:

Ángeles Alonso-Misol  
[@TurismoFlandes](#)

. 12.45

### TRENDING - GASTRO

Moderador: Manuel Balanzino - The Gourmet Journal

El Blog de Frabisa [@Frabisa](#)  
Espacios & eventos [@hhgastrototeca](#)  
Enoturismo - Marqués de Riscal [@marquesderiscal](#)  
Eventos TT - Cocido Day [@FrenchyGalicia](#)  
De un click a tu casa - Fresco y del mar [@frescoydelmar](#)

VIERNES 29 DE ABRIL

Los viernes no existen las calorías



. 14.00

Sesión Vermú  
**Anfitrión: PETRONI**

. 14.30

Tour - Cañas Mahou

. 16.15

**EXPERIENCIAS DE ÉXITO**

Moderador: Mónica Martínez Lema - Mundiarío  
[@7MonicaMartinez](#)

- . Gastro y política [@Gastroypolitica](#)
- . Bolboretas no Bandullo [@bolbonobandullo](#)
- . Lucía Baballa [@babybaballa](#)
- . Beis - Burger Culture [@Beis\\_Aliment](#)

. 17.15

**¿A QUÉ SABE EL MUNDO?**  
**GASTRONOMÍA DE UN VIAJERO**

Moderador: Antonio Amenedo - Cocinero y Viajero  
[@aamenedo](#)

Ponente:

Isaac Martín - Viajes Chavetas  
[@viajeschavetas](#)

. 18.00

**¿A QUÉ SABE LA PROVINCIA DE A CORUÑA?**

Moderador: María Nieto - Código de Barras  
[@mariannietodiaz](#)

Concellos - Diputación A Coruña  
[@depuco](#)

- . Alberto Rey Castro [Concello de Padrón](#)
- . Rosa M. Sánchez Martínez [Concello de Vimianzo](#)
- . M. Teresa Parga Ures [Concello de Carballo](#)
- . Iván García García [Concello de Vedra](#)
- . Fátima Rodríguez Figueiras [Mancomunidad Arousa norte](#)

. 19.00

Conclusiones. Cocktail despedida con sabor provincia A Coruña

¿ Nos trae la cuenta por favor?

# UN GRAN PUERTO PARA UNA GRAN CIUDAD



SMARTPORT  
A CORUÑA



Puerto de A Coruña  
Autoridad Portuaria de A Coruña

Marqués de Riscal sortea una noche en alojamiento y desayuno en su magnífico hotel de Elciego

\*Fechas sujetas a disponibilidad

Sorteo de 2 juegos de baterías BRA:

- .Cacerola baja Terra
- .Sartén Terra 24 cm
- .Plancha lisa Terra 40 cm



iSUERTE!



Fiateira Motor



ROLDÁN  
ACEITUNAS

Sorteo de un fin de semana en alquiler free de un Jeep, incluyendo alojamiento en una casa de turismo rural en la provincia de A Coruña

Sorteo de lotes de productos Roldán

iSUERTE! iSUERTE! iSUERTE!

**Petroni**

**FÍJATE en el sofisticado, complejo, y completamente RUINOSO**  
**método para hacer el VERMÚ más RICO y NATURAL**

*Verde Liso D  
g-1-Vde-1-1-0*

*3-9°  
Liquoroso 7%*

*Don Vino Petroni  
g. Andalucía*

*Centro de  
máquinas Estilo 18  
-2399. Soto Serrallés  
-41. Ruta de Serrallés  
-19. Ruta de Serrallés*

*NINGÚN otro vermut sabe como PETRONI,  
porque ningúN otro vermut cría el ALBARÍN  
sobre sus PROPIAS LIAS.*

[www.vermupetroni.com](http://www.vermupetroni.com)

150 AÑOS  
INNOVANDO  
PARA MANTENER  
LA TRADICIÓN



*En Marqués de Riscal cuidamos las tradiciones buscando ser pioneros. Son más de 150 años de experiencia plasmados en la creación de las dos denominaciones de origen más importantes de España: Rioja y Rueda. Fuimos los primeros en la explotación del enoturismo de la mano del Arquitecto Frank Gehry y seguimos investigando para las cartas de los mejores restaurantes del mundo. Sembrando experiencias.*



*Tradición en movimiento*



### MANUEL BUSTABAD

Redactor en el diario digital de turismo y viajes Expreso.info, reflejo mis inquietudes personales en el blog Vagón de Cola, actualmente en barbecho. También colaborador en el Club Gástronomico del programa Con Voz de Domingo de Radio Voz. Ligado desde siempre a la formación y a las nuevas tecnologías, intento ser un respetuoso intruso en todas las áreas que despiertan mi curiosidad. Usuario entusiasta del mundo digital.



### Alfonso López, RECETAS DE RECHUPETE

Es un joven ourensano que hoy en día tiene un gran reconocimiento por ser uno de los bloggers gastronómicos con más éxito de la red. Estudió empresariales, formación que le hizo conocer las estrategias de marketing necesarias para su blog y en el que avanza rápidamente gracias a su constancia, trabajo y devoción por la cocina.

Alfonso es el ganador de los premios Bitácoras al mejor blog gastronómico 2014 y desde que se ha iniciado en este mundo, no ha dejado de cosechar premios por su web gastronómica. Además, acaba de publicar su último libro "Cenas en 25 minutos", un libro lleno de recetas sencillas, asequibles, rápidas y sabrosas.

## Productos Delicatessen Gallegos

**Secretos de Galicia**  
Una experiencia mágica con sabor a nuestra tierra  
[www.secretosdegalicia.com](http://www.secretosdegalicia.com)



## VÍCTOR GÓMEZ

Ingeniero Industrial, especialidad en Organización Industrial por la Universidad de Vigo. Empresario y consultor de empresas durante más de 15 años, y profesor asociado en el departamento de Organización de Empresas y Marketing de la Universidad de Vigo. En la actualidad desarrollando desde Restauraccion servicios de marketing para restaurantes y empresas gastronómicas.



## EMILIO SUERO MUÑOZ

Actualmente, Emilio Suero trabaja para NH Hotel Group en la dirección estratégica y la gestión global del área de alimentos y bebidas de la empresa. Además, de la planificación, gestión y control del área con presencia en 27 países y más de 400 hoteles.

Emilio Suero cuenta con una experiencia de 11 años como Profesor Máster de Dirección Hotelera y Profesor de Experto Universitario en Gestión y Dirección.

Sus experiencias previas fueron con InterContinental Hotels Group, Gran Hotel Bahía del Duque Resort 5\* GL- Leading Hotels of the World. Emilio Suero estudió Empresariales en la Universidad de Sevilla.



## ALBERTO GARCÍA CARREIRA

Responsable del departamento de Integrated Business Insights & Commercial Digital Strategy Manager en CCIP. Dentro del área comercial IberianPartners es el responsable de promover y fortalecer las estrategias en el entorno digital (B2B y D2C), así como desarrollar, planificar y dar soporte a los equipos de Customer and Channel Business Development para ejecutar estrategias y campañas efectivas en este entorno.

Anteriormente ha estado trabajando como responsable de Trademarketing en Begano SA y tiene una amplia experiencia en consultoría en investigación de mercados y comportamiento



## ANDRÉS GARCÍA CARRANZA

Licenciado en CC Económicas y Empresariales Universidad Complutense de Madrid. MBA por el IESE. Analista de Inversiones en Banco Zaragozano (89/91). CFO en Ericsson Data (91/98). Vicepresidente de Operaciones en McCann Worldgroup Iberia y miembro del comité ejecutivo europeo (98/10). Fundador Whatsred. Consejero Grupo McCann. Consejero Grupo Castillo de Canena. Consejero mayor lanzadera de start ups en Silicon Valley, The Founder Institute. Consejero fondo de inversión Yellow River Capital



## ÁNGEL PIÑA

Economista de 44 años, Executive MBA por el Instituto de Empresa y más de 19 años de experiencia profesional en los sectores de lujo, belleza y FMCG, habiendo trabajado en posiciones de Dirección Comercial y Marketing en Compañías como Estee Lauder, La Prairie Group y ghd.

En la actualidad, ocupa el cargo de Director para el mercado de Iberia de la División de marcas de lujo de la multinacional Diageo, compañía líder mundial de bebidas espirituosas. Con experiencia siempre en entornos multinationales donde la gestión de marcas de lujo, el profundo conocimiento de los canales de distribución más adecuados y el liderazgo de grandes equipos multidisciplinares han sido valores esenciales.



## CARMEN FERNÁNDEZ

Licenciada en comunicación, especialista en periodismo, trabaja desde hace más de diez años en gabinetes de prensa tanto de carácter institucional (organismos públicos, ayuntamientos, Xunta de Galicia) como para empresas privadas. Desarrolla su actividad en todas las facetas de la comunicación, desde la estrategia de comunicación hasta la elaboración y ejecución de publicaciones corporativas, presencia en internet y redes sociales, incluyendo además la organización y promoción de seminarios o congresos. Actualmente se encarga de desarrollar labores de dinamización de comunidades en redes sociales, así como la creación de estrategias de branding para entidades y empresas.



## MARTA ARIAS HERRERA

Licenciada en Ciencias de la Información por la Universidad Cardenal Herrera CEU y diplomada en Marketing por la Universidad de Deusto y cuenta con más de 15 años de experiencia en Comunicación y Relaciones Públicas.

A lo largo de su carrera ha ocupado distintos cargos de responsabilidad, estando al cargo del desarrollo estratégico, coordinación y ejecución de campañas de comunicación y relaciones públicas de empresas pertenecientes a diversos sectores de actividad.

En 2010 crea, junto con José María Bescansa, su propia agencia especializada en eventos y comunicación, SINGULAE. Desde Singulae trabaja para diversos clientes fundamentalmente en el ámbito de la gastronomía y el turismo, entre ellos Saborea España.



[www.gadisa.es](http://www.gadisa.es)



## Gadisa está ahí

Contribuyendo al desarrollo; generando empleo y potenciando la sociedad, la cultura y el deporte; garantizando la calidad y ofreciendo al consumidor cada vez más y mejores puntos de venta. Trabajando por el futuro.



**GADISA**

**GADIS**





## JUAN CARLOS ALONSO CORTÉS

Profesor universitario, bloguero y ganador del Concurso Mejor Bloguero de la Cocina 2009 convocado por Canal Cocina a través de su web Gastronomía en Verso. Desde aquí, nos cuenta cómo comenzó sus primeros pasos con su blog y cómo trabaja, además de sus mercados y restaurantes favoritos.



## LOLA BERNABÉ LÓPEZ-CÓZAR

Abogada de profesión y habla 5 idiomas. Con una trayectoria profesional de muchos años de experiencia, siempre ha sido más torpe que otra cosa para los ordenadores, y nunca se había planteado a priori este cambio que ha dado su vida. Es un caso distinto porque es hacer de su hobby, su pasión (que son los viajes y la cocina) su forma de vida, es un sueño que está consiguiendo poco a poco sin haberlo marcado como objetivo en el calendario.



## MARÍA TERESA MARÍN-BLÁZQUEZ

Es el nombre que se esconde bajo los vídeos de Las María Cocinillas, el cual ha recibido un galardón al Mejor Vídeo Blogger en el Concurso de Blogueros Cocineros 2015.

Murciana de nacimiento y con unas grandes maestras: su madre y su abuela, ha convertido desde hace unos años la cocina como una de sus grandes pasiones. Su especialidad va desde recetas tradicionales hasta aquellas más originales e innovadoras, además se basa en el lema "una imagen vale más que mil palabras" puede pasar horas y horas entre fogones sin padecer ningún dolor, sueño o cansancio.

iHora de cenar!

DO IT YOURSELF!

Jueves 22:00 horas

Hotel Finisterre

Ven a aplicar todo lo que estamos escuchando:  
recetas - marketing - comunicación

¿Te has inscrito? - [www.wecomevents.es](http://www.wecomevents.es)



### FEDERICO GARCÍA PONCET

Inquieto y amante de la gastronomía, ha fundado el blog Fedegustando en el año 2010, con el ánimo de informar de las riquezas gastronómicas vividas en primera persona por él o por algunos de sus fieles colaboradores. Fedegustando ha participado en asesoría de cartas de temporada, jornadas gastronómicas y programas especializados de radio. Ha sido jurado de diferentes cursos de coctelería y tapas. En la actualidad es delegado en Galicia del programa el Gato Gourmet. Reconoce estar muy agradecido a sus seguidores, a la espera de que sus experiencias puedan ayudar para descubrir nuevos sitios a los seguidores de Fedegustando.



### BELÉN PARRA

Periodista especializada en gastronomía. Escribe en El Mundo desde que salió de la facultad y es cofundadora de Gastronomistas.com, marca con la que también firma en MyVuelingCity, la web sobre los destinos de la aerolínea Vueling y en Cociñatis, el portal culinario del grupo Atresmedia. En el blog gastronómico que comparte con otros 8 colegas de profesión apuesta por la novedad, las tendencias y las pistas gastro en el extranjero.



### ANTONIO CÓRTEZ LOBATO

Director de Marketing de Gadisa desde hace 16 años. Nacido en A Coruña. Estudió en el colegio Jesuitas de la misma ciudad, completando el bachillerato en AtlanticCollege, Gales. Estudió Económicas y Sociología en la Universidad de Londres (LSE), y ha trabajado con Pepsi Cola, Schweppes, MarsConfectionery y Cosmos, en España, Italia, Inglaterra y Rumanía. Sus funciones principales han incluido Marketing, Franquicias y Ventas. En su última posición en Mars, llevó una dirección europea de Marketing con responsabilidad en 25 países de Europa.

Desde el año 2.000 es Director de Marketing del Grupo Gadisa, incluyendo entre sus responsabilidades: publicidad, promociones, RRPP y RSC.



### ALEJANDRO DOMÍNGUEZ

Licenciado en Periodismo por la Universidad IE y con un Máster en Comunicación Política y Corporativa en la Universidad de Navarra. Entre sus especialidades destaca social media, reputación online y comunicación corporativa. Desarrolló su carrera profesional como director de la oficina Oerreeme de Madrid y en la agencia Weber Shandwick. Además fue director de cuentas de la división Reputation en la agencia Grey y actualmente ejerce de director de cuentas en el departamento de Comunicación Online en Apple Tree Communications.



### KIKE GARCÍA CERVIÑO

Profesional de la comunicación gastronómica y turística con un proyecto basado en el buen comer, beber y viajar: La Alacena Roja. Incluye los sabores, aromas y sensaciones de nuestra gastronomía, con el placer de una copa de vino, un destilado o una sabrosa cerveza, además, guarda experiencias y paisajes por descubrir y disfrutar. Se trata de una herramienta para presentar nuevos productos, realizar eventos... un sinfín de posibilidades creativas para mostrar todo lo que es capaz de hacer en este ámbito junto a sus compañeros.

# DESTINO GASTRONÓMICO: FLANDES

Moderador

PONENTE



## NANI ARENAS

Periodista especializada en viajes y comunicación turística. Es Licenciada en CC Políticas y Sociología por la UCM y Máster en periodismo en la UAM- El País. Actualmente trabaja con destinos y marcas turísticas varias como consultora, diseñando estrategias de promoción e innovación, con especial dedicación al mundo digital y al social media.

Entre 2011 y 2014 fue directora gerente del Consorcio de Turismo de A Coruña y hasta julio de 2015, asesora en materia de turismo de la Diputación de A Coruña. En 2008 creó laviajeraempedernida.com, actualmente

considerado uno de los blogs de viajes más influyentes de habla hispana. Y es miembro de la red de comunicadores Travel Inspirers.



## ÁNGELES ALONSO-MISOL

La Comunicación, el Marketing, el Turismo y la Gestión del Patrimonio Cultural son sus especialidades (Marketing Turístico por la UNED, Gestión del Patrimonio Cultural, especialidad Marketing para Patrimonio y Turismo Cultural por el Arts & Culture Business School y Especialista en Gestión de Contenidos Digitales por la Universidad San Pablo). Ha participado como Profesora Invitada en varias ediciones del Máster en Innovación en la Gestión Turística impartido por el CETT (Campus de Hostelería, Turismo y Gastronomía de la Universidad de Barcelona) en la especialidad de Gestión del Patrimonio Culinaro y Gastronómico. Su trabajo en la promoción de Flandes en España le permite disfrutar y transmitir su pasión por la comunicación, la cultura, la gastronomía y el turismo.

- sonido
- iluminación
- pantallas LED
- video / mapping





## MANU BALANZINO

The Gourmet Journal está liderado por el chef, sumiller y asesor gastronómico Manu Balanzino. Experto en gestión de alimentos y bebidas en el sector de la hostelería, se encuentra inmerso en labores de asesoramiento a restaurantes en el desarrollo de cartas, vinos, destilados y control de costes. A su vez, asesora a numerosas marcas del sector agroalimentario y participa como asesor, colaborador o ponente en los más prestigiosos encuentros profesionales y ferias gastronómicas.



## ISABEL FRAGA, FRABISA

M. Isabel Fraga Blanco, es la propietaria del blog "La Cocina de Frabisa", integrado en la edición digital de "La Voz de Galicia". Nació en Montevideo (Uruguay) hija de gallegos emigrados, vive en A Coruña desde hace más de 4 décadas. Funcionaria del Concello de A Coruña, gestiona su blog en las horas libres que le deja su otra pasión, viajar en autocaravana. Su gusto por la cocina le llevó a abrir el blog y su afán de mejorarlo, iniciarse en el mundo de la fotografía, complemento indisoluble de sus publicaciones.



## FRENCHY OUVIÑA

Emprendedor desde hace más de 20 años se dedica a la promoción de sitios web desde hace más de una década. Frenchy Oubiña es pionero en muchas cosas. Desde sus inicios ha estado ligado al mundo del turismo. Su primer proyecto (Compostela Virtual) data de 2001 y fue la primera web de promoción turística y cultural de Santiago. También creó la primera central de reservas online para hoteles en Galicia. Su último proyecto, un buscador de coche de alquiler ha estado cerca de facturar 3.000.000.

En la actualidad está metido de lleno con la promoción web, el marketing online y las redes sociales. Es un habitual de las citas del sector y de muchos eventos gastronómicos y blogs trip de Galicia.



## RAFAEL BENITO

Madrileño viviendo en A Coruña. A sus 42 años ha trabajado por toda España: Madrid, Barcelona, La Toja, Zaragoza, Sevilla... y desde hace un año preside Hospesco, la asociación que agrupa los establecimientos hoteleros de la provincia gallega.



## JOAQUÍN ÁLVAREZ PORTELA

Fresco y del Mar es una pescadería online que comercializa marisco y pescado procedente de Costa da Morte y ría de Muros, y que ha sido capturado mediante pesca artesanal y sostenible. Recibimos los pedidos de nuestros clientes mediante la web, whatsapp, mail o teléfono, y una vez recibidos, nos dirigimos a las lonjas de Costa da Morte y ría de Muros a comprar los pedidos de nuestros clientes, con lo que aseguramos la absoluta frescura de todos nuestros envíos.



## RAMÓN ROMÁN

Responsable de Marketing y Comunicación de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal

Licenciado en Periodismo por la Universidad Complutense de Madrid, Máster en Publicidad y Comunicación Corporativa por ESIC, y Máster En Dirección Estratégica del Sector Lujo por el Instituto de Empresa.

Empezó a trabajar en Marqués de Riscal hace 10 años, cuando la compañía decidió crear su departamento de Marketing y Comunicación con motivo de la inauguración de La Ciudad del Vino. Anteriormente ha trabajado en medios de comunicación como Telemadrid y en Agencias de Comunicación como Llorente & Cuenca y Ketchum



## MÓNICA MARTÍNEZ

Periodista multimedia reconvertida a productora ejecutiva de la agencia de publicidad urbansimulations. La vocación periodística la cubre actualmente con una de mis grandes pasiones: la comida y todo lo que a ella acompaña, gracias a Mundiaro.



## BOLBORETAS NO BANDULLO

Bolboretas no bandullo é a conxugación dunha parella de filólogos, Diana Fernández e David Díaz, que plasma nas súas receitas a paixón pola cociña e o compromiso coa lingua e cultura galega. Este caderno dixital vai máis alá, non queda só en simples receitas senón que procura tamén implicar na gastronomía a diferentes protagonistas da nosa cultura a través de entrevistas e pratos propios. Historia, elaboración, imaxe, tradición e innovación encóntranse reunidas en Bolboretas no bandullo.



## GASTRO Y POLÍTICA

GastroyPolítica, unió dos pasiones de Faustino Batallán, la gastronomía y la política y de ahí surgió ese nombre, en dónde se habla más de gastronomía, que de política.

Faustino Batallán está vinculado profesionalmente al mundo de las telecomunicaciones y tecnología para grandes clientes en un operador de comunicaciones internacional. Su gran pasión es el beber y el comer, le llevó a emprender este camino en el año 2013, además se ha embarcado en otros proyectos como Galicia Gastro.



## LUCÍA BABALLA

Se llama Lucía Sández. A parte de tener un “trabajo real” como ella lo llama, desde hace 10 años es editora de un blog, Baballa. Se podría decir que es un blog enfocado principalmente a la maternidad, pero lo cierto es que es un cajón de sastre donde cuenta de todo, pero siempre relacionado con la familia: viajes, manualidades, ideas, moda, experiencias, todo cabe en su casa.



## PABLO MANTEIGA

Tras su aspecto aniñado que no refleja en absoluto sus 35 años, este coruñés atesora una amplia experiencia en multinacionales de otros sectores. Formación que hace 4 años decidió poner al servicio del negocio familiar para modernizarlo, invirtiendo en imagen, tecnología y equipo humano.

Se entusiasma con cada paso que da para hacer avanzar su proyecto, tratando siempre de mantenerse en vanguardia, poniendo el corazón y los 5 sentidos, sin perder nunca de vista los valores familiares que le han traído hasta aquí, que no son otros que trabajo duro, honestidad y esfuerzo.



## ANTONIO AMENEDO

Técnico superior en restauración, Antonio es el cocinero del pazo de Santa Cruz de Mondoí, enamorado de su profesión, intenta conjugar su trabajo con su otra gran pasión, el viajar por todo el mundo- cuando su hucha se lo permite- visitando los mejores restaurantes del planeta o recorriendo los mercados más exóticos, con la intención de seguir aprendiendo. Estas aventuras gastro-viajeras, nos las cuenta de forma amena y coloquial en su blog.



## VIAJES CHAVETAS, ISAAC MARTÍN Y PAULA BELLO

Son los creadores de Chavetas, un blog nacido en el 2006 para contar los viajes y experiencias de dos aventureros. Se trata de una web donde se pueden encontrar guías de viajes, fotografías, vídeos... Por tanto, especializada en diarios de viajes de destinos exóticos, tradicionales y únicos, orientados a que el viajero pueda preparar su viaje con agencia, de forma semi-libre o totalmente independiente, ya que dispone de toda la información necesaria y práctica.

Welcome Burger Lovers  
This is #BurgerCulture





## MARÍA NIETO DÍAZ

Periodista por vocación y formación, comenzó su carrera profesional en la radio en el año 2000 y nunca ha abandonado este medio, donde actualmente conduce la sección “Código de Barras”, en Onda Cero Coruña, en la que semanalmente se analizan tres propuestas hosteleras diferentes de la ciudad y el área metropolitana.

Su carrera como periodista la ha llevado a trabajar en prensa escrita, televisión, medios digitales, gabinetes políticos y, actualmente, a dirigir su propio proyecto, e-Me Comunicación, una agencia especializada en proyectos culturales y comunicación empresarial.



## ALBERTO REY CASTRO

Técnico de Turismo no Concello de Padrón.

Diplomado en Turismo e Máster en Dirección e Planificación en turismo, especializado en Turismo Urbano pola USC.



## ROSA M. SÁNCHEZ MARTÍNEZ

Técnica de desarrollo local de Vimianzo. Actualmente es la Jefa del Departamento de Promoción Económica.

Licenciada en Empresariales por la Universidad de Santiago de Compostela. Máster en Empleo y Desarrollo Local.



## M. TERESA PARGA URES

Técnica de turismo del Ayuntamiento de Carballo desde el año 2008.

Licenciada en Historia.



## IVÁN GARCÍA GARCÍA

Técnico de Animación Sociocultural do Concello de Vedra; coordinador de diferentes proxectos de dinamización e promoción municipal.



## FÁTIMA RODRÍGUEZ FIGUEIRAS

Empezó como técnica de empleo en la administración pública y pasó a ser asesora/formadora en la empresa privada, dónde comenzó su andadura en el ámbito turístico al asumir la gerencia de Arousa Norte en 2005.

Licenciada en Ciencias Políticas, su pasión siempre fue el desarrollo local.



Viernes  
19.00 hrs

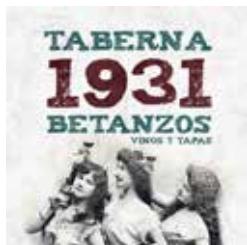
## Menú

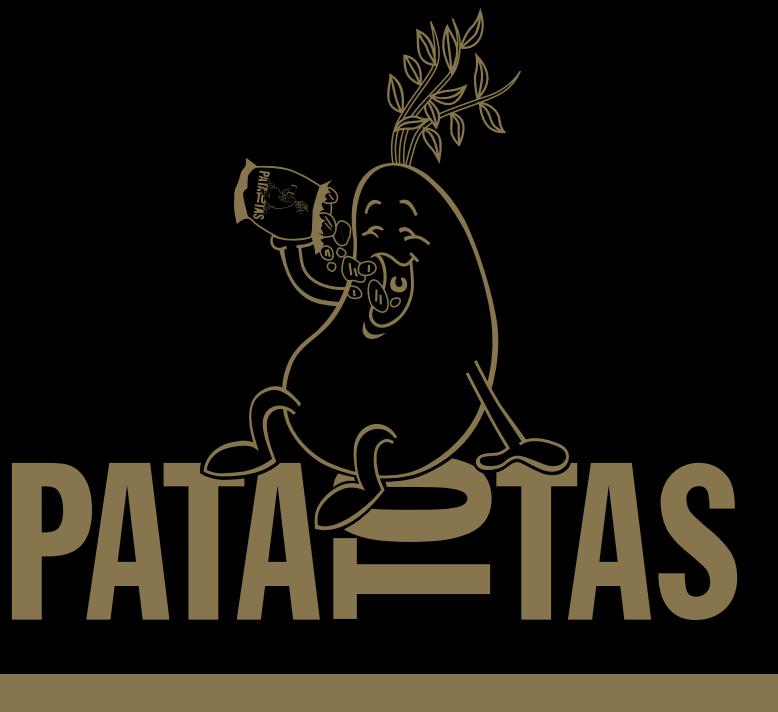
Tortilla de Betanzos  
Alfajores de algas  
Roscon de Lañas  
Ovos de Pascua de Camariñas  
Pan de carballo  
Embutidos Caseros

Empanada  
Pan de Ovo  
Tarta de Ortigueira  
Queso  
Vino  
Cerveza artesanal Bandua Beer



PAZO ARRETÉN





P.I. Castro Riberas de Lea, P 18 - 27260 Castro de Rei (Lugo)  
T. (+34) 982 311 014 - [pataatas@pataatas.com](mailto:pataatas@pataatas.com)



Pesca gallega artesanal

**Disfruta de #PescaGallegaArtesanal**  
**Te enviamos tu pedido a tu domicilio**  
**Haz tu pedido en la web o en telf 698 108 666**

# TU HISTORIA TE ESTÁ ESPERANDO.



**NUEVA GAMA JEEP®**

**Jeep®**

Emisiones de CO<sub>2</sub> y consumo mixto gama Jeep: de 120 a 327 g/km y de 4,6 a 14,0 l/100km.  
Jeep® es una marca registrada de FCA US LLC.

# iHora de cenar!

# DO IT YOURSELF !

Jueves 22:00 horas

## Hotel Finisterre

Ven a aplicar todo lo que estamos escuchando:  
recetas - marketing - comunicación

¿Te has inscrito? - [www.wecomevents.es](http://www.wecomevents.es)



Anota fechas!

Sept '16 - #EcomWAY (Santiago)  
Oct 16 - #EcomFashion (A Coruña)  
Marzo '17 - #EcomGastro (Vigo)

@ECOMEVENTS



# Colaboradores



DIAGEO



Hesperia Finisterre  
\*\*\*\*\*

Fiateira Motor



gastroteca



**SABORA**  
cafés tostados no día



BRA®



González Byass



**croquetas D'**  
-Hechas en Galicia-



Nuestro evento sin ti, no sería lo mismo.



¡Síguenos!



@EcomEvents



EcomGastro



EcomEvents



[oceanoazulcomunicacion.wordpress.com](http://oceanoazulcomunicacion.wordpress.com)

PRODUCCIÓN :

oceano azul | 

congresos@oceano-azul.es - [www.oceano-azul.es](http://www.oceano-azul.es)  
Menéndez Pelayo, 4 - 2ºB 15005 La Coruña Tlf.:981 90 90 12