

Invitación

1 DE OCTUBRE

UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO

“Santander Capital Km0: Estrategias para el fomento de productos locales”.



Programa

MARTES, 1 DE OCTUBRE:
UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO

- **10h: Apertura de la jornada**, por José Antonio Machín (periodista).

 - 👉 **ODECA (Oficina de la Calidad Alimentaria de Cantabria):** Presentación sobre el papel de la ODECA en el fomento de productos de calidad diferenciada, inscritos en Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs), Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) y otras figuras de calidad reconocidas oficialmente. Además, se destacará el cometido de la ODECA en la trazabilidad de los productos alimentarios en Cantabria.
- **10.15h: Charla abierta**, "Compras responsables: La apuesta por el producto local".

 - 👉 **Iván Barranco, Propietario de Doña Tomasa:** Compartirá su experiencia en la gestión de compras de productos locales, subrayando cómo la elección de productos Km0 impacta positivamente en la diferenciación, frescura y calidad de la oferta gastronómica y comercial.
- **10.30h: Charla abierta**, "Estrategias efectivas para fomentar productos locales en restaurantes".

 - 👉 **Jaime Ruigómez, Responsable de compras del Restaurante La Mulata:** Compartirá su enfoque en la selección de productos locales, resaltando cómo esta estrategia en las compras, enriquece la oferta culinaria y fortalece la conexión con la comunidad.
- **10.45h: Charla abierta**, "Hostelería sostenible: Integración de productos locales en la oferta hotelera".

 - 👉 **Lisa Moral, Responsable de Compras del Hotel Santemar:** Charla sobre cómo los productos locales, se han convertido en un valor añadido en el sector de la hostelería, aportando autenticidad, sostenibilidad y calidad a la oferta gastronómica de los hoteles y, a su vez, impulsando el turismo gastronómico en la región.
- **11.15h: Pausa**
- **11.30h: Mesa Redonda**, "El impacto del Km0 en la cadena de valor: Del campo a la mesa".

Moderador, José Antonio Machín (Periodista): La mesa redonda contará con la participación de tres ponentes, quienes compartirán sus puntos de vista sobre los desafíos de la distribución de productos locales, la logística y cómo mejorar la integración del modelo Km0 en la hostelería, restauración y distribución comercial.

 - 👉 **Iván Barranco**, Propietario de Doña Tomasa.
 - 👉 **Jaime Ruigómez**, Responsable de compras del Restaurante La Mulata.
 - 👉 **Lisa Moral**, Responsable de compras del Hotel Santemar.
- **12.30h: Preguntas y respuestas**, un espacio abierto para que los asistentes formulen preguntas y debatan sobre los temas tratados.
- **12.45h: Conclusiones y cierre**, Representante de ODECA: Resumen de los puntos clave, conclusiones del evento y agradecimientos.
- **13.00h Cuestionario de satisfacción**, al finalizar el evento, se invitará a los asistentes a rellenar un breve cuestionario de satisfacción para evaluar la jornada y recoger sugerencias de mejora para futuras ediciones.

**Deberá confirmar su asistencia, enviando un email a info@santanderkm0.com con el asunto (Evento Km0 Uneatlántico) facilitándonos su nombre, apellidos y empresa/cargo.*