



# Jornada Foodxperience Teulada-Moraira

## ¿A quién va dirigida?

El público objetivo es todo aquel que desee emprender o impulsar sus proyectos empresariales dentro del sector gastronómico, así como a todos los profesionales del diseño, la artesanía y la restauración que quieran ofertar y desarrollar sus servicios dentro de este sector.

## Objetivos

- Fomentar la innovación en la gastronomía y en la restauración.
- Sensibilizar a los emprendedores de las posibilidades que el sector del diseño y la artesanía puede ofrecer para sus proyectos o empresas.
- Impulsar nuevos proyectos emprendedores a través del acercamiento a la realidad de casos de éxito.
- Potenciar la identidad gastronómica mediterránea a través de la creatividad y la investigación de nuevos formatos experienciales para el cliente.
- Facilitar contactos entre emprendedores y crear sinergias empresariales.
- Descubrir y analizar nuevas oportunidades de negocio turístico.



### Papila

Papila es el primer estudio de diseño especializado en el mundo de la alimentación. Fundado por Alberto Arza en 2009, su trabajo se desarrolla en proyectos de investigación, diseño e innovación con todo aquello relacionado con la experiencia de comer.



### Xavier Giner / EASD Valencia

Xavier Giner es licenciado en Filosofía por la UV en 1984 en la especialidad de Estética. En la EASD de Valencia lleva 26 años dando clases, tanto en grado como en máster. También colabora desde hace más de una década con el CEU-San Pablo, en el Máster de Diseño de Producto y el de Diseño Gráfico.



### El taller de Piñero

En El Taller de Piñero se dedican a la decoración de locales, hoteles y bares temáticos, así como a la creación de vajillas experimentales para chefs. Su capacidad de adaptación les ha llevado a trabajar junto a los hermanos Albert Adrià y Ferrán Adrià, los hermanos Roca, Dacosta, Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Dani García, Quique Dacosta,...



### Juanfra Valiente

Juan Francisco Valiente es jefe de Creatividad de Quique Dacosta Restaurante y lleva más de 16 años trabajando con Quique Dacosta codo con codo. En el 2007, en el Foblet, nace el estudio de creatividad en el restaurante. Un espacio de expansión mental en el cual Juanfra Valiente dirige los procesos creativos.



### Julio Guixeres

Julio Guixeres, interiorista, dedicado en este sector desde hace más de 20 años, desarrolla sus proyectos en su estudio de Valencia. En su carrera profesional ha diseñado proyectos de gran envergadura, pudiendo mencionar hoteles, oficinas, restaurantes y viviendas en todo el territorio nacional.



### Karak

Rakek Cernicharo es propietaria del restaurante Karak de Valencia y se convirtió en la ganadora de la cuarta edición de Top Chef. Con tan solo veintidós años, abre su primer negocio: el restaurante Karak, reconocido como uno de los locales más prometedores de la Comunidad Valenciana.