Región de Murcia
Centro de Cualificación Turística

Jornada Turismo Gastronómico

XX Aniversario Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia

Las experiencias gastronómicas son un activo turístico en la Región de Murcia. Posibilitan conocer el origen de productos alimentarios o su elaboración. Pero además nos permiten conectar con un espacio real de nuestra tierra y nuestro mar. La experiencia gastronómica requiere verdad, originalidad y cercanía. Nos acerca al productor, a su entorno y a los secretos de la tradición que esconden el trabajo de generaciones. Una *Gastroexperiencia* es una vivencia única. Expande nuestros sentidos y trasciende la actividad. Se guarda en la memoria y se proyecta en el tiempo de los recuerdos.

La Región de Murcia cuenta con un catálogo de experiencias turísticas vinculadas a la gastronomía que abarca desde la restauración a la elaboración de productos turísticos únicos que permiten descubrir sectores productivos primarios de alimentación como el hortofrutícola, ganadero, pesquero, avícola y apícola y también las elaboraciones derivadas, como el enológico y el lácteo o el quesero entre otros sectores vinculados al bienestar o mundo *wellness* que buscan experiencias inmersivas, holísticas, basadas en la naturaleza, el turismo *Slow* y la conexión con el territorio.

El presente programa tiene por objetivo acercar estos productos turísticos que suponen un evidente elemento diferencial para el turismo de escapadas y como complemento de a la oferta de un turismo activo que invita al visitante a conocer, tocar y experimentar en primera persona para construir vivencias memorables que generan gran valor añadido a la oferta turística regional.

A la jornada asistirán los conferenciantes Manuel Romero, de dinamiza Asesores, y Eva Ballarín experta en Turismo, MICE y HORECA, ambos con más de 30 años de experiencia en sus sectores de los que son referentes internacionales para abordar la "Creación de experiencias gastronómicas" La jornada contará con una primera puesta en común de tres experiencias gastronómicas a cargo de Salvador Fernández, de Grupo Borrego; Llanos Girón de La Joya del Valle de Ricote Miguel Ángel Campoy de Guatazales.

Esta sesión está dirigida a todos los públicos del sector del turismo interesados, como productores de gastroexperiencias, agencias de viajes y todo agente del turístico activo y en formación que quiera adentrarse en la construcción de experiencias gastronómicas como producto para sus carteras profesionales.

Jornada: 2 de diciembre de 2026

Horario: 9:30 a 13:30h

+ info e inscripción en:

https://www.cctmurcia.es/es/curso?ficha=jornada-profesional-de-turismo-gastronomico-3132026

Lugar: Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia

Av. Juana Jugan, 2, Edificio CCT, 30006 Puente Tocinos, Murcia

Programa

9:30h	Presentación institucional
9:45h	Mesa Redonda: *Experiencias Gastronómicas en la Región de Murcia* • Salvador Fernández Sánchez – Grupo Borrego • Llanos Girón – La Joya del Valle de Ricote • Miguel Ángel Campoy- Guatazales
10:30h - 10:50h	*Pausa Café*
	Creación de Experiencias Gastronómicas
11:00h	Manuel Romero *Dinamiza Asesores*
12:00h	Eva Ballarín *Experta en Turismo. HORECA y MICE*
13:00h – 13:30h	Mesa redonda *La experiencia turística gastronómica. Visión Estratégica*



Eva Ballarín

Llevo 35 años en Turismo, HORECA y MICE, y pasando por Túnez, España y México, he sido directora en hoteles, restaurantes, un campo de golf y hasta un museo, aprendiendo lo que nadie te enseña en los manuales: cómo se diseña un concepto, cómo se crean experiencias, cómo se opera un negocio y cómo se lidera bajo presión.
En 2010 me reinventé como consultora estratégica, docente y creadora de contenido, y he formado a cientos de profesionales de todo el mundo en las mejores escuelas.
En paralelo me subí a escenarios de medio mundo como conferenciante, imparti mil workshops, escribí más de 900 artículos, publiqué un libro, co-escribí otros tres y hasta lancé mi propio podcast… hasta convertirme en una de las voces más influyentes en España. Soy Top Voice en Linkedin, Miembro del Consejo Nacional de Turismo y una de las 150 profesionales más influyentes del Turismo.
He diseñado y dirigido congresos internacionales increíbles como HIP Madrid (2017 – 2021), y soy asesora estratégica para los congresos de ExpoHoreca Honduras, ExpoHoreca Panama, ExpoHoreca Guatemala y HORECA Hub den Alimentaria-Hostelco Barcelona.
Como emprendedora fundé IdeaFaktory en México (2005); de vuelta en España fundé EATapp (2009) que fué un absoluto fracaso empresarial del que aprendí más que en mil masters; funde evaballarín (2010) y co-fundé Tanit Ibiza Conexión (2021), un proyecto que impulsa el talento femenino.
Después de estos miles de kilómetros recorridos y un postgrado especializado en Liderazgo en la Universidad de Stanford (2022), mi propósito es claro: ayudarte a liderar mejor tu negocio y vivir en equilibrio. Y lo hago bajo mi utimo proyecto, HORECAlity.



Manuel Romero
Dinamiza Asesores

CEO/ Socio Director
Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad Complutense de Madrid. Máster en Alta Gestión en Política y Estrategia de los Destinos Turísticos por la UOC y la OMT- GTAT y Máster en Dirección y Administración de Empresas (MBA) por IDE CESEM.
Empezó su andadura profesional en 1995 en el ámbito de la consultoría de negocio y en 1998 creó el área de turismo en la firma en la que actuaba como gerente, para trabajar en su verdadera pasión: la industria de la felicidad. En 2007 crea DINAMIZA Asesores, habiendo realizado más de dos centenares de proyectos turísticos para las principales instituciones de nuestro país, las más prestigiosas rutas del vino y algunos de los principales grupos bodegueros. Es profesor del Basque Culinary Center y otras escuelas de negocios. Ha trabajado en los proyectos de enoturismo y turismo gastronómico más representativos, como Rutas del Vino de España, Spain Through its Wineries, Euskadi Gastronomika, Grandes Pagos de España, Ruta del Jamón Ibérico o Castelló Ruta de Sabor.
Manuel es entusiasta del vino y sus paisajes, y gastronómicamente hablando, suele ser de morro fino. Inquieto, viajero, estudioso del fenómeno turístico en todas sus dimensiones y riguroso en el análisis de datos. También es un apasionado de la música más cañera de la Movida Madrileña o de la New Wave británica, y aunque no tenga mucho tiempo para practicarlo, es un fanático del deporte. Es perfeccionista y exigente; amable y cercano, inconformista hasta logar el trabajo bien hecho.

Jornada Turismo Gastronómico

XX Aniversario Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia

Mesa Redonda



Salvador Fernández
Grupo Borrego
Hotel Gastronómico



Llanos Girón
La joya del Valle de Ricote
El tour de los cítricos



Miguel Ángel Campoy
Guatazales
Los cinco sentidos

Región de Murcia
Centro de Cualificación Turística