

Memoria de actividades

2020

Índice de contenidos

1

1. Naturaleza jurídica y funciones

4

1.1. Naturaleza Jurídica	4
1.1.1. Marco Normativo Básico	4
1.1.2. Fines	5

2. Órganos de gobierno

5

2.1. Composición Comité ejecutivo	5
2.2. Composición del Pleno	5
2.3. Comisiones	19

3. Estructura Organizativa

20

4. Representación Institucional

22

4.1. Representación en otras entidades	9
4.2. Red Cameral	10

5. Áreas y Servicios **14**

Internacionalización

Formación

Turismo

Creación de empresas

Gabinete de Estudios

Comercio

Planificación, Sistemas e Innovación

Arbitraje y Mediación

Club Cámara

6. Actividad **14**

7. Relación convenios **22**

8. Actividades relacionadas con algunos Convenios **26**

1. Naturaleza jurídica y funciones

1.1 Naturaleza Jurídica

La La naturaleza y fines de las Cámaras de Comercio están definidos en los artículos 2 y 3 de la Ley 4/2014, Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación (BOE nº 80 de 2 de abril de 2014) y en el artículo 2 de la Ley 3/2015, de la Generalitat, de Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la Comunitat Valenciana (DOCV nº 7500 de 8 de abril de 2015)

1.1.1. Marco Normativo Básico

Marco normativo estatal

- Ley 4/2014, Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación (BOE nº 80 de 2 de abril de 2014).
- Real Decreto 669/2015, de 17 de julio, por el que se desarrolla la Ley 4/2014, de 1 de abril, Básica de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación.

Marco normativo autonómico

- Ley 3/2015, de la Generalitat, de Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la Comunitat Valenciana (DOCV nº 7500 de 8 de abril de 2015)
- DECRETO 126/2017, de 29 de septiembre, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de la Comunitat Valenciana y de su Consejo

Marco normativo interno

- Reglamento de Régimen Interior de la Cámara de Alicante, aprobado por Resolución de 26 de marzo de 2002 del Conseller de Innovación y Competitividad y modificado por Resolución de 2 de noviembre de 2004, del Conseller de Empresa, Universidad y Ciencia
- Instrucciones de contratación

2.1.1. Fines

Las Cámaras de Comercio son entidades sin ánimo de lucro y corporaciones de derecho público, dependientes de la Generalitat con personalidad jurídica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que se configuran como órganos consultivos y de colaboración con las Administraciones Públicas, sin perjuicio de los intereses privados que persiguen.

2. Órganos de gobierno.

2.1. Composición Comité Ejecutivo

PRESIDENTE	D. Juan Bautista Riera Sánchez
VICEPRESIDENTES	D. Antonio Arias Paredes D. Carlos Baño Marhuenda
TESORERO	D. Armando Sala Berendes
SUBSECRETARIO DE ECONOMÍA SOSTENIBLE, SECTORES PRODUCTIVOS Y COMERCIO	D. Natxo Costa Pina
VOCALES	D. Guillermo Moreno García D. José Juan Fornés Artigues D. Miguel Quintanilla Martínez D. José Luis Gisbert Valls D. Antonio Sáez López

Memoria de actividades. 2020

2.2. Composición del Pleno

VOCALES

• JOSE ALFONSO	ALONSO	GARCIA	• JUAN ENRIQUE	MARTIN	ALVAREZ
• MANUEL	AMAT	PAYA	• M. CARMEN	MARTINEZ	SANZ
• GEMA	AMOR	PEREZ	• RAMON	MAYO	GONZALEZ
• MARIA JESUS	ARIAS	PAREDES	• DIEGO A.	MENOR	HERNANDEZ
• ANTONIO	ARIAS	PAREDES	• LUIS	MIÑANO	SAN VALERO
• VICENTE	ARMENGOL	CLIMENT	• NURIA	MONTES	DE DIEGO
• ANGEL	ASENCIO	LOPEZ	• GUILLERMO	MORENO	GARCIA
• ENRIQUE A.	BALLESTER	BELTRAND	• JESUS	NAVARRO	NAVARRO
• CARLOS	BAÑO	MARHUENDA	• CRISTOBAL	NAVARRO	SAEZ
• FRANCISCO J.	BARTUAL	VARGAS	• ROSA ANA	PERAN	BAZAN
• DAVID	BELTRA	TORREGROSA	• RAFAEL ISAIAS	REGALADO	PAREJA
• JORGE F.	BROTONS	CAMPILLO	• PEDRO	REIG	MARI
• DIANA	CERVERA	NAVARRO	• JUAN BAUTISTA	RIERA	SANCHEZ
• ENRIQUE	CHIPONT	BENABENT	• MANUEL J.	RIOS	ARIAS
• JUAN FRANCISCO	CLIMENT	GARCIA	• ANGEL	RODRIGUEZ	NIETO
• LUIS	CONSUEGRA	DIAZ-CRESPO	• ANTONIO	SAEZ	LOPEZ
• LUIS	CRESPO	MOROTE	• ARMANDO	SALA	BERENDES
• SONJA MARIA	DIETZ		• ALFONSO	SANCHEZ	JIMENEZ
• JOSE JUAN	FORNES	ARTIGUES	• JULIO JUAN	SANCHEZ	SANCHEZ
• JOSE ANTONIO	GARCIA	HITA	• JOAQUIN	SANCHEZ	MOYA
• MARÍA JOSE	GARCIA	MURIEL	• JOSE JUAN	SANCHIS	BUSQUIER
• MIGUEL	GARCIA	NAVARRO	• JUAN JOSE	SELLES	PEREZ
• JOSEFA	GARRI	POMARES	• JOAN	SERVER	PEREZ
• JOAQUIN	GARRIDO	MORA	• ROSARIO	TOMAS	RODRIGUEZ
• JOSE ENRIQUE	GARRIGOS	IBAÑEZ	• ADOLFO	UTOR	MARTINEZ
• JOSE LUIS	GISBERT	VALLS	• JUAN CRISTOBAL	VALDES	GIMENEZ
• FRANCISCO	GOMEZ	ANDREU	• JOSE	VERDU	FRANCES
• ALFREDO	IÑESTA	BELTRA	• MANUEL	VILLALGORDO	SAURA
• EDUARDO	LOPEZ	PEREZ	• ANGEL	VIVES	CANO
• JOSE ANTONIO	LOPEZ	VIZCAINO	• YANLIN	ZHEN	

VOCALES ASESORES

• RAFAEL	ESPUCH	LLANERAS
• JESUS	DE JUAN	MOLINA
• MANUEL	MARTINEZ	AYELA
• FEDERICO	MONCUNILL	GALLO
• LUIS	RODRIGUEZ	GONZALEZ
• FRANCISCO	ROVIRA	JUST
• MANUEL	TORREGROSA	ANDREU
• MA. DEL MAR	VALERA	SAMBLAS
• FRANCISCO J.	VERDU	ARACIL
• JUAN	ZARAGOZA	MAS

2.3. Comisiones

COMISIONES	PRESIDENTES
ARTESANIA.....	CHARO TOMAS RODRIGUEZ
COMERCIO INTERIOR.....	JUAN JOSE SELLES PEREZ
COMPETITIVIDAD I+D+I.....	JULIO JUAN SANCHEZ SANCHEZ
INTERNACIONALIZACION.....	JESUS NAVARRO NAVARRO
FORMACION.....	DAVID BELTRA TORREGROSA
INDUSTRIA	ANGEL ASENSIO LOPEZ
NAVEGACIÓN, LOGISTICA Y MOVILIDAD.....	RAMON MAYO GONZALEZ
URBANISMO, INFRAESTRUCTURAS Y MEDIO AMBIENTE...	ALFONSO SANCHEZ JIMENEZ
SANIDAD, SALUD Y DIETA MEDITERRANEA.....	ENRIQUE CHIPONT BENABENT
TURISMO.....	GEMA AMOR PEREZ

3. Estructura Organizativa

Estructura Organizativa



4. Representación Institucional

4.1. Representación en otras entidades

Organismos o instituciones públicas en las que la Cámara tiene representación relevante, bien por la importancia de la institución u organización o bien por la participación.

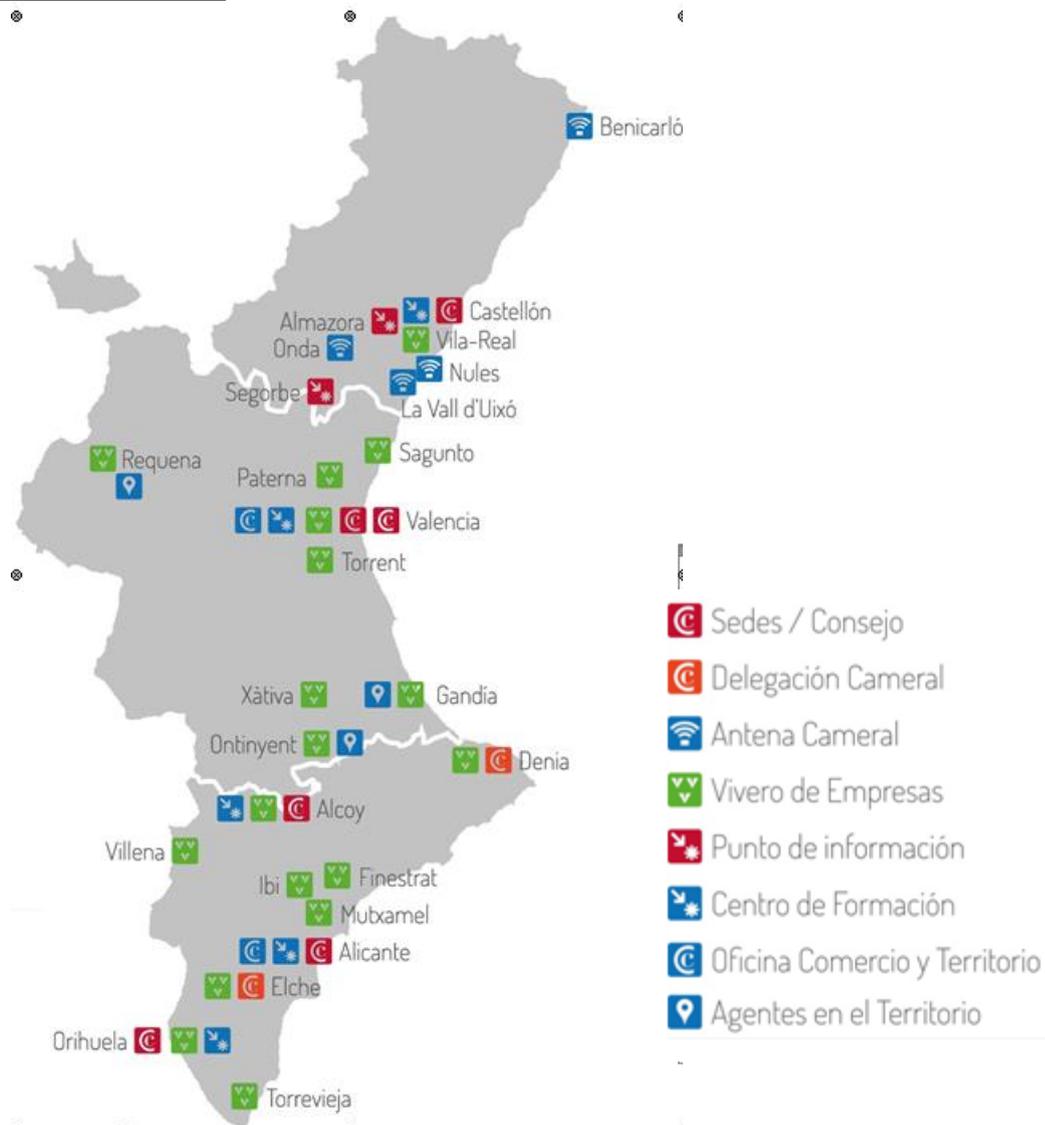
Autoridad Portuaria	Juan Bta. Riera Sánchez
C.E.E.I. Centro Europeo de Empresas Innovadoras	Joaquín Garrido Mora
Comisión Provincial del Agua	Martín Sanz Moros
Cons .Ase. Plan Terr. Ent. Metropolit. Alicante Elche	Alfonso Sánchez Jiménez
Consejo de Acción Comercial Exterior de la CV	Juan Bautista Riera Sánchez
Consejo de Navegación y Puerto de Alicante	Ramón Mayo González
Consejo de Cámaras de la C.V.	Antonio Arias Paredes
Consejo de Navegación y Puerto de Torrevieja	Eduardo López Pérez
Consejo de Turismo de la C.V.	Juan Bautista Riera Sánchez
Consejo Local de Comercio de Alicante	Antonio Sáez López
Consejo Municipal Asesor Turiamo Ayto. Denia	Angel Vives Cano
Consejo Sectorial de Alicante	Guillermo Moreno García
Consejo Social de la Ciudad de Alicante -Ayto	Juan Bautista Riera Sánchez
Consejo Social de la Universidad de Alicante	Rafael I. Regalado Pareja
Entidad Urbanística de Conservación Elche P. Ind.	Joaquín Garrido Mora
Foro Cívico de la Agenda Local 21 del Ayto Denia	Ángel Vives Cano
Foro Cívico de la Agenda Local 21 del Ayto Denia	Pedro Reig Marí
Fundación Bienvenida Navarro-Tripodi	Juan Bautista Riera Sánchez
IVACE	Juan Bautista Riera Sánchez
Observatorio del Comercio Valenciano	Juan José Sellés Pérez
Patronato Provincial De Turismo Costa Blanca	Gema Amor Pérez
Vicepresidente 3º IFA	Juan Bautista Riera Sánchez
Vocal Comité Ejecutivo Patronato IFA	Guillermo Moreno García
Vocal Comité Ejecutivo Patronato IFA	Carlos Baño Marhuenda

Vocal Patronato IFA
Vocal Patronato IFA

Antonio Arias Paredes
Armando Sala Berendes

4.2. Red Cameral

EN EL TERRITORIO CV

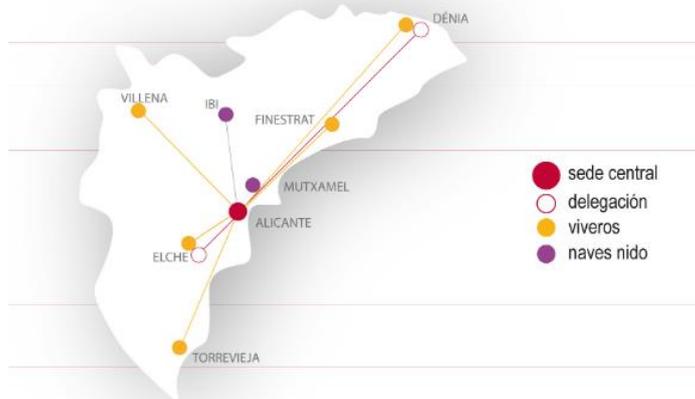


La red provincial de Viveros es foco prioritario de los programas que lanza la Cámara de Comercio en cada anualidad. Proyectos y Programas de Emprendimiento, Coaching Digital y Programas de Reestructuración Empresarial, entre otros, que han tenido en este colectivo gran acogida y desarrollo. En sus instalaciones se han desarrollado las presentaciones y el desarrollo de los mismos.

Asimismo, programas ya maduros como Garantía Juvenil, Planes de apoyo al comercio o Innocámaras han tenido importante participación por parte de nuestros viveristas.

El desarrollo de todas estas acciones formativas y divulgativas, en la red de Viveros de Empresas de la Cámara, ha permitido acercar los mismos a sus destinatarios en los distintas comarcas de la provincia de Alicante.

RED CAMERAL



Vivero Delegación Elche

Se creó con el propósito de acercar los servicios y actividades de la Cámara de Alicante al tejido empresarial de la comarca del Bajo Vinalopó. Está estratégicamente ubicada en Elche Parque Empresarial, una de las mayores áreas económicas de la Comunidad Valenciana.



Vivero Delegación Dénia

El Vivero/Delegación de la Cámara en Dénia nace con el objetivo de dar servicio a los empresarios y emprendedores de la comarca de la Marina Alta.



Vivero Finestrat

Nace con la vocación de ofrecer apoyo estable a Emprendedores y facilita el asesoramiento y las instalaciones necesarias para iniciar o consolidar un proyecto empresarial con ventajas económicas.



Vivero Torrevieja

Nace con la vocación de ofrecer apoyo estable a emprendedores y facilita el asesoramiento y las instalaciones necesarias para iniciar o consolidar un proyecto empresarial.



Vivero Villena

Nace con la vocación de ofrecer apoyo estable a Emprendedores y facilita el asesoramiento y las instalaciones necesarias para iniciar o consolidar un proyecto empresarial.



Naves Nido Ibi

Se ha concebido como una infraestructura de 22 naves industriales, de 250 m2 cada una, que pretende facilitar el acceso de pequeños empresarios locales y emprendedores en régimen de alquiler por un periodo de tiempo determinado y suficiente, para su consolidación.



Naves Nido Muxamel

Pretenden facilitar el acceso de pequeños empresarios locales y emprendedores a estas naves industriales, a precios razonables, con una superficie de 250 m2.

**RED CAMERAL
RESUMEN DE OCUPACION DE NAVES Y
DESPACHOS**

DENIA			
	totales	alquilados	libres
Despacho Simple	11,00	8,00	3,00
Despacho Doble	12,00	8,00	4,00
	23,00	16,00	7,00

FINESTRAT			
	totales	alquilados	libres
Despacho Simple	12,00	11,00	1,00
Despacho Doble	2,00	2,00	0,00
Despacho Triple	1,00	1,00	0,00
	15,00	14,00	1,00

ELCHE			
	totales	alquilados	libres
Despacho Simple	1,00	0,00	1,00
Despacho Doble	11,00	5,00	6,00
Despacho Triple	6,00	2,00	4,00
	18,00	7,00	11,00

TORREVIEJA			
	totales	alquilados	libres
Despacho Doble	12,00	11,00	1,00
Despacho Triple	3,00	3,00	0,00
	15,00	14,00	1,00

VILLENA			
	totales	alquilados	libres
Despacho Múltiple	1,00	0,00	1,00
Despacho Doble	15,00	6,00	9,00
Despacho Triple	4,00	1,00	3,00
	20,00	7,00	13,00

MUTXAMEL			
	totales	alquilados	libres
Nave Industrial	18,00	17,00	1,00
	18,00	17,00	1,00

IBI			
	totales	alquilados	libres
Nave Industrial	22,00	22,00	0,00
	22,00	22,00	0,00

5. Áreas y Servicios

Internacionalización

Turismo

Formación

Creación de empresas

Gabinete de Estudios

Comercio

Planificación, Sistemas e Innovación

Arbitraje y Mediación

Club Cámara

6. Actividad

6.1 INTERNACIONALIZACIÓN



6.2 TURISMO

451	Actuaciones Calidad SICTED
465	Consultas atendidas de Turismo
5	Jornadas / Talleres y seminarios de Turismo
165	Participantes



PROVINCIA ALICANTE	Destinos Turísticos en la Comunitat Valenciana adheridos al Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos – SICTED -
	Alicante, Biar, Denia, Elx, Guardamar, Villena, Torreveja, Benidorm, Orihuela, Alcoy.

6.3 FORMACIÓN

273	Cursos On Line
1	Cursos catálogo / presenciales
2	Cursos a medida
6	Cursos perfeccionamiento de directivos Ciclos conferencias directivos

Garantía Juvenil-Plan Integral Cualificación Empleo "PICE"

1.163	Jóvenes Inscritos en PICE
1.250	Jóvenes Orientados en PICE
1.220	Jóvenes Formados en PICE
44	Jóvenes han recibido Acompañamiento en PICE
0	Ferías Empleo PICE
28	Jóvenes Insertados en PICE

6.4 CREACIÓN DE EMPRESAS

36	Empresas creadas
2.400	Consultas atendidas
5	Jornadas / Talleres y seminarios de emprendimiento
158	Participantes

6.4 GABINETE DE ESTUDIOS

26	Estudios realizados
5	Consultas atendidas

Informes de Estructura/Coyuntura/Tendencia

Actualización del PIB turístico de Alicante

Alicante en Cifras

Distribución de los turistas que visitan la provincia de Alicante según modo de transporte

Encuesta de Perspectivas Empresariales de la provincia de Alicante (Encuesta de EUROCAMARAS)

Encuesta: CCCV situación de la empresa de la CV ante la pandemia

Encuesta: situación de la empresa alicantina ante la pandemia

Estructura económica de la provincia de Alicante y evolución económica en 2020

Evolución de los certificados de origen emitidos por la Cámara de Comercio de Alicante en el período enero-abril de 2020

Fichas Municipales (SIIM) Actualización

Memoria de actividades. 2020

Fortalezas de la provincia de Alicante

Indicadores Actualización

ISpA Indicador sintético de la provincia de Alicante 2020T2

Nota técnica - Comercio exterior

Nota técnica - Inversión residencial

Nota técnica - Mercado laboral (1)

Nota técnica - Mercado laboral (2)

Nota técnica - Mercado laboral (3)

Nota técnica - Turismo

Perspectivas Empresariales de la provincia de Alicante (Encuesta de EUROCAMARAS)

Recetas para salir de la crisis del COVID-19

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-03-24 Medidas económicas

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-03-25 Avales

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-01 Indicador de Confianza del Consumidor

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-01 Indicador de Sentimiento

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-02 Afiliación y paro registrado

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-04-24 Paro registrado por municipios y comarcas

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: 2020-05-06 Afiliación y paro registrado

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: Tabla de indicadores (1)

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: Tabla de indicadores (2)

SEGUIMIENTO CORONAVIRUS: Tabla de indicadores (3)

Informes Monográficos

La empresa alicantina ante la crisis de la COVID-19. Retos y necesidades

Informes de Impacto Económico

Informe de Impacto de la EUIPO en la Comunidad Valenciana en 2019

Consultas

Exportaciones Alicante 2018/2019 por países

Índice de Precios de Consumo

6.6 COMERCIO

116	Acciones dirigidas al comercio
299	Empresas beneficiadas
20	Acciones de formación en el comercio
34	Webinars
1085	Participantes

6.7 PLANIFICACIÓN, SISTEMAS E INNOVACIÓN

385	Consultas Industria
45	Diagnósticos InnoCámaras
40	Planes InnoCámaras
55	Diagnósticos TiCCámaras
50	Planes TiCCámaras
327	Número de Certificados Digitales

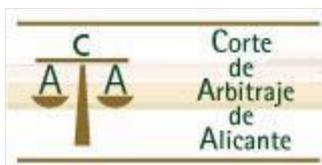
6.8 ARBITRAJE Y MEDIACIÓN

50

Expedientes Arbitraje y Mediación

45

Empresas Beneficiadas



El arbitraje que lleva a cabo la Corte de Alicante es el llamado Arbitraje Institucional o Administrado que permite a las partes de una controversia, previo Convenio Arbitral, acordar que sea nuestra Institución la que resuelva la cuestión planteada, bien encomendándole sólo la administración del arbitraje o bien la administración y el nombramiento del o de los árbitros.

Por otro lado, el acceso al arbitraje es sencillo, mediando Convenio Arbitral y sometimiento expreso al arbitraje de la Corte, con un procedimiento recogido en el Reglamento de la misma que simplifica el contenido del Convenio ya que las partes no tienen que acordar los detalles del procedimiento, forma de designar árbitro, clase de arbitraje, plazo para dictar laudo y con un conocimiento previo del costo del arbitraje, además de asistencia administrativa y logística.



La mediación es un **sistema alternativo y complementario de resolución de conflictos** a la vía judicial, en el que las partes voluntariamente alcanzan por sí mismas un acuerdo, con la intervención de un mediador, que no tiene funciones decisorias sino que gestiona el procedimiento.

Es un proceso de negociación entre las partes en conflicto que, con la ayuda de un mediador imparcial, neutral, independiente y conocedor de unas técnicas específicas finalizan el litigio mediante la consecución de un **acuerdo justo, equitativo, equilibrado, proporcionado y aceptado por las partes.**

Memoria de actividades. 2020

La mediación supone la obtención de una solución más rápida y ágil del conflicto así como un ahorro de los costes para las partes, siendo los propios intervinientes los protagonistas de la resolución de la controversia asumiendo libremente el acuerdo, lo que facilita el futuro cumplimiento voluntario de sus términos.

El acuerdo así alcanzado voluntariamente, constituye un **contrato privado entre las partes**, y por lo tanto de obligado cumplimiento.

La Cámara de Alicante presta el servicio de mediación entre empresas y particulares en conflicto, que requieren soluciones rápidas que posibiliten la conservación de las relaciones comerciales. La mediación permite alcanzar acuerdos voluntarios, fácilmente ejecutables cuyo cumplimiento se realizará por convicción no por imposición, ahorrándoles no sólo tiempo sino costes económicos y emocionales, disminuyendo la litigiosidad.

Igualmente, y como modalidad de mediación, se introduce el servicio de **mediación concursal**, a través de la que el deudor puede llegar a alcanzar un acuerdo extrajudicial de pagos.

6.9 CLUB CÁMARA



Es el Club empresarial de la Cámara de Comercio de Alicante, una excelente vía de participación activa en un espacio empresarial orientado a la visibilidad y al networking.

Ser socio de este Club, es una manera preferente de participar y formar parte de esta Corporación. Significa poder contar con visibilidad destacada a través de los diferentes canales que la Cámara pone a disposición de sus socios: entrevistas, web, Newsletter CLUB, publicaciones en RRSS, etc. y acceder a un espacio de contactos empresariales privilegiado, donde las empresas alicantinas pueden promover, promocionar y potenciar su actividad económica, estrechando lazos entre ellas.

Nuestro objetivo es ofrecer una nueva y eficaz forma de hacer negocios a través de servicios, visibilidad y networking y para ello ponemos a tu disposición más de 130 años de experiencia vinculados al desarrollo económico de la provincia de Alicante.

7. Relación convenios

Título	Objeto	Vigencia
<u>Convenio firmado entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante y el Ayuntamiento de Santa Pola para la colaboración en el Programa Integral de Cualificación y Empleo (PICE).</u>	Colaboración Programa PICE.	Hasta Finalización PICE
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa TICCAMARAS, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2020</u>	Bases colaboración entre Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER:TICCAMARAS.	Desde 01/01/2020 Hasta 30/04/2021
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa DE COMPETITIVIDAD TURISTICA, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2020</u>	Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa de Turismo.	Desde 01/01/2020 Hasta 30/04/2020
<u>Convenio de Colaboración y Documento que establece las Condiciones (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa INNOCAMARAS cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2020</u>	Bases colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones ayuda FEDER:INNOCAMARAS	Desde 01/01/2020 Hasta 30/04/2021

Memoria de actividades. 2020

<p><u>Adenda al convenio de colaboración firmado entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Plan de Movilidad del Programa Integral de Cualificación y Empleo en la que establecen las condiciones de la ayuda.</u></p>	<p>Desarrollo Programa Integral de Cualificación y Empleo PICE.</p>	<p>Desde 29/07/2020 Hasta 31/12/2020</p>
<p><u>Colaboración en los gastos para el programa de apoyo a la red provincial de viveros de empresas.</u></p>	<p>Sufragar parte de los gastos de mantenimiento de la Red de Viveros de Empresas de la provincia de Alicante.</p>	<p>2020</p>
<p><u>Colaboración en los gastos para la promoción y difusión de la Salud y Dieta Mediterránea en los municipios de la provincia de Alicante</u></p>	<p>Sufragar gastos de promoción y difusión sobre Salud y Dieta Mediterránea</p>	<p>2020</p>
<p><u>Colaboración en los gastos derivados del proyecto "Jóvenes para la Industria de la provincia de Alicante III"</u></p>	<p>Sufragar gastos relacionados con el proyecto "Jóvenes para la Industria de la provincia de Alicante".</p>	<p>2020</p>
<p><u>Colaboración en los gastos para la realización del certamen Alicante Gastronómica: II Encuentro del estilo de vida mediterráneo.</u></p>	<p>Sufragar gastos organización del Certamen Alicante Gastronómica: II Encuentro del estilo de vida mediterráneo</p>	<p>2020</p>
<p><u>Colaboración en los gastos derivados del proyecto "Acciones de promoción de Turismo Industrial de la Costa Blanca". "MADE IN COSTA BLANCA"</u></p>	<p>Sufragar gastos proyecto "Acciones de promoción de Turismo Industrial". "MADE IN COSTA BLANCA"</p>	<p>2020</p>

Memoria de actividades. 2020

<p><u>Colaboración en los gastos derivados del proyecto "Acciones de Digitalización e Innovación de Empresas de la Provincia de Alicante"</u></p>	<p>Sufragar los gastos de realización del Proyecto de Acciones de Digitalización e Innovación de Empresas de la provincia de Alicante,</p>	<p>2020</p>
<p><u>Convenio y Documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Comercio Minorista, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo regional (FEDER) y por la Dirección General de Política Comercial y Competitividad</u></p>	<p>Establecer las bases de colaboración entre ambas Cámaras y las condiciones de la ayuda FEDER para el desarrollo y ejecución del Programa de Comercio Minorista</p>	<p>Desde 01/08/2020 Hasta 31/01/2021</p>
<p><u>Adenda Financiera al Convenio Marco entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Plan Internacional de Promoción, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo regional (FEDER), en el ejercicio 2020. Periodo 2014-2020</u></p>	<p>Establecer las actuaciones e indicadores de productividad</p>	<p>Desde 01/01/2020 Hasta 31/12/2020</p>
<p><u>Convenio de colaboración y documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Plan de Capacitación del Programa Integral de Cualificación y Empleo, cofinanciado por el Fondos Social Europeo (FSE) durante la anualidad 2020.</u></p>	<p>Condiciones de ayuda del FSE en el marco del Plan de Capacitación-Pice, y colaboración entre la Cámara de Comercio de España y la Cámara de Alicante.</p>	<p>Desde 1//01/2020 Hasta 31/12/2020</p>
<p><u>Modelo de Convenio entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante por el que se articula la prefinanciación del Programa Integral de Cualificación y Empleo (Anualidad 2020)</u></p>	<p>Articular prefinanciación PICE anualidad 2020</p>	<p>Anualidad 2020</p>
<p><u>Convenio de colaboración y documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA) entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Plan de</u></p>	<p>Establecer las condiciones de ayuda</p>	<p>Desde 01/01/2020 Hasta 31/12/2020</p>

Memoria de actividades. 2020

<p><u>Capacitación del Programa de Apoyo Empresarial a las Mujeres (PAEM) en el marco del POEFE-FSE 2014-2020</u></p>	<p>del FSE en el marco del PAEM</p>	
<p><u>Adenda financiera al convenio marco de colaboración entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa XPANDE DIGITAL, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el ejercicio 2020</u></p>	<p>Establecer condiciones conforme al convenio marco de colaboración suscrito en 2016 para el Desarrollo de los PIP cofinanciados (FEDER)</p>	<p>Desde 01/01/2020 Hasta 31/12/2020</p>
<p><u>Anexo Modificativo a la Adenda Financiera de fecha 17 de marzo de 2020 al al Convenio Marco entre la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Plan Internacional de Promoción, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo regional (FEDER), en el ejercicio 2020. Periodo 2014-2020</u></p>	<p>Modificación de cláusulas Primera, Cuarta y Sexta de la Adenda Financiera firmada el 17 de marzo de 2020</p>	<p>Hasta fin 2020</p>
<p><u>Convenio y documento que establece las condiciones de la ayuda (DECA entre la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de España y la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante para el desarrollo del Programa Plan de Emprendimiento – España Emprende en el marco del POEFE-FSE 2014-2020</u></p>	<p>Promover la sostenibilidad y la calidad en el empleo y favorecer la movilidad laboral</p>	<p>Hasta fin 2020</p>

8. Actividades relacionadas con algunos Convenios

JOVENES PARA LA INDUSTRIA DE LA PROVINCIA DE ALICANTE V



QUINTA edición de Jóvenes para la Industria, con el apoyo de la Excm. Diputación Provincial, la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante ha vuelto a impulsar la empleabilidad del colectivo de jóvenes de 16 a 29 años en el sector industrial provincial.

Los talleres monográficos sobre empleabilidad en la industria, nichos de empleo en los distintos subsectores que la integran y técnicas de preparación, búsqueda y acceso a empleo han sido los principales contenidos de la actividad desarrollada.

Con una marcada vocación de vertebración provincial, a lo largo de decenas de municipios, grandes, medianos y pequeños, de interior y de costa, urbanos y rurales, el programa Jóvenes para la Industria de la Provincia de Alicante ha completado su tercera edición.

Como principales novedades podríamos destacar las siguientes:

1.- La introducción de nuevos nichos de empleo vinculados indirectamente a la industria, en el campo de servicios complementarios a pymes industriales como el sector digital, la promoción a través de las redes y la eficiencia energética.

Memoria de actividades. 2020

2.- Un nuevo avance en la estrategia de Video Currículum introducido por primera vez en Jóvenes para la Industria III (2018), basado no sólo en la edición personalizada de estos documentos multimedia sino en el acompañamiento de otras medidas como la mentorización posterior y la estrategia personal de promoción en el mercado de trabajo.

3.- El refuerzo de la vocación laboral hacia los sectores tradicionales industriales, manufactureros, oficios, etc. Como consecuencia de la permanente relación de la Cámara de Comercio con el tejido empresarial, este refuerzo resulta determinante habida cuenta de la verdadera necesidad de nuestras empresas industriales de empleo cualificado en estos puestos.

4.- Información actualizada de las últimas novedades en puesta en marcha de proyectos y programas públicos de apoyo al empleo juvenil de las distintas administraciones públicas

5.- Asesoramiento sobre nuevas técnicas de búsqueda de empleo.

Por otra parte, a continuación, se detallan, todas las jornadas que se han realizado indicando la fecha, lugar de celebración y también una galería gráfica con las Jornadas.

Además, en esta memoria incorporamos toda la documentación necesaria para la justificación, así como los gastos derivados de la gestión de Jóvenes para la industria V

Contenido web de Promoción del Programa

Jóvenes para la industria de la provincia de Alicante V

Desde la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante, en su condición de Corporación de Derecho Público, defendemos, entre otros, los intereses generales de la economía provincial a través de diversos programas y actuaciones.

En el marco económico-social en que nos encontramos, la adecuada preparación, motivación, formación y, finalmente correcta incorporación de los jóvenes al mercado laboral y en concreto, a las pymes de la provincia de Alicante es un objetivo esencial para el que las entidades e instituciones con competencias y vocación en este asunto debemos realizar todos los esfuerzos necesarios.

Los todavía alarmantes datos de paro entre el colectivo situado por debajo de los 30 años en la Provincia

Memoria de actividades. 2020

de Alicante y la verdadera necesidad de las pymes alicantinas de contar con el mejor capital humano posible para esta etapa de recuperación económica iniciada, con contratos dotados de la mayor calidad y estabilidad posible, hacen obligada la coordinación de programas y esfuerzos entre entidades como la Cámara de Comercio de Alicante y la Excm. Diputación Provincial, que cuenta entre sus departamentos con un Área de Fomento dedicada, entre otras cuestiones al fin mencionado, con programas al respecto ya realizados y en desarrollo.

Como en años anteriores, en Jóvenes por la Industria V, hemos introducido gratuitamente, TALLERES DE ORIENTACIÓN AL MERCADO LABORAL en el marco del presente programa, como complemento a los instrumentos de empleabilidad de los jóvenes de la provincia de Alicante.

Estos son los talleres de sensibilización y de orientación hacia el empleo que hemos realizado hasta la fecha con el apoyo de la Diputación Provincial de Alicante

- Viernes 16 de octubre en Alicante
- Viernes 23 de octubre en Elche
- Jueves 5 de noviembre en Alicante

Por las características especiales que ha tenido este ejercicio 2020 hemos introducido como novedad:

- la difusión telemática de ofertas de empleo concretas a los jóvenes desempleados de la provincia de Alicante,

- la difusión telemática de convocatoria de eventos on line, como el Proyecto Innolucentum realizado el 22 de octubre en Villena referido a "Diálogos sobre Empleo e Innovación Tecnológica: Participación juvenil en la construcción de política pública municipal en la provincia de Alicante".

Memoria de actividades. 2020

- la difusión telemática de convocatoria de proyectos de emprendedores, NouBrand Challenge.

Fotografías de actividades



ACCIONES DE DIGITALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EMPRESAS DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

ACTIVIDADES	PERIODO	RESULTADOS
Actividad 1: Preparación del proyecto	Enero - Junio	<ul style="list-style-type: none"> ● Elaboración de manuales internos. ● Elaboración de documentación necesaria para la ejecución. ● Estudio y puesta en común con otras Cámaras de Comercio. ● Elaboración de presupuestos. ● Formación a los tutores camerales en la realización de los diagnósticos y seguimientos. ● Justificación convocatoria 2019
Actividad 2: Preparación de convocatoria	Junio - Julio	<ul style="list-style-type: none"> ● Contratación servicios de gestión documental ● Elaboración de convocatoria y publicación. ● Formación de los servicios de gestión en las distintas herramientas del programa.
Actividad 3: Ejecución de la convocatoria	Julio 2020 - Abril 2021	<ul style="list-style-type: none"> ● Recepción y gestión de solicitudes. ● Emisión de resoluciones. ● Realización de asesoramientos Fase I, elaboración de diagnósticos. ● Realización de planes y seguimientos de Fase II. ● Gestión documental y administrativa. ● Justificación del programa.

DESARROLLO ACTUACIONES MADE IN COSTA BLANCA 2020

1. AMPLIACIÓN DE LA LÍNEA DE FORMACIÓN ONLINE MADE IN COSTA BLANCA :

1.1- Implementación de la Visita Auto-guíada Made in Costa Blanca.

1.2- Webinar Made in Costa Blanca "Made in Costa Blanca: Un viaje virtual por el Turismo industrial de Alicante"

1.1 Desarrollar un Proyecto Piloto de Visitas Autoguiadas Made in Costa Blanca 2020, en establecimientos adheridos. Diseñar itinerarios para las visitas auto-guiadas, desarrollando modelos de cartelería impresa y audiovisual que se convierta en referencia para los establecimientos adheridos al proyecto que se animen a implantar la visita auto-guiada en sus instalaciones.

Se realiza un proceso de selección entre los establecimientos de la provincia de Alicante adheridos a Made in Costa Blanca, con el objetivo de realizar el proyecto piloto de *visita auto-guiada Made in Costa Blanca*. Desde Cámara Alicante y Patronato Costa Blanca se consensua la elección del Museo del Calzado de Elda, dado el perfil de producto manufacturado característico de la provincia de Alicante, así como la idoneidad de sus instalaciones.

El objetivo es doble: por una parte, que el proyecto piloto sea una herramienta más para la formación de las empresas y destinos, y por otra, que se logre potenciar la imagen corporativa de Made in Costa Blanca. A su vez, con la implementación de las visitas auto-guiadas, se mejora la experiencia de las visitas turísticas, dando autonomía al turista con paneles explicativos, proyecciones audiovisuales y otra serie de recursos didácticos que permitan explicar y mostrar lo que se fabrica, se produce o se expone en los recursos Made in Costa Blanca. Entre los recursos, se incluyen los numerosos aspectos relacionados con la historia de las empresas, los recursos patrimoniales industriales y la gran relación de la actividad productiva, ligada a la cultura de los municipios, y por tanto, recursos con interesante proyección turística.

Una vez implantada la señalética de la visita Autoguiada Made in Costa Blanca en el Museo del Calzado de Elda, se realiza vídeo tutorial, enfocado a la formación de los establecimientos adheridos, en materia de implementación de visitas autoguiadas en establecimientos Made in Costa Blanca, incorporándolo al MOOC Made in Costa Blanca.

Soporte Digital MOOC (Massive Online Open Courses):

En paralelo al webinar de formación realizado, se sigue incorporando material formativo a la plataforma digital de formación online Made in Costa Blanca, con el material didáctico de los cursos Made in Costa Blanca, creación de nuevos recursos de Turismo Industrial públicos y privados, y curso de excelencia y

Memoria de actividades. 2020

calidad de la oferta de turismo industrial en activo, vídeo tutorial visita auto-guiada, y en general, con información de interés disponible relacionada con Turismo Industrial, con el objetivo de facilitar el alcance de la formación Made in Costa Blanca a los municipios y establecimientos de la provincia interesados en generar oferta de Turismo Industrial con los estándares de calidad Made in Costa Blanca.

Se han adaptado los contenidos impartidos en los cursos a soporte digital MOOC (Massive Online Open Courses):

Es importante destacar que con el soporte digital, ha quedado establecido el canal de formación online de "Made in Costa Blanca", canal que se actualiza con contenidos de interés en los ámbitos del marketing digital, el desarrollo de visitas auto-guiadas, calidad turística y los protocolos de seguridad tras el Covid 19.

<https://www.madeincostablancamoooc.es>

Señalética Visita Auto-guiada Made in Costa Blanca :

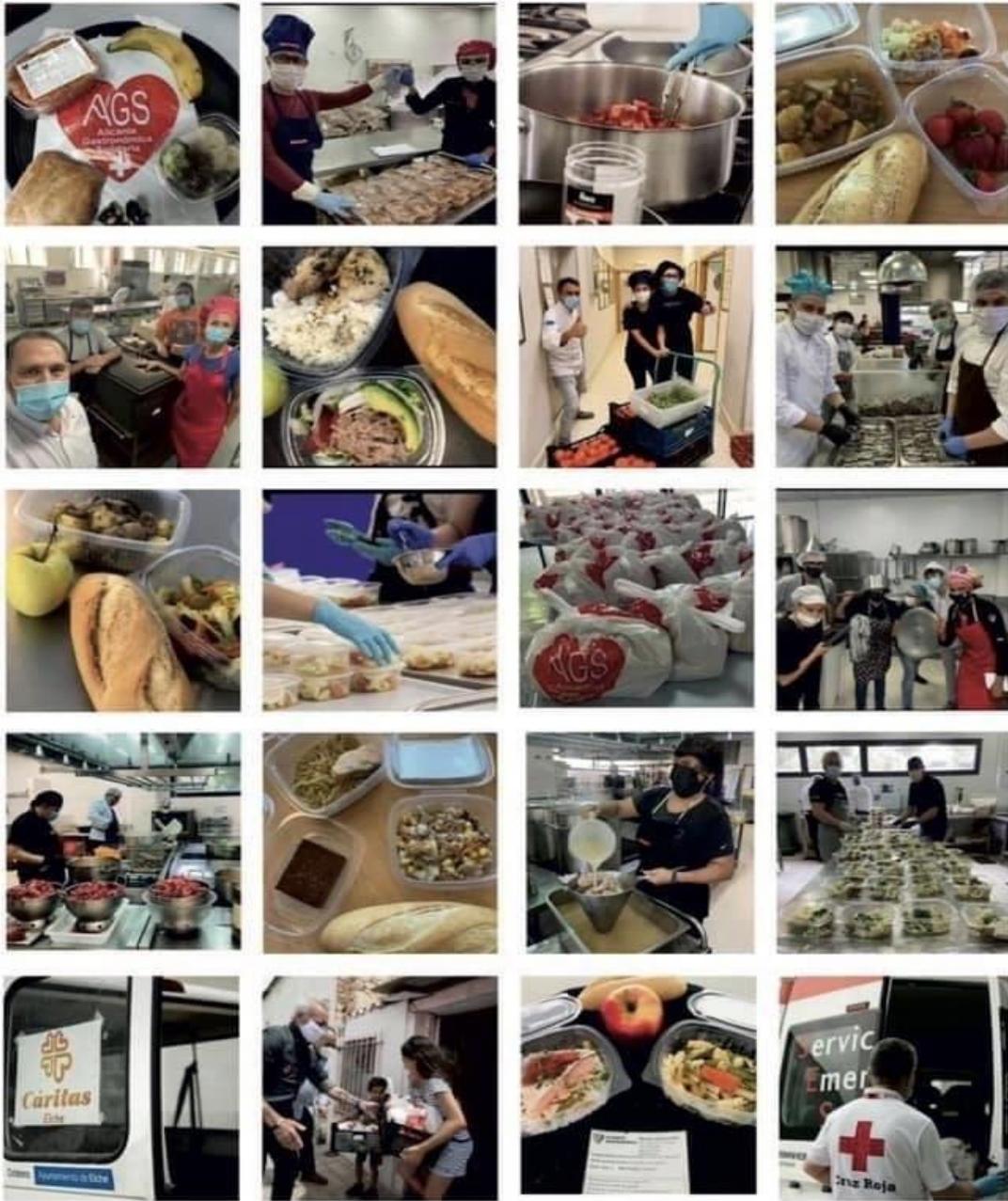


EVENTO FERIA GASTRONÓMICA
FERIA GASTRONÓMICA SOLIDARIA

MEMORIA



Memoria de actividades. 2020



ALICANTE GASTRONÓMICA, III Encuentro del Estilo de Vida Mediterráneo

La mayor feria anual experiencial del sector de la gastronomía de nuestro país, promovida por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante con la colaboración de la Diputación Provincial de Alicante, entre otros, tenía previsto celebrar su tercera edición del 27 al 30 de marzo de 2020, pero tuvo que ser aplazada a causa de la pandemia del Covid19. La edición de este año iba a suponer un salto cualitativo y cuantitativo para el certamen, que duplicaría su espacio expositivo en IFA, pasando a ocupar los dos pabellones y contando con más de 250 expositores, tres escenarios para la realización de ponencias, talleres, showcookings y degustaciones, además de contar con la presencia de algunos de los cocineros más reconocidos a nivel internacional. Más de 30 Estrellas Michelin y 50 Soles Repsol, junto a referentes mediáticos como Boris Izaguirre o Jordi Cruz figuraban en el programa para la edición de Alicante Gastronómica 2020. De la misma manera, la organización del encuentro gastronómico tenía previsto homenajear a tres nombres propios de la gastronomía vinculados con la provincia de Alicante. Se trata del restaurador madrileño Lucio –todo un ejemplo para el sector hostelero nacional-, de la primera estrella Michelin que obtuvo la provincia de Alicante, José Manuel Varó, y del turroneiro José Enrique Garrigós, presidente del Consejo Regulador de la IGP Jijona y Turrón de Alicante, cuya labor incansable se reconocía a título póstumo. Cabe destacar que Alicante Gastronómica no es solo una feria profesional sino que es un evento abierto, que tiene como objetivo principal acercar al público la alta gastronomía y también los productores y sus productos, las tradiciones y la hospitalidad de nuestra Comunidad. En esta tercera edición se esperaba alcanzar los 100.000 visitantes. Alicante Gastronómica es una manera de crear destino para todos los públicos, utilizando como reclamo nuestra gastronomía, nuestros productos y cocineros.

ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA

Memoria de actividades. 2020

Con todo este potencial en standby a causa del Covid19, y con el objetivo de continuar poniendo la gastronomía al servicio de la sociedad, el pasado 14 de abril, la organización de Alicante Gastronómica, con el apoyo de la Diputación Provincial de Alicante, decide poner todos sus recursos al servicio de los más necesitados. Así, en respuesta a una necesidad social y a las peticiones de numerosas organizaciones y oenegés que se pusieron en contacto con nosotros, nace ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA, una iniciativa asistencial orientada a dar de comer diariamente a las personas más vulnerables de la provincia de Alicante. Para ello se ha contado con el trabajo desinteresado de más de 750 cocineros y voluntarios del sector de la hostelería, entre otros. Gracias a la colaboración de Turisme de la Generalitat hemos podido disponer de las cocinas de los centros de turismo -CdT- de Alicante, Benidorm y Torrevieja, cerrados a causa del Covid19. De la misma manera, gracias al acuerdo con el Ayuntamiento de Elche, se han podido utilizar las instalaciones de la Escuela Municipal de Hostelería, donde hemos llevado a cabo el cocinado que cubría cada día las necesidades de esta comarca. Gracias a las aportaciones de más de 230 empresas privadas y entidades que han donado y continúan donando alimentos, materia prima y diversos tipos de materiales de envasado y protección, hemos podido elaborar cada día más de 3.000 menús solidarios, alcanzando la cifra total de 200.252 menús entregados hasta el 16 de agosto. Alicante Gastronómica Solidaria ha colaborado con casi una treintena de asociaciones, oenegés y entidades sociales que son las encargadas de repartir la comida entre sus vecinos y usuarios en situación de mayor vulnerabilidad, habiendo cubierto las necesidades de 29 municipios alicantinos en siete comarcas.

1. ORGANIZACIÓN Y PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO DE LA FERIA

ACCIONES DE DESARROLLO Y PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO DE LA FERIA

1. REUNIONES DE ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL COMITÉ ORGANIZADOR
2. ACCIONES DE DESARROLLO ESTRATÉGICO, COORDINACIÓN Y CONTROL, TANTO DE LA PLANIFICACIÓN COMO DE LA ORGANIZACIÓN DE LA FERIA, COMO PARTE DEL EQUIPO RESPONSABLE DE LA FERIA ALICANTE GASTRONÓMICA BAJO LA SUPERVISIÓN DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE ALICANTE

Memoria de actividades. 2020

3. PROPUESTAS DE CONTROL DE ACCESOS, BÚSQUEDA DE SOLUCIONES Y PUESTA EN MARCHA DE LAS MISMAS DE CARA A LA FERIA

ACCIONES COMERCIALES Y DE COORDINACIÓN

1. ACCIONES COMERCIALES PARA FAVORECER COMERCIALIZACIÓN DE LA FERIA (búsqueda patrocinadores como CEPSA o ESTRELLA LEVANTE, desarrollo del material comercial para conseguir expositores...).
2. ACCIONES DE COORDINACIÓN ENTRE LA ORGANIZACIÓN, FERIA, EXPOSITORES, PATROCINADORES, COLABORADORES... (Casa de Rusia, Costa Blanca, Patrocinadores y colaboradores, etc).
3. ACCIONES DE COORDINACIÓN Y CONTROL, ANÁLISIS, DESARROLLO Y PLANIFICACIÓN DEL PLAN DE MEDIOS A EJECUTAR SIGUIENDO INDICACIONES DE LA DIRECCIÓN DE LA FERIA
4. PLANTEAMIENTO, EJECUCIÓN, DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL CONCURSO DEL MEJOR ARROZ DE ALICANTE EN DISTINTOS CARREFOUR DE LA PROVINCIA DE ALICANTE Y MURCIA:
 - a. 25 Enero Carrefour Benidorm (Alicante)
 - b. 1 Febrero Carrefour San Javier (Murcia)
 - c. 8 Febrero Carrefour Orihuela (Alicante)
 - d. 15 Febrero Carrefour Atalayas (Murcia)
 - e. 22 Febrero Carrefour Torrevieja (Alicante)
 - f. 29 Febrero Carrefour Zairaiche (Murcia)
 - g. 7 Marzo Carrefour Petrel (Alicante)
 - h. Sin llegarse a celebrar, planificación y gestión concurso en Elche y Alicante y las dos universidades

LABORES DESARROLLADAS:

- ESTRATEGIA Y PLANIFICACIÓN
- CREATIVIDAD (CARTELES, POSTER, TRASERAS, ETC. DE CADA CONCURSO)
- DESARROLLO DE CAMPAÑA ON LINE PARA CONSEGUIR PARTICIPANTES DE LOS CONCURSOS
- DISEÑO Y GRABACIÓN DE CUÑAS DE RADIO PARA LOS CONCURSOS
- GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE PARTICIPANTES
- MONTAJE Y REALIZACIÓN EN LOS CARREFOUR SELECCIONADOS DE DEL CONCURSO. SELECCIÓN DE LOS CLASIFICADOS EN LAS 5 SEMIFINALES REALIZADAS
- ORGANIZACIÓN Y CONTROL
- COORDINACIÓN DE JURADOS Y PREMIOS

ACCIONES DE DISEÑO Y CREATIVIDAD

1. DISEÑO Y CREATIVIDAD PARA LA PRESENTACIÓN DE LA FERIA ALICANTE GASTRONÓMICA EN EL ADDA
2. DESARROLLO CREATIVO DE TODOS LOS ELEMENTOS DE LA FERIA

Elementos publicitarios

- IMAGEN INTEGRAL DE LA FERIA Y DE LA CAMPAÑA
 - DESARROLLO CREATIVO DE LA CAMPAÑA ON LINE
 - DESARROLLO CREATIVO DE LA CAMPAÑA PRENSA
 - DESARROLLO CREATIVO DE LA CAMPAÑA EN PUBLICIDAD EXTERIOR (VALLAS, BANDEROLAS, MUPIS, ETC)
 - DISEÑO Y GRABACIÓN DE CUÑAS DE RADIO
 - DISEÑO Y DESARROLLO DEL PROGRAMA OFICIAL
 - DESARROLLO CREATIVO DE LA IMAGEN EN LA FERIA
- Traseras de escenarios
 - Elementos decorativos
 - Murales informativos
 - Folletos informativos

2. PROGRAMA PREVISTO DE LA FERIA

1.- ESPACIO: ESCENARIO COSTA BLANCA (PABELLÓN 2)

En este escenario se realizarán ponencias magistrales de la mano de chefs locales y nacionales, que comentarán aspectos como sus inicios, sus equipos, los productos y sus proveedores, anécdotas. Un encuentro entre "las Estrellas y su público".

Viernes:

- Por la Mañana: actividades para escolares
- Nazario Cano (Odisea, Murcia)
- Quique Dacosta (Grupo QD, 5*, 5 SOL)+ Manuel de la Osa (Cocinero retirado, Restaurante Las Rejas, Las Pedroñeras, 1*, 3 SOL): *Chefs cara a cara*
- Aurelio Morales (Cebo, Madrid, 1*, 2 SOL) + Jose Manuel Miguel (BEAT, CALPE 1*, 2 SOL): *La versatilidad del Arroz*
- Raúl Resino (Raúl Resino Restaurante, Benicarló, 1*, 1 SOL) + Susi Díaz (La Finca, 1*, 2SOL): *"El Cocinero pescador"*

Memoria de actividades. 2020

- Victor Martín (Trigo, Valladolid, 1*, 2 SOL)

Sábado:

- Kiko Moya (L'Escaleta, (Cocentaina, 2*, 3 SOL)
- Maria José San Román (Monastrell, Alicante, 1*, 2 SOL)
- Miguel Angel Mayor (Sucedde, Valencia, 1*SOL)
- Rafa Soler (Audreys, Calpe, 1*, 1 SOL)
- ASOCIACIÓN MUJERES EN GASTRONOMIA (MEG)
- Nanín Pérez (Mauro, Alicante, Cocinero Revelación 2018)
- Odón Martínez (Mesón El Granaino, Elche, 1SOL)

Domingo:

- Ferdinando Bernardi (Orobianco, Calpe, 1*, 1 SOL) + Andrea Bernardi (Nub Tenerife, 1*, Recomendado en Guia Repsol) *Identidad Italiana, sabor mediterráneo*
- Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia, 1*, 2 SOL)
- Pablo González (La Cabaña, Murcia, 2*, 2SOL)
- Miquel Ruiz (El Baret de Miquel, Dénia, 1SOL) *El valor de las cosas olvidadas de la cocina alicantina*
- José Cremades (Grupo La Cangreja, Murcia) *Desconceptualizando el salazón*
- Borja Susilla (Tula, Jávea, 1*, 1 SOL)
- Maria Gómez (Magoga, Murcia, 1*, 1SOL)

Lunes: JORNADAS PROFESIONALES

- JORNADA "EL VALOR DEL DULCE" Jornada by Paco Torreblanca.

Pasteleros invitados:

- o David Pallás (Soy Cacao) *Bombonería de gran formato*
- o Amanda Laporte ("Estilista Repostera". Canal Cocina)
- o Stephani Vastel (Pastelera-Repostera-Formadora) *Bombones moldeados de chocolate*
- o Jose Manuel Marcos Pérez (Maestro heladero. Subcampeón del mundo de maestros heladeros)
- o Betina Montagne (Maestra pastelera, panadera, repostera. Bake Off España)
- o Álvaro Nicolás (Pastelero)
- o Jacob Torreblanca (Torreblanca)
- o Sergio Torreblanca (Torreblanca)

Jornada dedicada a la alta pastelería y la importancia en la alta gastronomía. Productos, nuevos conceptos, tecnología en este sector.

- David López (Local de Ensayo, Murcia, Recomendado en Michelin y Repsol) *Local de Ensayo, 4º TEMPORADA*
- Miguel Barrera (Cal Paradís, Vall d' Alba, 1*, 1SOL) *La alta cocina de Castellón*

Memoria de actividades. 2020

HOMENAJES ALICANTE GASTRONÓMICA (LUNES, 30)

Se homenajeará la trayectoria de **Lucio (Lucio, Madrid)**, como empresario de éxito en el mundo de la hostelería y ejemplo de gestión del servicio y la hospitality. También se realizará un reconocimiento a **Jose Manuel Varó** (Restaurante Maestral, 1º Estrella Michelin de Alicante).

2.- ESPACIO: COCINA CENTRAL (PABELLÓN 1)

En este escenario se realizarán actividades participativas y activas por parte del público. Un escenario en el que asistir a talleres impartidos por grandes cocineros, catas y degustaciones. Además, el escenario y la zona de alrededor, estará acondicionada con equipamiento para la realización de concursos populares y profesionales.

Viernes:

- Por la Mañana: actividades para escolares
- Concurso Nacional de Marineras by "Murcia Capital Gastronómica 2020"
- Concurso Nacional de Tortilla de Patatas, lomejorlagastronomia by Rafael Garcia Santos.
(<https://alicantegastronomica.com/campeonato-tortilla-patatas/>)
- o 10 COCINEROS PROFESIONALES, PRESELECCIONADOS, VENIDOS DE TODA ESPAÑA
- o UN JURADO ESPECIAL:
 - Rafael Garcia Santos
 - Quique Dacosta
 - Paco Torreblanca
 - Manuel de la Osa
 - Andrea Tumbarello
 - Jose Gómez (Jamón Joselito)
 - Pepa Fernández (Periodista RNE)

Sábado:

- TALLER by Salva Llinares (Amura Eventos + Master Chef): "El Mundo del Catering a la Vanguardia"
- Final de adultos CONCURSO MEJOR ARROZ DEL MEDITERRÁNEO:
 - o Participan los finalistas amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante y Murcia. <https://elmejorarrozdelmediterraneo.com/>
 - o Presidente del Jurado: Chef Jordi Cruz (Ábac, Barcelona, 3*, 3 SOLES; Atempo, Barcelona 2*, 2SOLES)
- Por la tarde:
 - o TALLER Dani Frias (Probar)
 - o TALLER Joaquin Baeza Rufete (Baeza & Rufete, San Juan, Cocinero del año 2014)

Domingo:

- Taller by Kiko Lázaro (Belvedere, Benidorm)

Memoria de actividades. 2020

- **Final infantil CONCURSO MEJOR ARROZ AMATEUR DEL MEDITERRÁNEO**
 - o Participan los finalistas infantiles amateurs de las rondas clasificatorias realizadas en centros Carrefour de la provincia de Alicante y Murcia. <https://elmejorarrozdelmediterraneo.com/>
 - o Presidente del Jurado: Boris Izaguirre (Presentador de TV, Masterchef Celebrity). Jurados: Albert y Maria (Master Chef Junior, 7)
- **Realización de la PASTILLA DE TURRÓN MÁS GRANDE DEL MUNDO:** Durante la noche, los maestros turroneiros trabajarán para realizar esta pastilla de turrón de más de 35m. Una vez terminada se repartirá entre los visitantes. El evento complementará al homenaje que se llevará a cabo a D. José Enrique Garrigós. <https://www.elmundo.es/comunidad-valenciana/alicante/2019/08/13/5d51aad4fdddf8a8b8b45da.html>

Lunes: JORNADA PROFESIONAL

- **Ronqueo del Atún by ARROM:** Se realizará un ronqueo en directo, despiezando a un ejemplar de cerca de 300KG para información y formación del público profesional asistente.
- **Jornada profesional "LA SALA", by JUAN MOLL:** Se tratarán grandes temas de la sala, de forma práctica y visual, cada uno de la mano de Juan Moll y de un referente actual de la sala: Antonio Llorens, Oscar Carrión, Ángela Marulanda, Casto Copete, Ana Botella, Grupo ADD Robots.
 - Temas:
 - o La Micé emplace anual, semestral, mensual, y la de antes del servicio
 - o La atención telefónica, CRM,... La primera impresión
 - o La acogida del cliente en el restaurante
 - o Cuerpo a Cuerpo con el cliente
 - o Alternativas de futuro: LA ROBOTICA de GRUPO ADD ROBOTS
 - o La despedida
 - o El fin de los Servicios
- **Mesa Redonda:** Catering y Eventos, diversificación de servicios: L'Escaleta Eventos, Mari Carmen Vélez (Quinta Lacy), Lourdes Muñoz (Grupo Dani Garcia), Cristina Figueira (El Xato)

Participación de grandes caterings en una mesa de experiencias, anécdotas y consejos que inspiren a los estudiantes para dedicarse a este sector.

3.- ESPACIO: SABOREA COSTA BLANCA

Es el espacio dedicado a los pequeños productores de la Comunitat Valenciana, así como a las actividades gastronómicas y tradicionales de los Municipios, que quieren visibilizar sus esfuerzos para

Memoria de actividades. 2020

convertirse en destinos turísticos, a través de experiencias en este espacio.

- Viernes Por la Mañana: actividades para escolares by Cook and Play
- Otras actividades experienciales:

Viernes:

- o 13,30: COCINA CON UVA Y ANÍS DE MONFORTE DEL CID
- o 14,15: SHOWCOOKING MIGUEL DE LA CARAVALLE "FOIE ARTESANO Y PUIG CAMPANA" BY VILLAJYOUSA
- o 17,00: DOLÇA XIXONA "ELS MEUS AVIS". Demostración de delicias de turrón y chocolate. BY FP de grado medio de panadería, repostería y confitería del IES Xixona
- o 18:00: PRESENTACIÓN CONCURSO DE LA TRUFA DE ANDILLA (VALENCIA): Showcooking del Ganador del III Concurso de la Trufa de Andilla. Presentación y búsqueda de candidatos para Concurso 2021

Sábado:

- o 11:00: PRESENTACIÓN X JORNADAS GASTRONOMICAS CUARESMALES VILLA DE CREVILLENT: Presentación jornadas + "almuerzo típico crevillentino" y degustación de la horchata de crevillent.
- o 11,30H: SHOWCOOKING "LA COCINA DE LA ANTIGUA ROMA" por el Ayuntamiento de Villajoyosa: Recreación y escenificación de recetas romanas.
- o 12,30: SHOWCOOKING "MAR Y MONTAÑA DESDE LA TRADICIÓN" BY KIKO LÁZARO (BELVEDERE, BENIDORM)- Asoc. COMER BBB-El menjar de la Marina Baixa
- o 13,30H; COCA A LA PALETA DEL RELLEU (RELLEU). Ayuntamiento de Relleu
- o 15,00: SHOWCOOKING DEGUSTACIÓN DE PELOTAS CON ALCACHOFA (AMORADÍ)
- o 16,00: DEMOSTRACIÓN DE YEMA TOSTADA Y TURRÓN A LA PIERDA (XIXONA)
- o 17-18,30H CONCURSO QUESOS TIBI: SE CONVOCA A LAS QUESERÍAS ARTESANAS MÁS RELEVANTES DE LA PROVINCIA
- o 18,30: TARTA DE QUESO CON GRANADA Y FONDILLON (ASPE), By PASTELERÍA RAÚL ASENCIO.

Domingo:

- o 11,00: PRESENTACIÓN "GOURMET RACE MORAIRA": Presentación de este evento gastronómico y Showcooking de los ganadores de la última edición.
- o 12,00: SHOWCOOKING DEGUSTACIÓN CALDO CON PELOTAS (ALBATERA)
- o 13,00: PEIX DE SANTA POLA. COFRADÍA DE PESCADORES DE SANTA POLA
- o 14,00: SHOWCOOKING DE ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA (AMORADÍ)
- o 15,00: DEGUSTACIÓN DE OLLETA ALICANTINA (TIBI)
- o 16,00: SHOWCOOKING "RULO DE RABO A LA ROYALE DE TURRÓN DE JIJONA". GLASEADO Y DECORACIÓN "TARTA DE TURRÓN DE JIJONA"
- o 17:00: SHOWCOOKING ELABORACIÓN DEL BOLLET A LA PALETA (BENIDORM) BY FRAN (LA FAVA)

Memoria de actividades. 2020

Lunes:

- o 11,00: PRESENTACIÓN LIBRO "LA ALCACHOFA" de Moisés Martínez
- o 11,30: SHOWCOOKING SERGIO SIERRA (EL PORTAL, ALICANTE)
- o 12,15: ELABORACIÓN DE PAN DE HIGO DE ALBATERA
- o 12,30: MEJOR TAPA DE TURRÓN DE JIJONA 2019, 8ª RUTA TAPEANDO POR JIJONA"
- o 13,00: SHOWCOOKING DE OLLETA DE BLAT DE BENIMANTELL
- o 13,45: DEGUSTACIÓN DE GAZPACHO DE MONFORTE DEL CID BY "EL ALMA DE JOSAMA"
- o 14,15: SHOWCOOKING RESTAURANTE VIC MO (JIJONA)
- o 16,00: CUINA DE BARCA (LA VILLAJOSOSA) BY JAUME PINET
- o 17,00: LA COCINA DE SERCOTEL PALACIO DE TUDEMIR Asociación de cocineros y reposteros de la provincia de Alicante.

4.- ESPACIO: SALA DE CATAS "ESCUELA DE CATAS DE ALICANTE"

Sala de catas gestionada por la Escuela de Catas de Alicante, en la que grandes sumillers y bodegas realizarán catas, maridajes y explicaciones magistrales sobre diferentes vinos, según programa propio.

5.- ESPACIO: SALAS DE CATAS "DESTILLED ROOM"

Sala de catas gestionada por BARTENDERS para degustación, charlas y talleres con licores y espirituoso.

Viernes

- "CONCEPTOS DE COCTELERÍA TIKI"
- CONCURSO DESTILLED ROOM EXPERIENCE
- JAMES MARR: "CATA DE LICOR DE NARANJA CUA CUA"
- CATA "VEGA SCORZA: EL LIMONCELO SOLIDARIO DE LA VEGA BAJA"
- GALLI Y ÁNGEL TUMEV: "TÉCNICA FLAIR SHOW"
- PEPE ORTS: "GINTONIC DE SABORES: UNA PROPUESTA PARA COMBINADOS DE LA DÉCADA"

Sábado

- CELEBRACIÓN SEMIFINAL LIGA OPEN DE CATA DE CAFÉS

https://mareterracoffee.com/es/eventos/liga-open-de-cata-espana-2020?utm_source=alicantegastron%C3%B3mica&utm_medium=banner&utm_campaign=liga_open_de_cata_espa%C3%B1a

Memoria de actividades. 2020

- ICEDRU: "LA IMPORTANCIA EN LA CALIDAD DEL LAVADO"
- PERE LLINARES BORJA: "HISTORIA DEL VERMÚ"

Domingo

- DAVID KANDINSKY: "COCTELERÍA DE APERITIVO: FOOD PAIRING"
- EVER AGUILAR: "DECORACIÓN CON FRUTA PARA COCTELERÍA"
- MARC ÁLVAREZ: "GESTIÓN DE LOS NEGOCIOS DE BAR"

6.- ESPACIO: SALA DE CATAS UNIVERSIDAD DE ALICANTE

(con programa propio)

7.- ESPACIO: SALA DE CATAS ALICANTE GASTRONÓMICA

Sala de catas gestionada por Alicante Gastronómica con degustaciones, catas y experiencias enoturísticas.

Viernes

- CATAS INFANTILES DE PRODUCTOS DE LA PROVINCIA
- 13,00: CATA DE VINOS LA ALGUEÑA
- 17,00: ESPAI L'EXQUISIT: RUTAS DEL VINO BY FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA CV: RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN
- 18,00: ASPA: "HELADOS GASTRONÓMICOS Y VINOS DE ALICANTE" BY PEDRO PALACIOS + BODEGAS ORTIGOSA

Sábado

- 11,00: CATA ASPA: SALAZONES DEL MAR MENOR Y BODEGAS SANTA CATALINA DEL MAÑÁ: "CATA MARIDAJE DE SALAZONES TRADICIONALES Y VINOS ALICANTINOS"
- 12,00: ESPAI L'EXQUISIT: RUTAS DEL VINO BY FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA CV: RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA

Memoria de actividades. 2020

- 13,00: ESPAI L'EXQUISIT: CASA RURAL LA PARRA: "CATA DE VINO, CAVA, ACEITE: LA EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA"
- 16,00: CATA MOSCATELL DE ALEJANDRÍA SECO Y DULCE DE TEULADA-BENISSA-MORAIRA
- 17,00: CATA SENSORIAL DE BODEGAS VEGAMAR: "DÉJESE ATRAPAR POR EL MUNDO DEL VINO"
- 17,35: ASPA Y CHOCOLATES VALOR: "CATA MARIDAJE Y VINOS DE ALICANTE"

Domingo

- 11,30H: CERVEZAS MASCLETÁ: "CATA DE CERVEZAS DE AUTOR"
- 12,00: ESPAI L'EXQUISIT: RUTAS DEL VINO BY FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA CV: RUTA DEL VINO DE ALICANTE
- 13,30: ASPA, MG WINE Y LA DESPENSA DE ANDRÉS: "QUESOS Y VINOS DE ALICANTE"
- 16,00: MOSCATELL DE BENITAXELL: "CATA DE MOSCATELL BIO"
- 17,00: ESPAI L'EXQUISIT; GÉNESIS TOURISM AND BEER: "EL CERVETURISMO"
- 18,00: ASPA: "MARIDAJE DULCES TRADICIONALES ALICANTINOS Y VINOS"

Lunes

- 11,00: CATA DE BODEGAS RAFAEL MUÑOZ (PINOSO) Y QUESOS VALLE DEL CARCHE: "VINOS Y QUESOS DE PINOSO"
- 11,30: CATA DE BODEGAS RAFAEL MUÑOZ (PINOSO) Y EMBUTIDOS DE CARINCERÍA "EL SECRET": "VINOS Y EMBUTIDOS DE PINOSO"
- 12,00: CATA DE CERVEZAS 12.70 BY RAFAEL ESPUCH: "CERVEZAS HECHAS CON AGUA DE NIEVE Y SALAZONES"
- 12,30: ESPAI L'EXQUISIT: RUTAS DEL VINO BY FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA CV: RUTA DEL VINO DE ALICANTE: EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS ÚNICAS
- 13,30: ESPAI L'EXQUISIT: BODEGAS VINADOS: "CATA DE VINO ECO Y VERMUT ARTESANO"
- 16,00: ESPAI L'EXQUISIT: FEDERACIÓN DE COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE LA CV: "OLEOTURISMO: CATA DE ACEITES"
- 17,00: ESPAI L'EXQUISIT: FEDERACIÓN DE COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE LA CV: "ENOTURNISMO: CATA DE VINOS DE LA CV"

8.- ESPACIO: SALA DE CATAS ALICANTE GASTRONÓMICA

Sala de catas gestionada por Alicante Gastronómica con degustaciones, catas y experiencias enoturísticas.

Viernes

- "CONCEPTOS DE COCTELERÍA TIKI"
- CONCURSO DESTILLED ROOM EXPERIENCE

Memoria de actividades. 2020

- JAMES MARR: "CATA DE LICOR DE NARANJA CUA CUA"
- CATA "VEGA SCORZA: EL LIMONCELO SOLIDARIO DE LA VEGA BAJA"
- GALLI Y ÁNGEL TUMEV: "TÉCNICA FLAIR SHOW"
- PEPE ORTS: "GINTONIC DE SABORES: UNA PROPUESTA PARA COMBINADOS DE LA DÉCADA"

Sábado

- CELEBRACIÓN SEMIFINAL LIGA OPEN DE CATA DE CAFÉS

https://mareterracecoffee.com/es/eventos/liga-open-de-cata-espana-2020?utm_source=alicantegastron%C3%B3mica&utm_medium=banner&utm_campaign=liga_open_de_cata_espa%C3%B1a

- ICEDRU: "LA IMPORTANCIA EN LA CALIDAD DEL LAVADO"
- PERE LLINARES BORJA: "HISTORIA DEL VERMÚ"

Domingo

- DAVID KANDINSKY: "COCTELERÍA DE APERITIVO: FOOD PAIRING"
- EVER AGUILAR: "DECORACIÓN CON FRUTA PARA COCTELERÍA"
- MARC ÁLVAREZ: "GESTIÓN DE LOS NEGOCIOS DE BAR"

9.- OTRAS ACTIVIDADES

En diferentes espacios del recinto ferial, se realizarán actividades y experiencias singulares para el disfrute de los asistentes.

EL RINCÓN DE LAS ESTRELLAS:

Con el objetivo de acercar la alta gastronomía al público general, en la zona de restauración del pabellón 2, se podrán degustar a precios asequibles las elaboraciones de:

TODOS LOS DÍAS:

- **Susi Díaz** (La Finca, Elche, 1*, 2SOL)

Memoria de actividades. 2020

- **Maria José San Román** (Monastrell, Alicante, 1*, 2SOL)
 - **Cristina Figueira** (El Xato, La Nucía, 1*, Recomendado Guia Repsol)
 - **Mari Carmen Vélez** (La Sirena, Petrer, 1SOL)
 - **Odón Martínez** (El Granaino, Elche, 1SOL)
 - **Nou Manolin** (Alicante, 2SOL)
 - **KIKO LÁZARO** (Belvedere Benidorm, JÓVEN PROMESA ARROCERO, D.O ARROZ)
- SÁBADO Y DOMINGO:
- **Grupo Quique Dacosta** (Flora, Fauna y Primavera Catering)
- DOMINGO:
- **Ferdinando Bernardi** (Orobianco, Calpe, 1*, 1SOL)

RESTAURANTES EFÍMEROS:

Se dispondrá de un restaurante en el que se realizarán experiencias gastronómicas únicas para un aforo determinado. Se reservará con antelación, vía web.

- **El viernes: Comida inaugural MURCIA-ALICANTE:** 4 chefs murcianos y 4 alicantinos, ofrecerán una comida con las recetas y productos de cada zona, para conmemorar la unión gastronómica de ALICANTE y MURCIA, que este año es región invitada de Alicante Gastronómica. → **COMPLETO**
- **El domingo: Recreación de la comida que ofreció la Diputación de Alicante en la Visita de Alfonso XIII,** con escenificación y teatralización del momento con camareros vestidos de época. Un viaje en el tiempo, en el que se reinterpretarán las recetas que constan en la minuta original de la época, de la mano de grandes chefs de la provincia. → **ENTRADAS A LA VENTA EN BREVE.**

ACTIVIDADES EXPERIENCIALES:

- **SÁBADO 28: HOMENAJE AL ARROZ:** De la mano de Ayuntamiento de Alicante, dentro del contexto del concurso "ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ", ofrecerán al público asistente una degustación de una paella gigante.
- **CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN (EN STAND L'EXQUISIT MEDITERRANI)**

10.- ESPAI L'EXQUISIT

Turisme CV, cuenta con un programa propio que se desarrollará en el stand de la marca turística "L'Exquisit Mediterrani", donde se realizarán más de 40 actividades en los 4 días, combinadas con catas experienciales en la Sala de Catas 1 del pabellón 1. Actividades para todos los públicos con aforo limitado por orden de llegada.

11.- LUDOTECAS INFANTILES

Los niños son un público importante para Alicante Gastronómica, por lo que se realizarán actividades todos los días relacionadas con la gastronomía y la dieta saludable. Además, se dispondrán de espacios de ludoteca para que puedan estar atendidos por expertos monitores.

Ludotecas gestionadas por Cook&Play Y SERUNIÓN.

12.- PULSERAS INTELIGENTES

La organización tenía previsto facilitar a todos los asistentes unas pulseras inteligentes que facilitarán el control de aforo, además de servir como sistema de pago en los espacios de restauración y en los stands de venta de producto.



4.DATOS Y RESULTADOS

MENÚS REPARTIDOS

Se han cocinado, envasado y entregado diariamente un total **200.252 menús** completos y nutritivos, siguiéndose todos los protocolos sanitarios, medidas de seguridad alimentaria así como los controles e inspecciones preceptivas.

Las comidas diarias han sido preparadas con alimentos de gran calidad siguiendo **pautas nutricionales, equilibradas y saludables propias de la Dieta Mediterránea**, y mayoritariamente han consistido en:

Ensalada/gazpacho

Plato caliente (legumbres, arroz, pasta, estofado de carne o pescado...)

Fruta/postre

Pan



En los distintos CDTs y en la Escuela Municipal de Hostelería han participado más de 750 **voluntarios** de cocina, panadería, envasado, almacenaje y logística. En su mayoría profesionales del sector de la hostelería de la provincia de Alicante, que han demostrado la gran profesionalidad y generosidad del propio sector.

MUNICIPIOS ASISTIDOS

Alicante Gastronómica Solidaria ha asistido a las personas y colectivos necesitados de 28 municipios de la provincia de Alicante a través de las diferentes entidades sociales: Alicante, Elx, Torrevieja, Orihuela, Almoradí, Los Montesinos, Daya Vieja, L'Alfàs del Pí, Altea, Finestrat, Relleu, Sella, Benidorm, La Vila Joiosa, Polop de la Marina, El Verger, Els Poblets, Onil, Ibi, San Vicente del Raspeig, Mutxamel, El Campello, Elda, Petrer, Aspe, Crevillente, Novelda y Monforte del Cid.

ENTIDADES COLABORADORAS EN EL REPARTO DE LOS MENÚS SOLIDARIOS

Cáritas, Cruz Roja, el Comedor social La Prosperidad, las asociaciones de vecinos de Alicante Norte, Colonia Requena, Juan XXIII, Cristo Vive, Carolinas Bajas, FAGA, Voluntarios San Blas, Acción Solidaria GAMA, Asociación Reacción Solidaria, Asociación Los Pedigüeros, FIMLM-Fundación Internacional María Luisa de Moreno, junto a las áreas de Bienestar Social de Alicante, Elche, Orihuela, Los Montesinos, Almoradí, Daya Vieja, Finestrat, l'Alfàs del Pí, Altea, Relleu, Sella, La Vila Joiosa, Benidorm

y Polop de La Marina.



5.- ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

En todo este tiempo, numerosas voces, tanto a nivel local, provincial y autonómico como nacional e internacional, se han alzado para destacar la labor social que está realizando Alicante Gastronómica Solidaria en la provincia de Alicante. Personalidades del sector de la gastronomía como **Martín Berasategui**, **Quique Dacosta**, **José Andrés**, **Kiko Moya**, **Paco Torreblanca**, **Andrea Tumbarello** o **Cuchita Lluch**; personajes mediáticos como **Boris Izaguirre**, el actor **Juan Echanove** pasando por las voces radiofónicas de **Javier Pérez Boada**, **Carlos Herrera** y **Paco González**, hasta el entrenador de la selección nacional de fútbol de Bélgica, **Roberto Martínez**, entre otros, nos han enviado vídeos de apoyo y solidaridad.



Esta iniciativa es un claro ejemplo del éxito de la COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA en beneficio

Memoria de actividades. 2020

de la sociedad y está siendo una demostración de que todos juntos podemos llegar más lejos y sobre todo, a más personas necesitadas.

Además, Alicante Gastronómica Solidaria ha puesto de relieve el carácter **hospitalario, solidario y comprometido del sector de la hostelería**, que ha aportado todo su talento, esfuerzo y trabajo para poder dar de comer a diario a miles de familias.

La **repercusión mediática** del proyecto ha sido muy notable, recibiendo atención de medios de comunicación de todos los rincones de la Comunidad Valenciana y de nuestro país, teniendo cobertura prácticamente diaria en prensa, radio, televisión, medios digitales y RR.SS.





The image is a screenshot of the website 'elperiòdic Alicante'. At the top, there is a navigation menu with categories like 'PORTAL', 'NOTICIAS', 'SECCIONES', 'OPINIÓN', 'FOTOS', 'VIDEOS', 'ESPECIAL', 'SERVICIOS', 'HISTORIA', and 'LOCALIDADES'. Below the menu, there are social media icons for Facebook, Twitter, Instagram, and YouTube. The main headline of the article reads: 'Barcala valora en el CDT la "labor impagable" de la iniciativa Alicante Gastronómica Solidaria que hoy proporciona más de 1.200 menús a familias sin recursos'. Below the headline, there are social media sharing icons for Facebook, Twitter, WhatsApp, and a plus sign for more options. The article is attributed to 'ELPERIODIC.COM - 03/05/2020'. A video player is embedded in the article, showing a kitchen scene with the 'SEIZ' logo. The video title is 'Alicante Gastronómica Solidaria pretende llevar sus menús por toda la provincia'. Below the video, there is a short paragraph: 'Si en unos cuantos días han conseguido elaborar más de 500 menús y han despertado una ola de solidaridad, el promotor de la iniciativa, Carlos Baño, se plantea se extienda la propuesta por todas las localidades de la provincia que lo necesitan'. At the bottom of the video player, there is a small image of a person wearing a face mask in a kitchen setting, with the 'SEIZ' logo in the top left corner.

Inicio E3 TV Corporación Economía 3 Noticia Eventos E3 Documentos E3 Editorial E3 Contacto

Balance

Alicante Gastronómica reparte más de 25.000 menús solidario

El proyecto solidario cuenta con cuatro centros logísticos en Alicante, Benidorm, Elche y Torrevieja, desde donde se abastecen a 15 municipios

Redacción E3

Archivado por: Alicante Gastronómica Solidaria, Fernando Demardi

#CON NUESTROS AUTÓNOMOS Y PYMES

EN DIRECTO - 09:30 a 12:00 Por fin no es lunes COMPRACION Gente viajera

Programas Emisoras A la carta Última Hora Deportes Podcast Coronavirus

Orlando Emisoras Comunidad Valenciana Elche 10/05/2020

DESDE ESTE VIERNES

Los fogones de la Escuela Municipal de Hostelería de Elche se ponen al servicio de la solidaridad ante los efectos del coronavirus

Los chefs de la Asociación Alicante Gastronómica elaboran menús de cuyo reparto a familias vulnerables se encarga Cruz Roja

David Alenda García | Elche | 01/05/2020

SEGURO DE COCH
insidredota.com
CALCULA TU PRECIO

LO MÁS

6.- ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA EN REDES SOCIALES

facebook.com/alicantegastronomica

Aplicaciones Correo - rfernandez... 37. Andres Soriano... Gestor de Expedien...

Search Facebook

Rafael

ALICANTE GASTRONÓMICA
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

Para la información en: **IFIA**
alicantegastronomica.com

APLAZADO MARZO 2021

DINA **Costa Blanca** COMUNITAT VALENCIANA L'EXQUISIT mediterrani CÁMARA Alicante IFA

AGS
Alicante Gastronómica
@alicantegastronomica - Festival

Learn More

alicantegastronomica.com

Home About Events Photos More

Liked Message

About See all

Ctra. N-340, Km 731 03320
Elche, Spain

Create Post

Photo/Video Check In Tag Friends

PINNED POST

Alicante Gastronómica
14 September

facebook.com/alicantegastronomica/photos/.../1611923312312315/?_ct..._ding 84 of your

Escribe aquí para buscar

11:53
20/11/2020

Memoria de actividades. 2020

Facebook

facebook.com/alicantegastronomica/photos/a.229085050596155/1612899708881342/

Aplicaciones Correo - rfernandez... 37. Andres Soriano... Gestor de Expedien...

ALICANTE GASTRONÓMICA
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

APLAZADA MARZO 2021

PATROCINA:

ORGANIZA: INSTITUCIÓN FERIA ALICANTINA

Toda la información en: alicantegastronomica.com

Alicante Gastronómica
15 September

APLAZADA 🍕🍷🍴

Por responsabilidad y respeto al sector de la gastronomía como al público no profesional que cada año espera con ilusión una nueva feria #alicantegastronomica, la organización ha decidido aplazar la celebración de la tercera edición hasta el mes de marzo de 2021 📅

Sin embargo, este 2020 no ha sido un año en blanco 😞

Hemos hecho grandes cosas y muy buenas como llevar comida 🍷🍴🍕 cada día a miles de familias sin recursos de la #ProvinciaDeAlicante gracias ... See more

70 2 comments 13 shares

Like Comment Share

Most relevant

Mamen Del Carpio Hornero
Sois MARAVILLOSOS

Like · Reply · 9 w

Write a comment...

ESP 11:55 20/11/2020

Memoria de actividades. 2020

(3) Alicante Gastronómica | Face: x +

facebook.com/alicantegastronomica

Aplicaciones Correo - rfernandez... 37. Andres Soriano... Gestor de Expedien...

Search Facebook

Alicante Gastronómica Learn More Liked Message



9:55

PARTE 3/3: Y ahora sí @jordicruzoficial n...

12K

559.9K views · 33 weeks ago

Page transparency See all

Facebook is showing information to help you better understand the purpose of a Page. See actions taken by the people who manage and post content.

Page created – 13 December 2013

Related Pages

- Restaurante Baeza & Ruf...
Kiko Moya Redrado likes this
Mediterranean restaurant Like
- Jordi Cruz Sí Chef
Antonio Lloréns likes this
Chef Like
- Restaurante Espacio Mo...
Antonio Lloréns likes this
Chef Like

Alicante Gastronómica
16 August · 🌐

GRACIAS a todas las instituciones que han creído en esta [#RevoluciónSolidaria](#) impulsada por la [Cámara Alicante](#), [Diputación de Alicante](#), [GVA Turisme](#) e [Institución Ferial Alicantina](#)

GRACIAS GVA turisme y [Ayuntamiento Elche](#) por la cesión de las instalaciones en las que nuestros [#HéroesConDelantal](#) han podido preparar más de **200 000** menús para las personas más vulnerables de la [#ProvinciaDeAlicante](#).

GRACIAS a los equipos directivos y a todo el personal del [GVA Cdt A...](#)
See more



Escribe aquí para buscar

60

Memoria de actividades. 2020

¿Quién esta detras?

Alicante Gastronómica Solidaria, es un proyecto dirigido por la Cámara de Comercio de Alicante y en colaboración con instituciones como **Diputación de Alicante, Turisme Generalitat Valenciana, las Asociaciones Turísticas empresariales (APHA, APEHA, ARA, HOSBEC, ABRECA, AEHTC, AETE, ACyRA...)** así como **empresas privadas alicantinas, a través de CEV y CEDELCO, y Concejalías de Bienestar Social de diferentes Ayuntamientos (Alicante, Alfaz del Pi, Relleu, Altea, Sella, Finestrat)**

200252
Menús entregados desde el 14 de Abril

Logos of partners: Cámara Alicante, Diputación de Alicante, Turisme Comunitat Valenciana, L'EXQUISIT mediterrani, APEHA (Asociación Provincial de Hostelería de Alicante), APHA (Asociación Provincial de Hoteles y Alojamientos Turísticos de Alicante), ARA, cedelco (Círculo Empresarial de Elche y Comarca), CEV, and various municipal logos.

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios, elaborar información estadística, analizar sus hábitos de navegación e inferir grupos de interés. Esto nos permite personalizar el contenido que ofrecemos y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias. Adicionalmente, compartimos los análisis de navegación y los grupos de interés inferidos con terceros. SI CONTINÚA NAVEGANDO, ACEPTA SU USO. Puede cambiar la configuración u obtener más información aquí.

Memoria de actividades. 2020

(3) Alicante Gastronómica | Facei... x Alicante Gastronómica Solidaria x Alicante Gastronómica (@alicant... x +

instagram.com/p/B_cn8AYIZVv/

Aplicaciones Correo - rfernandez... 37. Andres Soriano... Gestor de Expedien...

Instagram

Busca

alicantegastronomica • Siguiendo

#JuntosSumamos 🍌

Si vosotros también queréis ayudar, podéis escribirnos a organizacion@alicantegastronomica.com

@diputacionalicante
@camaraalicante
@gvaturisme
@institutioinferialalicantina
@gvadcalicante
@cdttorreveja
@cdtbenidorm

Les gusta a voluntariosdesanblas y 50 personas más

26 DE ABRIL

Añade un comentario... Publicar



ORGANIZA:

ALICANTE GASTRONÓMICA SOLIDARIA

Cámara Alicante

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

Costa Blanca
ALICANTE • SPAIN

COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

COLABORA:

IFA INSTITUCIÓ INFERIAL ALICANTINA

Carrefour

tescoma

Carmenita

CEPSA

INOLITH

EVRELLA

Coca-Cola

EMBAJADORES DE LA PIETA MEDITERRANEA

Memoria de actividades. 2020

(3) Alicante Gastronómica | Facei... x | Alicante Gastronómica Solidaria x | Alicante Gastronómica (@alicitegastronomica) x +

instagram.com/p/B-3_Lr2q8yx/

Aplicaciones Correo - rfernandez... 37. Andres Soriano... Gestor de Expedien...

Instagram

Busca

Solidaria se expande

Alicante Gastronómica Solidaria, el mejor ejemplo de colaboración público-privada

AGS
Alicante Gastronómica Solidaria

Cámara, Diputación, GV. ifa, CEV, Hosbec, Apha, Apeha, Ara, Facpyme, Cedelco, CdT, Cruz Roja, Cocineros, Empresarios

INFORMACIÓN

Alicante Noticias de Alicante

La Semana Gastronómica se transforma para ayudar a las personas más desfavorecidas durante la crisis del coronavirus

'Alicante Gastronómica Solidaria' quiere apoyar a la sociedad una actividad solidaria y voluntaria que proporcione diariamente del orden de 300 comidas diarias en los Institutos del CDT de Alicante

alicanteplaza

Alicante Gastronómica preparará 300 comidas diarias para familias necesitadas

Alicante Plaza

CORONAVIRUS, ALICANTE GASTRONÓMICA

Inicio

LAS PROVINCIAS

'Alicante Gastronómica' preparará 300 comidas diarias para familias necesitadas

La Cámara de Comercio, Diputación, Generalitat e IFA han reconvertido el encuentro en un plan de ayuda frente a la situación de emergencia

Alicante Gastronómica preparará 300 comidas diarias para familias necesitadas

El certamen que se iba a celebrar en IFA se ha convertido en una iniciativa solidaria

alicitegastronomica • Siguiendo

alicitegastronomica Buenos díasaaa!!! Hoy nos despertamos con el apoyo de multitud de medios de comunicación a la iniciativa #AGSolidaria, con decenas de miles de visitas en redes y con cientos de peticiones de colaboración de voluntarios y empresas que quieren aportar a la causa. #Alicante se mueve!!!! Porque somos una gran provincia, dispuesta a arrimar el hombro a quien más lo necesita y sabemos que unidos somos más fuertes. 🙌 GRACIAS!!! ❤️❤️❤️❤️

31 sem

Les gusta a gema.amor.perez y 29 personas más

12 DE ABRIL

Añade un comentario... Publicar

https://www.instagram.com/p/B-3_Lr2q8yx/

Escribe aquí para buscar

12:17 20/11/2020

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA SALUD Y DIETA MEDITERRÁNEA

Desde la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Alicante, en su condición de Corporación de Derecho Público, defendemos, entre otros, los intereses generales de la economía provincial a través de diversos programas y actuaciones.

La Dieta Mediterránea, es una importante fortaleza de nuestro territorio, es un gran valor añadido.

Desde Cámara de Comercio de Alicante, en colaboración con la Diputación, se convenió impulsar este concepto, por diversas razones:

- A) En primer lugar, es la forma más eficaz de luchar contra los graves problemas asociados a una mala alimentación, que pueden derivar y derivan en graves enfermedades crónicas, para la población y destacando que deseamos prestar especial atención al grave problema de la Obesidad Infantil puesto que sus cifras de prevalencia en España son muy preocupantes.
- B) Un territorio con una importante actividad turística debe convertir, nuestra forma de vida saludable en un factor más de atracción, para nuestros visitantes y potenciales residentes.
- C) Nuestros productos más característicos, son en su mayoría, productos propios de la Dieta Mediterránea, contando muchos de ellos con el reconocimiento de la UE, como productos con DO.
- D) La propia Organización Mundial de la Salud (OMS) recomendó en su convención celebrada en Viena, que las actuaciones de difusión de una dieta saludable se hicieran desde la administración local.

Entre los objetivos prioritarios del proyecto Agencia de la Salud y Dieta Mediterránea, impulsado por la Cámara, está la divulgación y promoción para fomentar la alimentación saludable entre la población en general y especialmente entre los siguientes colectivos:

- a) Centros escolares, incluyendo comedor y entorno escolar.
- b) Centros deportivos.
- c) Centros y residencias de mayores.
- d) Establecimientos de hostelería y restauración.
- e) Mercados municipales y establecimientos comerciales.
- f) Asociaciones de Amas de casa y vecinos.
- g) Población en riesgo de exclusión social.

Además, esta promoción y divulgación de la Dieta Mediterránea entre el sector empresarial del sector turismo (Hoteles y hostelería) deberá servir para potenciar la imagen de calidad y distinción entre nuestras empresas.

Memoria de actividades. 2020

Las líneas de colaboración con Diputación en el marco del Programa MUNICIPIOS CON ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO (MEVMED) se han abordado con los siguientes objetivos:

1.- Información, promoción y divulgación: Llevar a cabo acciones encaminadas prioritariamente a los colectivos antes mencionados a través de los Ayuntamientos.

2.- Vertebración Provincial: El programa se desarrolla prioritariamente en 4 municipios de la provincia, Denia, Elche, Ibi y Torrevieja, a los que se han sumado los municipios de Mutxamel, El Campello y Sant Joan d'Alacant, aunque la campaña de difusión tiene alcance provincial.

3.- Intermediación y relación directa con pymes del sector turismo y la restauración: Paralelamente abordamos encuentros con empresas de las localidades donde se desarrolla el proyecto piloto.

Para todo ello, la Cámara de Comercio ha contado con personal propio altamente cualificado y experimentado además de un Comité Científico que avalan la metodología y contenido de los materiales divulgativos y las acciones encaminadas a la difusión.

El objetivo principal del programa es promover la alimentación saludable y la actividad física de los ciudadanos para mejorar y prevenir un buen estado de salud, reduciendo los riesgos de las enfermedades relacionadas con unos inadecuados patrones de alimentación. Las acciones a desarrollar dentro del Programa "Municipios con Estilo de Vida Mediterráneo" que tiene como objetivo difundir los valores de la Dieta Mediterránea, son variadas.

Este programa debe ayudar a convertir Alicante en un territorio conocido y reconocido por la Dieta Mediterránea, y a su vez, es una gran oportunidad para ayudar a sectores económicos de la provincia como el agroalimentario, la hostelería, el clínico e incluso el relacionado con el deporte. A partir de ahora deben ser los municipios los que jueguen un papel fundamental al ser los principales prescriptores de los hábitos de alimentación y vida saludable.

En este año tan especial hemos querido tener dos vías de comunicación de nuestros contenidos para la difusión de los videos de la Dieta y Estilo de Vida Mediterráneo.

Por una parte, queremos destacar ese estilo de vida que complementa la Dieta Mediterránea basado en el consumo de productos de la tierra y el mar con preminencia de Km0 y la estacionalidad, es decir de aquellos productos próximos y que están en su momento. En este sentido la importancia de los paisajes de la Costa Blanca grabados con diferentes drones, son el marco donde cabe esa vida en familia y en el exterior en contacto con la naturaleza y valorando y poniendo en valor lo nuestro, nuestro paisaje, nuestro mar, nuestros productos...

De manera muy calmada este video de imagen del Estilo de Vida Mediterráneo tiene textos sugerentes y espaciados para que la atención se centre en el paisaje, en la luz y en el ambiente de nuestro entorno, un lugar clave para adoptar y divulgar esa Dieta Mediterránea Patrimonio de la Humanidad.

<https://www.youtube.com/watch?v=6klwjrkRpYI&feature=youtu.be>

Por otra parte, y siguiendo la línea comenzada en 2018 con el chef Dani Frías y continuada en 2019 con Pablo Montoro, en esta ocasión se ha elegido a una de las embajadoras de la Dieta Mediterránea y una estrella Michelin María José San Román, que desde su restaurante El Monastrell emblemático y singular, nos comunica sus últimas recetas y nos da una lección magistral sobre el aceite de oliva y sus múltiples aplicaciones en la inmensa mayoría de sus creaciones.

Con las recetas y exhibiciones de sus platos vemos aquello que es esencia de nuestra gastronomía, los componentes de calidad, la variedad y la salud que conllevan. El Estilo de Vida Mediterráneo no puede estar mejor representado que en este lugar mágico sobre el propio mar del puerto de Alicante.

Este material audiovisual será enviado a los municipios que están dentro de la Dieta Mediterránea para su divulgación en asociaciones y centros educativos, culturales y gastronómicos. A su vez serán repartidos a los medios de comunicación de dichos municipios para su transmisión y este año se va a crear un canal YOUTUBE para subir todos los videos realizados de esta colección de la Dieta Mediterránea.



Cámara Alicante