



PROGRAMA TÉCNICO Y SOCIAL

Jueves 16 de Febrero

17:30	Entrega de documentaciones
17:45	Refrigerio de bienvenida Apertura exposición comercial
18:15/18:30	Bienvenida e Inauguración
18:30/20:00	Mesa redonda: Sesión inaugural. Claves y tendencias de éxito en la industria de congresos. Moderador: Conexo. Participantes: FACME, Farmaindustria, OPC España, OPC Catalunya, CB Madrid. <i>Hablaremos y debatiremos sobre los principales retos de nuestro sector: hacia dónde va, qué nos espera, retos y oportunidades, para debatir cómo ven los principales actores el presente y cuáles son los factores clave del futuro.</i>
21:00	Cena Congreso Patrocinada por el Excmo. Ayuntamiento de Lleida. Restaurante El Mirador delscampsElisis.

Viernes 17 de Febrero

09:30/11:00	Mesa redonda: La integración en la gestión de congresos de las nuevas realidades de alojamiento. Alojamiento tradicional VS nuevos tipos de alojamiento Moderador: Agencia Catalana de Turisme. Participantes: AirBnB, Apartamentos Turísticos de Barcelona, Booking, NH Hoteles, Meliá, AC... <i>La incorporación al mercado turístico de nuevos tipos de alojamiento es una realidad que debemos conocer y tener en cuenta en el sector de los congresos. ¿Qué podemos esperar de este tipo de alojamiento? ¿Qué pueden aportar comercialmente? ¿Cómo integrarlo con la oferta tradicional?</i>
-------------	--

11:00/11:30	Pausa Café – Visita Exposición Comercial – Patrocinadores pitch
11:30/13:00	<p>El nuevo paradigma de los OPCs: ¿cómo son los líderes en los próximos años?</p> <p>Moderador: Pdte.</p> <p>Participantes: Óscar Cerezales (MCI), Martin Sirk (ICCA), ...</p> <p><i>En esta sesión queremos mostrar las principales características de los opcs que marcarán tendencia, las empresas que serán referencia para el resto. ¿Qué hacen mejor que el resto? ¿Cómo aportan valor a sus clientes?...</i></p>
13:00/14:00	<p>Talleres</p> <p>1.- La irrupción de nuevas herramientas audiovisuales para el sector de congresos (webinar, periscope...).</p> <p>2.- Acreditación de los congresos. Dónde estamos, hacia dónde vamos.</p> <p><i>Participante:</i> EFPIA, UEMS, Mondial, Visión de un médico</p> <p><i>Comentarios:</i> saber lo que se necesita.</p> <p>3.- Redes Sociales y ciencia: Los congresos, agentes de divulgación de la ciencia en redes sociales.</p> <p><i>Asociación Catalana de Comunicación Científica.</i></p> <p>4.- Últimas tecnologías aplicada a congresos. Un repaso de las mejores herramientas (Xingevents, Meet up...)</p>
14:00/15:30	Almuerzo
15:30/16:30	<p>Mesa redonda:</p> <p>Generación de valor para las sociedades científicas: excelencia en la gestión</p> <p>Moderador: Barcelona Convention Bureau.</p> <p>Participantes: Sociedad Catalana, Asociación Española de Pediatría, European Association of Study of the Liver, Sociedad Latinoamericana.</p> <p><i>Sin lugar a dudas, uno de nuestros clientes más representativos del sector congresos, conoceremos de la mano de actores clave cuál es el futuro de las Sociedades Científicas, sus estrategias, sus planes de marketing, claves de su éxito, qué necesitan, qué esperan y no encuentran...</i></p>
16:30/17:00	Pausa café – Visita Exposición Comercial – Patrocinadores pitch
17:00/18:30	<p>El nuevo paradigma de cliente, ¿estamos preparados?</p> <p>Moderador: Manuel Campo Vidal.</p> <p>Participantes: Félix Velasco. Sociólogo. Genís Roca. Socio RocaSalvatella.</p> <p><i>La crisis de los últimos años ha transformado el perfil del cliente que conocíamos. Desde una perspectiva humanista, antropológica y también tecnológica, conoceremos los factores clave que nos ayudarán a conocer y entender el nuevo perfil de cliente que encontraremos en los próximos años.</i></p>
19:00/24:00	<p>Cena de despedida</p> <p>Patrocinada por Catalunya Convention Bureau</p>

Sábado 18 de Febrero

GASTROARTE

Una jornada diferente, un placer para sus sentidos, un regalo para su espíritu. Una forma sorprendente de relacionar paisaje, aceite, vino y arte. Gastroarte es una experiencia singular.

09:30	Salida del bus Concentración en la plaza de la estación de RENFE
10:15	Vinaixa Cata hedónica de aceite en la finca Les Teixeries de Oleum Flumen. Elaboradores de aceites virgen extra, vinagres ecológicos y gourmanderies de gama alta y muy alta. Saborearemos aceites de gran calidad y aprenderemos como maridarlos con diferentes alimentos.
12:00	Traslado en bus a la Pobla de Cérvoles
12:30	Visita y almuerzo en el Celler Mas Blanch i Jové A 700 m. De altura, una bodega integrada en la montaña, entre las comarcas de Les Garrigues y el Priorat, nos muestra como la exquisita sensibilidad de sus propietarios se traslada a la tierra: Vinyadelsartistes y a sus vinos: SAÓ. Todos los vinos que producen pasan de los 90 puntos en la acreditada lista internacional de Robert Parker's wine advocate. Paseando por la vinyadelsartistes y en la propia bodega se sorprenderán con obras, instalaciones y esculturas de artistas tan reputados como Josep Guinovart, Carles Santos, Gregorio Iglesias, Esteve Casanoves, Susana Solano, Joan Brossa...
15:30	Regreso
16:30	Llegada a Lleida

Más información:

www.masblanchijove.com

www.oleumflumen.com

información e inscripciones: congreso2017.opcspain.org