

PROGRAMA ALTA DIRECCIÓN HOTELERA

– PADHO España 2026

ESPAÑA

31 ENERO AL 8 DE FEBRERO DE 2026

“Transformación digital, gestión e innovación turística en líderes del sector hotelero colombiano”

Dirige el futuro del turismo con visión global.
Forma parte del Programa de
Alta Dirección Hotelera

VIAJA POR **COLOMBIA CO EL PAÍS DE LA BELLEZA**



Día 1 **Barcelona – 31 de enero y 1 de febrero**

- ▶ **Salida de Bogotá a Barcelona**
- ▶ **Llegada a Barcelona desde Colombia.**
Recogida en el Aeropuerto de Barcelona
- ▶ **Visita técnica Guiada al destino Barcelona**
- ▶ **Traslado de Barcelona a Benidorm**
El traslado se realiza en autocar privado hasta Benidorm
- ▶ **Llegada a Benidorm**
Llegada, recepción y cena en el hotel Base del PADHO 2026

Día 2

Benidorm – 2 de febrero

► **Bienvenida y recepción en INVATTUR**

En la bienvenida participaran representantes de La Asociación Empresarial Hotelera y Turística de la Comunidad Valenciana (HOSBEC) y del Instituto Valenciano de Tecnologías Turísticas (INVATTUR).

► **Presentación del PADHO 2026**

► **Taller 1: “Cómo gestionar al nuevo cliente y crear experiencias memorables. Es la hora de reinventarse”.**

Ver detalles del taller en Anexo 1 de Talleres

► **Almuerzo**

► **Visita técnica 2 al Hotel VIVOOD LANSCAPE**

► **Visita técnica 3 al hotel ROBIN HOOD**

Día 3

Valencia – 3 de febrero

- ▶ **Desplazamiento Benidorm a Valencia.**
Desplazamiento por carretera en transporte privado
- ▶ **Taller 2: Turismo sostenible, retos y realidades, luces y sombras. Como convertir mi hotel en un Hotel Sostenible.**
Ver detalles del taller en Anexo 1 de Talleres
- ▶ **Almuerzo / Debate**
Almuerzo en restaurante típico Valenciano
- ▶ **Visita técnica 3**
Visita al Valencia destino turístico y la “Ciudad de las Artes”
- ▶ **Desplazamiento Valencia - Benidorm**

- ▶ **Taller 2: “Distribución en tiempos de incertidumbre: el futuro de revenue hotelero y la distribución mundial”**
Ver detalles del taller en Anexo 1 de Talleres
- ▶ **Almuerzo**
Almuerzo en hotel base del PADHO 2026
- ▶ **Master Class 1: Alimentos y Bebidas, como adecuar el buffet y los outlets al siglo XXI y seguir sorprendiendo al cliente.**
Ver detalles del taller en Anexo 2 de Master Class
- ▶ **Visita técnica 2 destino Rural “Guadalest”**
- ▶ **Experiencia Gastronómica**
Cena en restaurante de cocina Mediterránea

Día 5

Benidorm – 5 de febrero

► Visita técnica 3

Visita guiada al **centro de Inteligencia Turística de Benidorm (DTI)**

► Taller 4: “Hoteles Digitales”.

Ver detalles del taller en Anexo 1 de Talleres

► Almuerzo Hotel

► Master Class 2: “Inteligencia Artificial en el mundo hotelero”

Ver detalles del taller en Anexo 2 de Master Class

► Experiencia Nocturna

Día 6

Benidorm – Madrid – 6 de febrero

► **Desplazamiento Benidorm a Madrid.**

Desplazamiento por carretera en transporte privado

► **Master Class 3: El nuevo efecto WOW en la gestión de eventos.**

Ver detalles del taller en Anexo 2 de Master Class

► **Almuerzo / Debate**

Almuerzo en el hotel de referencia

► **Visita técnica 3**

Visita a Madrid destino turístico.

Día 7

Madrid – 7 de febrero

- ▶ **Master Class 4: La atracción y fidelización del talento: estrategias para afrontar el reto.**

Ver detalles del taller en Anexo 2 de Master Class

- ▶ **Clausura y entrada de diplomas**

- ▶ **Almuerzo**

Almuerzo en Restaurante “El Castizo”.



Asociación Hotelera y Turística de Colombia

PROGRAMA ALTA DIRECCIÓN HOTELERA

– PADHO España 2026

VIAJA POR **COLOMBIA CO** EL PAÍS DE LA BELLEZA
www.cotelco.org



Anexo 1: Talleres

Taller 1

“Cómo gestionar al nuevo cliente y crear experiencias memorables. Es la hora de reinventarse”.

Abstrac

La satisfacción de los huéspedes debe ser una prioridad para cualquier hotel, grande o pequeño, con independencia de donde opere y el grado de lujo que ofrezca. Proporcionar buenas vivencias es fundamental para conseguir valoraciones positivas, una referencia imprescindible para los hoteles, la cual todos buscamos ya antes de alojarnos.

¿Cómo podemos mejorar la experiencia de cliente en hoteles?

En este taller descubriremos algunas de las claves, teniendo en cuenta que en los tiempos que vivimos toca reinventarse o morir, en un contexto cada día más competitivo con la mirada puesta en el crecimiento y la rentabilidad.

Al final del taller los participantes serán capaces de saber cómo optimizar la experiencia de cliente en sus hoteles



Docente:

Daniel Mayo

CEO & Fundador de VIVOOD Landscape Hotel

Arquitecto, gestor de equipos, volcado en la filosofía de la ejecución. En mi día a día coordino un equipo multidisciplinar, negocios, marketing, diseño, arquitectura y turismo.



Docente:

Javier Garcia Cuenca

Vicepresidente de Magic Costablanca Hotels & Resorts.

Taller 2

“La Distribución y la venta directa en tiempos de incertidumbre: Como diseñar una política de distribución y venta directa rentable”

Abstrac

En los últimos años, y más a partir de la pandemia del covid 19, la distribución ha ido adquiriendo mayor diversidad y complejidad, razón por la que debemos comprender los conceptos y estructuras que nos permiten analizar y comparar los distintos modelos de distribución, este análisis nos permitirá elaborar un diagnóstico y diseñar la mejor estrategia y correcta toma de decisiones desde el punto de vista de la rentabilidad.

A lo largo del taller se presentarán todos los factores que influyen en la gestión y el análisis de la rentabilidad de la política de distribución de un hotel así como las estructuras tarifarias, márgenes, costes de distribución, etcétera

Al final del taller los participantes serán capaces de conjugar todos estos factores en una estrategia y política de distribución o inversión para marcar un rumbo, visión común y objetivos específicos alineados por parte de todo el equipo



Docente:

**Chema Herrero
Hernández**

Fundador y CEO de BR Group, un conjunto de empresas dedicadas a la promoción, la formación, y la consultoría turística. Con más de 20 años de experiencia en el sector, ha liderado proyectos de innovación, optimización, y rentabilidad para hoteles, destinos, y cadenas hoteleras, tanto a nivel nacional como internacional.

Taller 3

“Turismo sostenible. Como hacer que mi hotel sea Sostenible”.

Abstract

El concepto de sostenibilidad se ha convertido actualmente en uno de los ejes principales de la gestión en turismo, siendo este cambio de paradigma el resultado de la concienciación acerca del impacto que la actividad turística trae para el medio ambiente, la sociedad y los destinos.

Pensar en cómo es un hotel sostenible va más allá de tener en cuenta criterios puramente medioambientales que son, quizás, con los que primero se asocia. Su gestión lleva también implícitos criterios sociales y culturales teniendo en cuenta los tres pilares que la Organización Mundial del Turismo establece para considerar al turismo como sostenible. Basándose en este organismo vinculado a las Naciones Unidas, **¿cuáles son las características para que un alojamiento hotelero sea sostenible?**

Durante el taller los asistentes conocerán los factores y los elementos que hacen a un hotel sostenible y de aplicarlos en sus hoteles para convertirlos en sostenible



Docente:
**Francesc
Colomer Sanchez**

Francesc Colomer Sánchez es licenciado en Filosofía y Ciencias de la Educación, doctor en Humanidades y máster en Derecho Internacional y Relaciones Internacionales.

Experto en el desarrollo de destinos sostenibles

Taller 4

“Hoteles Digitales”.

Abstrac

Actualmente son muchos los hoteleros que de manera obligada se enfrentan a la transformación digital de sus hoteles.

La transformación digital, ha llegado a los hoteles para quedarse, y no parece que todos estén preparados. De hecho, desde la pandemia resultado de la COVID-19 si bien es cierto que se ha disparado el uso de herramientas tecnológicas, no todas las cadenas hoteleras y hoteles han apostando por una transformación digital integral.

Durante el taller se abordaran de los aspectos que hay que tener en cuenta cuando se habla de Digitalización y Hotel y los ámbitos que definen un HOTEL DIGITAL

Al final del taller los participantes serán capaces de abordar un proceso de transformación digital integral y de identificar las tecnologías más adecuadas para convertir su hotel en un HOTEL DIGITAL, sostenible y rentable.



Docente:

Rafael de Jorge

Fundador de GrowTur

Experto en Transformación digital para organismos y empresas del sector turístico con más de 12 años como **Coordinador y Profesor Universitario**. Imparto conocimiento para grandes profesionales en universidades y centros de alta formación como Universitat de Barcelona, Euroaula (Universidad de Turismo de Barcelona), Seeway (Escuela de Marketing en Barcelona) y Eshob (Escuela Superior de Hostelería de Barcelona). Creo y coordino varios Masters Universitarios especializados en Marketing Digital e imparto otras clases en Grados y Posgrados Universitarios.



Asociación Hotelera y Turística de Colombia

PROGRAMA ALTA DIRECCIÓN HOTELERA

– PADHO España 2026

VIAJA POR **COLOMBIA CO** EL PAÍS DE LA BELLEZA
www.cotelco.org



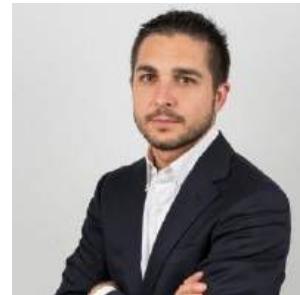
Anexo 2: Master Class

Master Class 1

“Alimentos y Bebidas, como adecuar el buffet y los outlets al siglo XXI y seguir sorprendiendo al cliente”.

Abstract

La Master Class sobre Alimentos y Bebidas tiene por objetivo mostrar de una manera práctica como adecuar el buffet y los outlets a las necesidades actuales y seguir sorprendiendo a los clientes creando experiencias memorables para gestionar correctamente el departamento de F&B.



Enrique Lazcano.

Profesor Colaborador Basque Culinary Center

Profesional del sector de la restauración, con amplia experiencia en la gestión de diferentes unidades de negocio y amplia formación acreditada por escuelas especializadas con importantes conocimientos específicos, pasando por la cocina y la sala, en los grandes restaurantes del país, Celler de can Roca, Arzak, Zalacain, Martin Berasategui, Dani García Calima, Zuberoa...

Master Class 2

“Inteligencia Artificial aplicada al mundo hotelero”

Abstrac

En un entorno competitivo y en constante evolución como el sector hotelero, la inteligencia artificial (IA) se ha convertido en una herramienta esencial para optimizar operaciones, mejorar la experiencia del huésped y maximizar la rentabilidad. Esta Master Class ofrece una visión integral sobre cómo la IA está revolucionando la industria hotelera, desde la automatización de procesos hasta la personalización de servicios.

Durante la sesión, se explorarán las aplicaciones prácticas de la IA en áreas clave como la gestión de reservas, el servicio al cliente a través de chatbots, el análisis predictivo para anticipar tendencias y comportamientos de los huéspedes, y la optimización de precios mediante algoritmos inteligentes. Además, discutiremos casos de éxito de hoteles que han integrado tecnologías de IA en sus operaciones, destacando los beneficios tangibles obtenidos.



Docente:

Jose Luis Cordoba

Rafael de Jorge es un profesional del marketing turístico con más de dos décadas de experiencia. Ha orientado su trayectoria hacia la innovación, la creatividad y la ética digital aplicada al sector turístico. Asimismo, actúa como docente en másteres de marketing digital y e-commerce turístico, y como conferenciante y asesor de empresas en transformación digital. Es un ferviente defensor de la necesidad de combinar tecnología, formación y valores para impulsar resultados reales y sostenibles.

Master Class 3

“El nuevo efecto WOW en la gestión de eventos”

Abstract

El efecto WOW en eventos es aquello que hace que sea memorable para los asistentes, que vuelvan a casa felices y con ganas de compartir la experiencia que han vivido. Se trata de marcar una diferencia, buscar el valor añadido y crear una ventaja competitiva. Por esta razón, el efecto WOW se ha convertido en el principal objetivo de las empresas de eventos. Dicho así parece difícil, sobre todo si no se cuenta con un gran presupuesto, pero no desesperes, lejos de la realidad el efecto WOW puede conseguirse sin llegar a la bancarrota

Esta Master Class se darán las claves para conseguir que un evento provoque el efecto WOW deseado



Sebastián Seguí

Global MICE Director en NH Hotel Group

Líder apasionado con más de 23 años de experiencia en la industria hotelera.

Experto en gestión de relaciones, negociaciones, resolución de problemas y trabajo bajo presión en cualquier entorno cambiante.

Historial positivo de excelencia en el servicio al cliente, interna y externamente en un entorno global mediante el uso de habilidades culturales y lingüísticas para garantizar los procesos corporativos y la experiencia del cliente satisfecha.

Master Class 4

“La atracción y fidelización del talento: estrategias para afrontar el reto”

Abstrac

El sector turístico se enfrenta a una fuga de talento, hay muchas causas detrás de este abandono del sector, como la falta de atractivo del mismo. De hecho, solo un 9% de las personas que trabaja en esta actividad lo hace por vocación, según concluye el estudio “Percepción sobre el empleo en el sector de la hostelería y la restauración 2024”, elaborado por la empresa de gestión de talento Eurofirms Group, que destaca que esta actividad carece del suficiente atractivo para atraer y fidelizar al talento.

Durante esta Master Class se abordarán cuales son las diferentes estrategias para atraer y fidelizar el talento en nuestras organizaciones.



Patricia Jaen

Global Talent Branding & Acquisition
Director en Meliá Hotels International

Miembro de #enClavedePersonas: “Think tank” formado por 23 multinacionales unidas para sumar e impulsar la recuperación de España. #eCdPersonas. Miembro de la DCH (Organización Internacional de Directivos de Capital Humano). Miembro de “El Círculo de RRHH” de TMP Worldwide Spain, Factum y Foro RRHH.

Coordinadora de la Comunidad de Diversidad, Igualdad y Sostenibilidad de la Asociación Española de Directores de RRHH (AEDRH). (2018-2021)



Asociación Hotelera y Turística de Colombia

PROGRAMA ALTA DIRECCIÓN HOTELERA

– PADHO España 2026

VIAJA POR **COLOMBIA** CO
www.cotelco.org



Anexo 3: Visitas Técnicas

Visita 1: Benidorm: destino turístico inteligente y sostenible

Benidorm es un destino turístico inteligente y sostenible

Benidorm es conocida como la «**Nueva New York del Mediterráneo**». Benidorm es la ciudad con más rascacielos de España, la ciudad con más rascacielos por habitante del mundo y la segunda ciudad con más rascacielos por metro cuadrado del mundo, solo detrás de Nueva York.

Benidorm es el **tercer centro receptor de turismo en España; el segundo de Europa** en ocupación hotelera; una localidad con un ambiente urbano y turístico único. Benidorm constituye un destino que, desde los inicios del turismo moderno sigue manteniendo el liderazgo pero que resulta incomprensible para muchos.



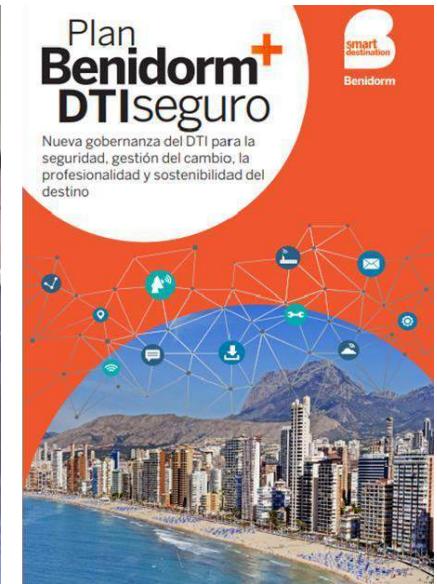
Benidorm
city & beaches

Visita 2: Centro de Inteligencia Turística - DTI

Benidorm es el primer destino turístico inteligente certificado con la Marca Q del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), tras superar en 2018 la auditoría de certificación realizada por AENOR conforme a la norma UNE 178501 de Sistema de Gestión de Destino Turístico Inteligente (SGDTI), promovida por Segittur.

Benidorm es la Plataforma Inteligente de Destinos Turísticos con el apoyo del Gobierno de España

Durante la visita a la oficina de inteligencia turística de Benidorm, se explicará a los asistentes al PADHO como Benidorm ha conseguido ser el primer destino turístico inteligente del mundo y se



Visita 3: Ciudad de las artes - Valencia

Valencia es un referente turístico en todo el mundo y se ha convertido en una metrópolis para visitar tranquilamente y para saborear con todo el peso de su historia.

La ciudad de **Valencia**, cuenta con un interesante contraste entre su **patrimonio monumental** (La Lonja, El Micalet de la Seu, Las Torres de Serranos y de Quart,...), magníficas **playas**, amplia oferta de **turismo cultural, gastronómica y de ocio..**

Valencia se ha situado como la **tercera ciudad europea** no capital de país elegida para la organización de **reuniones internacionales**. Este título ha sido otorgado por la Asociación Internacional de Congresos y Convenciones (ICCA). **Valencia** se ha convertido en un **centro de negocios** y que cuenta con unas instalaciones e infraestructuras óptimas para acoger eventos relacionados con el **turismo de negocios**, los congresos, las reuniones internacionales , etc.



Visita 4: Hotel VIVOOD Landscape Hotel

VIVOOD Landscape Hotels es el Primer hotel paisaje de España.

VIVOOD nace con la intención de crear y consolidar un nuevo concepto de alojamiento sostenible, respetuoso e integrado en el entorno y basado en el lujo perceptivo.

VIVOOD es **naturaleza, sostenibilidad** pero también **estilo de vida, exclusividad** y **arquitectura**. Es un lugar de desconexión para el viajero que busca nuevas sensaciones, salir de la rutina y sintonizar con la naturaleza. Un espacio en tiene por objetivo mejorar el bienestar de los huéspedes.

VIVOOD
LANDSCAPE HOTELS



Visita 5: Resort MAGIC ROBIN HOOD

MAGIC ROBIN HOOD es el primer resort medieval de Europa.

Se trata de un resort pensado y diseñado para la diversión de toda la familia, dispone un parque acuático con 6 toboganes, una zona multiaventura, una zona infantil para los más pequeños, sala game experience, skate park, minigolf, futbolín humano y footbillar. Para los adultos unas maravillosas que necesiten un descanso, Además, también dispone de spa para el descanso y terrazas chillout. Y en las cabañas temáticas encontrarás todas las comodidades para el descanso sin dejar de lado tu espíritu más aventurero.

