

# Programación

Mercado de la Tapinería

Del 9 al 14 de junio de 2026

# tómate tu tiempo

diseño,  
artesanía y  
nutrición

ASPAI  
OPERADOR DE PAN

Patrocina y Organiza:



Colabora:



# Exposición + charlas

Mercado de la Tapinería

Del 9 al 14 de junio de 2026

C/ de la Tapinería, 15 · Ciutat Vella  
46001 · València

# tómate tu tiempo

diseño,  
artesanía y  
nutrición



## 01\_ Modelo de negocio.

Martes 9 junio · 19:00 h.,

**Ponentes: Alba Hoyo y Jose Hoyo**

**¿Cómo nace ASPAI?**

Modelo de negocio / Pensamiento / Contexto

Core de nuestro sistema de producción:

rotundidad, eficiencia, especialización, estandarización

Retos a los que nos hemos enfrentado y cómo lo hemos superado

Evolución, más allá de la actualidad.

**Cata de panes + aceites Volats**

## Inauguración.

Miércoles 10 junio · 19:00 h.,

**Presentación Alba Hoyo y Ángel Martínez**

Bienvenida, ¿Quiénes somos? ¿Cómo surge esta idea?

¿Por qué estamos aquí? Como surgió la exposición y contenido

**Catering + Cervecita (Turia)**

## 02\_ Diseño y comunicación del concepto a la experiencia.

Jueves 11 junio · 19:00 h.,

**Modera: Alba Hoyo**

**Ponentes: Más que espacio, Brutal, angelgráfico.**

**Objetivo de la charla: mostrar cómo el diseño y la comunicación  
construyen la experiencia**

**01. La voz de la marca**

**Ponente: Brutal Comunica**

"No solo hacemos pan, contamos una historia"

**02. Identidad visual**

**Ponente: Angelgráfico**

Contenido:

Creación de la imagen de marca (logo, tipografías, colores)

Aplicación en el obrador (carteles, urnas, señalética)

Cómo hacer visual lo artesanal

"Lo que ves también comunica"

**03. Espacio y experiencia**

**Ponente: Más Que Espacio**

Contenido:

Concepto del obrador como experiencia

Distribución y recorrido del cliente

"El espacio también habla"

**04. Mesa Redonda**

Conversación entre los tres equipos

Cómo se coordinaron

Retos del proyecto

Coherencia entre mensaje, imagen y espacio

**Cata de panes + aceites Volats**

## 03\_ Proceso de fabricación + materias primas

Viernes 12 junio · 19:00 h.,

**Ponentes: Alba Hoyo + Jose Hoyo + Panaderos +  
Proveedores**

Un día en nuestro obrador desde los ojos de un panarra ASPAI.

Proceso: amasado, formado, fermentación, cocción

**Cata de panes + aceites Volats**

## 04\_ Nutrición sabor ASPAI, disfrutar sin renunciar.

Sábado 13 junio · 11:30 h.,

**Ponente: Amparo Bayarri**

En ASPAI creemos que comer bien no debe estar reñido con  
disfrutar

Hoy hablamos de cómo el pan puede adaptarse a las necesidades  
actuales.

**01\_ El pan y su valor nutricional. No todos los panes son iguales**

**02\_ Intolerancias y sensibilidades actuales. Cada cuerpo es distinto**

**03\_ ¿Cómo responde ASPAI?**

Contenido: Selección de ingredientes de calidad

Uso de fermentaciones largas (mejor digestión)

Adaptar sin perder esencia

**04\_ Consejos prácticos**

Leer etiquetas. Elegir pan según necesidades personales

Escuchar al cuerpo

**"En ASPAI trabajamos para que cada persona encuentre su pan: el  
que le sienta bien y le hace disfrutar."**

**Cata de panes + aceites Volats**

## 05\_ PAN SIN CULPA

Domingo 14 junio · 11:30 h.,

**Ponentes: Ruda + Beonfit**

**Un encuentro pensado para desmentir mitos y descubrir como el pan  
de verdad puede ser tu aliado en un estilo de vida saludable.**

**1. INTRO**

¿Por qué hay tanto mito alrededor del pan?

¿Qué os encontráis en vuestro día a día?

**2. EL PAN Y EL CUERPO**

Energía sostenible: carbohidratos que sí

¿Qué tipo de pan según la actividad?

**3. HIIT INCONSCIENTE**

**Cata de productos Aspai + Café Elixir**

### Horario:

Mañanas: de 11:00 a 14:00 h.

Tardes: de 17:30 a 21:00 h.



Inscripción a las charlas