

El sector turístico se une mañana para avanzar en su transformación digital

Odiseo acoge una jornada que acerca la Plataforma Inteligente de Destinos del Ministerio de Industria y Turismo e iniciativas regionales que apuestan por la innovación

EFQ

MURCIA. El turismo sigue mostrando su fortaleza como motor económico y lo hace apostando por una innovación constante que permita mejorar la experiencia del viajero. Para eso, la tecnología es una palanca fundamental para conseguir un sector actualizado y a la vanguardia, con la transformación digital como bandera para asegurar un crecimiento sostenido y una garantía a la hora de impulsar cualquier destino.

La Región de Murcia sigue apostando por conseguir un sector sólido que haga al territorio ganar en competitividad y mejorar sus

MÁS INFORMACIÓN

► **Qué:** Jornada "Transformación digital en turismo. Innovar para competir y conectar".

► **Organizan:** LA VERDAD –a través de Grupo Vocento–, Segittur, el Gobierno regional y el Ayuntamiento de Murcia, además del Itrem y el Info.

► **Cuándo:** Mañana, jueves 11 de diciembre, a las 10.00 horas en Odiseo (Murcia).

► **Inscripciones:** Gratuitas en la web www.eventos.laverdad.es

cifras. Por eso LA VERDAD –a través de Grupo Vocento–, Segittur, el Gobierno regional y el Ayuntamiento de Murcia, además del Itrem y el Info, reúnen mañana a quienes impulsan esta transformación en un foro que marca las líneas de actuación presentes y futuras. Odiseo acoge mañana, jueves 11, desde las 10.00 horas,

este encuentro titulado "Transformación digital en turismo. Innovar para competir y conectar", al que dará la bienvenida Ascensión Tenza Carrión, directora comercial de este periódico.

Moderada por la periodista Lydia Martín, la charla con Enrique Martínez Marín, presidente de Segittur, servirá para que los asistentes conozcan una herramienta clave para la gestión turística: la Plataforma Inteligente de Destinos (PID) del Ministerio de Industria y Turismo, que permite la digitalización de los servicios turísticos, acelerando la modernización de este sector en todo el país.

Tras él, será el turno de una mesa redonda que permitirá conocer dos casos muy cercanos de la apuesta por la PID: la Comunidad Autónoma, con la participación de Eva Reverte, directora de Competitividad y Calidad Turística, de la Consejería de Turismo, Cultura, Juventud y Deportes de la Región de Murcia, y el Ayuntamiento de Murcia con



la intervención de José Guillén, concejal de Desarrollo Urbano y Ciudad Inteligente. Ambas instituciones han sido beneficiarias de ayudas para desarrollar soluciones tecnológicas y plataformas y, gracias al encuentro, se podrá conocer qué está aportando la PID a estos territorios y cómo está transformándolos como destinos turísticos.

El evento también dará a conocer tres proyectos beneficiarios de las ayudas para la digitalización de las empresas turísticas en

una segunda mesa redonda que contará con la participación de Andrés García, de Tourist-Lagove; Mayca Dengra Romero, directora Aldaba Servicios Turísticos Culturales, y Alfonso Gálvez, CEO de Alpelupe Soluciones. Compartirán en este espacio las mejoras que han notado con la implantación de estas soluciones digitales y el proceso de transformación digital actual que están viviendo.

La asistencia es gratuita previa inscripción en la página web www.eventos.laverdad.es

Juver impulsa la exportación con Asia, Centroamérica y el Caribe

La empresa murciana supera los 162,8 millones de facturación y cuenta ya con 400 trabajadores, tras incrementar un 7,6% el personal en dos años

Z. GUILLÉN

MURCIA. Las mayores ventas en Asia, Centroamérica y el Caribe han contribuido de manera importante a dar un impulso a las exportaciones de la compañía murciana Juver Alimentación, que ha cerrado el último ejercicio fiscal 2024-2025 con una facturación de 162,8 millones de euros, lo que supone un repunte del 2,1%. De esa forma, la actividad internacional de esta firma referente en la elaboración de zumos y néctares sigue al alza y representa ya el 24% de sus ingresos. Asimismo, el Ebitda se situó en 9,4 millones (+15,7%) gracias a mejoras operativas y medidas de eficiencia.

Como consecuencia del desarrollo alcanzado, en los dos últimos años, su plantilla ha crecido también un 7,6%, hasta superar los 400 trabajadores. En concre-

to, procesa alrededor de 14 toneladas de fruta al año en su única fábrica, ubicada en la pedanía de Churra, procedentes de las fincas de los 600 agricultores murcianos que integran su red de proveedores. Por otra parte, el resultado económico neto de la mercantil se situó en 0,98 millones de euros tras ejecutar la primera fase del Plan Renove, en el cual ha invertido 12,6 millones en modernización industrial y transformación tecnológica. Estos resultados se sustentan en un desempeño sólido del mercado nacional.

Más allá de que Juver conforma un grupo con una sólida base nacional, que concentra el 77,3% de su volumen de negocio, la actividad exterior continúa ganando relevancia y se ha consolidado como una de las palancas clave de su plan estratégico 2025-2030. En

Una cuarta parte de los ingresos de la compañía de zumos y néctares corresponde a las ventas del mercado internacional

la actualidad, las exportaciones representan en volumen de ventas hasta el 22,7%, con presencia en más de 80 países, gracias a un portafolio adaptado a las preferencias locales. Al respecto, destacaron las nuevas propuestas específicas de productos como la nueva gama de Ice Tea lanzada en Portugal y bebidas vegetales adaptadas a diferentes geografías, con formulaciones más naturales y con menos aditivos.

De manera singular, indican desde la compañía que, en los últimos años, se ha ampliado de manera destacada la presencia en el canal de comercio electrónico en Japón y Corea del Sur. Este enfoque ha permitido consolidar la presencia asiática. Igualmente, el impulso centroamericano y caribeño se refuerza con propuestas de mayor valor añadido. Asimismo, cada vez se gana mayor peso en los canales minoristas europeos gracias a su gama selección, dentro del refuerzo de un crecimiento sostenido en el continente. Sin olvidar que la empresa mantiene su peso en Marruecos, donde exporta tanto su marca propia como diversas marcas españolas.

Frecom reconoce el talento con unos premios pioneros para los mandos intermedios

Los constructores distinguen en 2025 a profesionales de Urdecon, Cementos La Cruz, Talasur, Pavasal y Hozono Global

Z. G.

MURCIA. La Federación Regional de Empresarios de la Construcción de Murcia lanza una iniciativa inédita con la puesta en marcha de los Premios Frecom al Talento, una distinción que nace para reconocer públicamente la implicación y el compromiso de los mandos intermedios del sector. Los galardonados en esta primera edición 2025 son Lorena Melgarejo (Urdecon), Víctor Martínez (Cementos La Cruz), Silvia Esteban (Talasur), Chenchó Mateos (Pavasal) y Teresa Sánchez (Hozono Global), seleccionados por su contribución activa al desarrollo del sector.

Y es que en un contexto en el que la construcción reclama talento, vocación y compromiso, la patronal de la construcción pone el foco en un perfil profe-

sional que «no siempre ocupa titulares, pero que resulta esencial para la transformación del sector». Se trata de los mandos intermedios. Unas figuras consideradas «clave dentro de las organizaciones, que desde sus responsabilidades impulsan el cambio, colaboran con entidades sectoriales y dedican parte de su tiempo a proyectos colectivos que contribuyen al fortalecimiento del ecosistema empresarial».

«Premiamos a quienes empujan el sector desde el corazón de las empresas. Mandos intermedios que no piden protagonismo, pero que lo merecen. Personas que entienden que construir el cambio empieza por implicarse», destaca el presidente de Frecom, José Hernández.

La entrega de galardones se celebrará mañana, jueves 11 de diciembre, durante el Consejo de Gobierno de Navidad de la propia federación, en un acto que reunirá a representantes empresariales e institucionales. Hernández pone en valor el papel ejemplarizante de estos profesionales ante el desafío de la falta de mano de obra del sector.