



# FIAL

**FERIA** De Alimentación, Hostelería  
**IBÉRICA** y Tecnología Alimentaria

**FORO  
VIRTUAL**

# 2021

**DEL 26 AL 28  
DE MAYO**

ORGANIZA



**FEVAL**  
Institución  
Ferial de  
Extremadura

PATROCINA



**CAJA RURAL DE  
EXTREMADURA**

COLABORA



*Alimentos  
de Extremadura*

**JUNTA DE EXTREMADURA**  
Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital

# Foro

**Foro de  
Hostelería  
y Turismo  
Gastronómico**



**Extremadura**



Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Cultura, Turismo y Deportes

Propuesta Temática  
**FORO VIRTUAL**  
EJES TEMÁTICOS

- 01 INAUGURACIÓN
- 02 INTERNACIONALIZACIÓN
- 03 TERRITORIO EXTREMADURA
- 04 NETWORKING
- 05 NUEVAS TENDENCIAS
- 06 ALIMENTACIÓN SALUDABLE
- 07 TALLERES FORMATIVOS
- 08 TURISMO GASTRONÓMICO
- 09 PRESENTACIONES





## **JORNADA DE INAUGURACIÓN**

Acto de apertura oficial con autoridades autonómica y nacionales, junto a representación institucional del patrocinador y del comité organizador.

## **INTERNACIONALIZACIÓN**

Conjunto de acciones destinadas a fomentar la participación de empresas y personas de distintos países y favorecer el análisis y el aprendizaje sobre su cultura culinaria y otros aspectos.

## **TERRITORIO EXTREMADURA**

Espacio concebido para la puesta en valor de productos extremeños con marcas diferenciadas a través de cocina en directo y presentaciones de productos.



## **NETWORKING**

Punto de encuentro para el contacto entre empresas expositoras en el certamen con importadores nacionales e internacionales.

## **TENDENCIAS**

Espacio donde ofrecer a los visitantes contenidos por reconocidos expertos sobre innovación y desarrollos del mercado en todo el mundo.

## **SALUD**

Punto de encuentro donde conocer nuevas alternativas que combinan ética, placer, naturalidad, salud y sostenibilidad en la alimentación.





## TALLERES

Un lugar donde conjugar el aspecto lúdico con el formativo, donde aprender más sobre la cocina y conocer cómo acceder a formación reglada.

## TURISMO

Espacio para promocionar y dar a conocer la oferta de destinos turísticos con especial vinculación a las zonas productoras y la restauración.

## PRESENTACIÓN

Ventanas comerciales para mostrar la oferta de las empresas expositoras presentes en el certamen o interesadas en la presentación de productos.



# PROPUESTA DÍA 26

10.30 | **INICIO STREAMING**

10.45 | **INAUGURACIÓN OFICIAL**

- Presidente JUNTA DE EXTREMADURA, D. Guillermo Fernández Vara.
- Pte. Comité FIAL, D. Ángel Pacheco Conejero.
- Alcalde de Don Benito, D. Jose Luis Quintana Álvarez.

11.15 | **VENTANA COMERCIAL**

11.45 | **NUEVAS TENDENCIAS**

Startups de corte tecnológico en la cocina actual.

D. Fernando Sánchez Figueroa, Cofundador de Homeria Open Solutions, Cáceres.

12.15 | **TERRITORIO EXTREMADURA**

Espacio promocional Alimentos de Extremadura. / Entrevista D<sup>a</sup>. Nieves Franco.

12.30 | **ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

Nutrición y alimentación saludable en edad escolar. Presentación del Proyecto Pangei. D<sup>a</sup> Lourdes Planas Presidenta Real Academia de Gastronomía.

D. Jose Manuel Ávila, Académico y Director de la Fundación Española de la Nutrición.

13.00 | **VENTANA COMERCIAL**

13.15 | **TALLER DE EXPERIENCIAS /**

**Innovar en los fogones (Wagyu)**

Cocinero Andrés Gordillo + Alfonso Cobaleda.

14.00 | **VENTANA COMERCIAL**

14.15 | **ESPACIO PROMOCIONAL EXT.**

**TURISMO + 2 VENTANA COMERCIAL**

16.00 | **TALLER DE COCINA INFANTIL**

**(Masterchef junior) – Celia Talero**

16.30 | **TERRITORIO EXTREMADURA**

Espacio promocional Alimentos de Extremadura.

A cargo de: D. Pepe Valadés Chef privado, Montijo.

17.00 | **VENTANA COMERCIAL**

17.15 | **MESA DEBATE.**

Cooperación transfronteriza en el sector gastronómico.

• D<sup>a</sup>. Rosa Balas Torres. Dtora.

Gral. Acción Exterior. JUNTA DE EXTREMADURA.

• D. Manuel Gómez Parejo, Dtor. Gral. Formación Profesional. JUNTA DE EXTREMADURA.

• D<sup>a</sup>. Maria Conceição Grilo Directora de la Escuela de Hostelería de Portalegre.

• D. Francis Refolio Director de la ESHAEX.

18.15 | **VENTANA COMERCIAL**

18.30 | **CLAUSURA JORNADA**





## PROPUESTA DÍA 27

### 1<sup>er.</sup> Foro de **Hostelería y Turismo Gastronómico**

#### 09.30 | **JORNADA INAUGURAL**

A cargo de la Consejera de Cultura, Turismo y Deportes de la JUNTA DE EXTREMADURA D<sup>a</sup>. Nuria Flores Redondo.

#### 10.00 | **ENCUENTROS COMERCIALES**

<sup>a</sup> Extremadura AVANTE.

#### 10.00 | **PONENCIA PRINCIPAL A CARGO DE** <sup>a</sup> **LA DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO**

11.00 Resultados del Informe de Hostelería y Turismo gastronómico. A cargo del Director General de Turismo JUNTA DE EXTREMADURA D. Francisco Martín Simón.

Rutas Gastronómicas Sostenibles: "Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura" "Ruta del Queso de Extremadura" y "Ruta del Aceite de Extremadura".

A cargo de la Jefa de Negociado de Planes Turísticos, Dirección General de Turismo JUNTA DE EXTREMADURA D<sup>a</sup>. Mayte Alonso G<sup>a</sup> de Vinuesa.

#### 11.00 | **VENTANAS COMERCIALES**

#### 11.15 | **MESA DEBATE**

La innovación aplicada al sector del turismo gastronómico.

- D. Claudio Vidal Barrantes, Gerente y Chef del Restaurante Casa Claudio, Casar de Cáceres.

- D. Alejandro Hernández Talaván, Jefe de Cocina Restaurante Versátil, Zarza de Granadilla.

- D. Carlos Lancharro Fernández, Propietario y Jefe de Sala Restaurante Honky Tonk, Monesterio.

- D. Getulio Nacarino Hernández, Gerente Restaurante El Palancar, Pedroso de Acim.

#### 12.00 | **TALLER PRÁCTICO**

Cocina creativa con productos extremeños.

- D. Javier García, Jefe de Cocina Restaurante Lugaris, Badajoz.

# PROPUESTA DÍA 27

## 1<sup>er.</sup> Foro de Hostelería y Turismo Gastronómico

12.45 | **VENTANAS COMERCIALES**

13.00 | **MESA DEBATE PROYECTOS DE INMERSIÓN**

El Agroturismo como medio de diversificación de la industria alimentaria.

- D. José María (Pepe) Tasso Vilallonga, Propietario Las Lucías Experiencias de Ecoturismo, Navatrasierra.
- D. Luis Miguel Martín González Gerente Oleosetin-Setin Rotal, Marchagaz.
- D. Diego Reyes Carrillo García, Gerente Hotel Bodega El Moral, Ctra. Hinojosa del Valle.

14.00 | **VENTANA COMERCIAL**

14.15 | **ESPACIO PROMOCIONAL EXT. TURISMO**

Material audiovisual de la Dirección General de Turismo.

16.00 | **TALLER SENSORIAL**

A cargo de:

- D. Juan Miguel Zambrano Arias, Gerente de ARIZAR, Fuente del Maestre.
- D<sup>a</sup> Ana Isabel Alonso, Responsable de Calidad de AS PONTIS, Eljas.

16.45 | **VENTANAS COMERCIALES**

17.00 | **EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PERIODO POSTCOVID**

Gastronomía y turismo.

Ponentes:

- D<sup>a</sup> Isabel García Vázquez, Responsable Técnico de La Ruta del Vino y el Cava. Ribera del Guadiana, Almendralejo.
- D. Carlos Alberto Castaño Ramos, Copropietario del Restaurante A de Arco, Mérida.
- D. Javier Martín Iglesias, Gerente y Chef del Restaurante Javier Martín, Cáceres.

18.00 | **TALLER SENSORIAL**

A cargo de:

- D. Carlos J. Vivas, Sumiller profesional, Campeón de Extremadura en Sumiller y Vicepresidente de la Asociación de Sumiller de Extremadura. Gerente de V Sentidos Cata.
- D<sup>a</sup> Fátima Redondo Roncero, Afinadora de Quesos y Gerente de La Cava del Queso, Zafra.

18.30 | **CLAUSURA CONGRESO**

A cargo del Director General de Turismo JUNTA DE EXTREMADURA D. Francisco Martín Simón.







## PROPUESTA DÍA 28

09.30 | **DESAYUNO SALUDABLE /**

### **Alimentos de Extremadura**

D. Javier Quintana – Obrador Quintana.

10.00 | **ESPACIO PREMIOS ESPIGA**

- D. Javier Muñoz Pérez, Gerente del Consejo Regulador de la D.O.P. Torta del Casar.
- D. Francisco Javier Jimenez, Gerente del Consejo Regulador de la D.O.P. Queso Ibores.
- D. Álvaro Rivas, Gerente del Consejo Regular de la D.O.P. Dehesa de Extremadura.
- D. Enrique Muslera Pardo, Presidente del Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera de Extremadura.
- Dña. María Navarro, Gerente del Fondo de Educación y Promoción de Caja Rural de Extremadura.

11.15 | **VENTANA COMERCIAL**

11.30 | **NUEVAS TENDENCIAS**

La Vigilancia Tecnológica en el sector agroalimentario como fuente de crecimiento empresarial.

Ponente: D. José Luis Llerena Ruíz, Director de CTAEX.

12.15 | **TALLER FORMACIÓN /**

### **Elaboraciones a la vista del cliente**

A cargo de la profesora D<sup>a</sup>. María Cristina Sánchez Torres y el alumno D. David Macías Sánchez de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura.

12.45 | **VENTANA COMERCIAL**

13.00 | **TERRITORIO EXTREMEÑO /  
MESA DEBATE**

El futuro del sector agroalimentario extremeño.

- D. Paul Kerstens Director de Internacional y D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Victoria Acero Cancho, RR.PP e Internacional de Bodegas Habla.
- D. Rafael Román Herrero, Director General de Huerta Dehesa El Alcornocal S.L.
- D. Eduardo Fernández López, Director General de Carnes y Vegetales S.L.
- D. Cándido Barrera Ortiz, Gerente de Coolosar Soc. Coop.

14.00 | **CLAUSURA**

14.45 | **VENTANA COMERCIAL DESPEDIDA  
50 MINUTOS**



# VINCULACIÓN INSTITUCIONAL

## **Territorio Extremadura**

*DG AGRICULTURA Y GANADERÍA (D. O.) +  
EXTREMADURA AVANTE (Alimentos de Extremadura)*

## **Networking**

*EXTREMADURA AVANTE / SG COMERCIO*

## **Alimentación Saludable**

*CONSEJERÍAS: SANIDAD, AGRICULTURA Y EDUCACIÓN*

## **Talleres Formativos**

*CONSEJERÍA EDUCACIÓN Y EMPLEO*

## **Turismo Gastronómico**

*DG TURISMO*

## **Presentaciones**

*DIPUTACIONES BADAJOZ Y CÁCERES*





ORGANIZA



PATROCINA



CAJA RURAL DE  
EXTREMADURA

COLABORA



*Alimentos  
de Extremadura*

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital