

Miajadas Gastronómica

29 de Julio de 2022

Las primeras Jornadas Miajadas Gastronómica surgen con la idea de potenciar los productos agroalimentarios estrella de Miajadas que son la base de su economía: arroz, tomate, cereales y productos hortofrutícolas.

Programa

El turismo Gastronómico

Motor de desarrollo económico

Miajadas posee una economía centrada en la industria agroalimentaria, un sector estratégico para esta localidad, que supone una gran oportunidad potenciando su orientación hacia el sector turístico y la generación de experiencias agrogastronómicas, ofreciendo así un valor diferenciador con productos agroalimentarios de calidad y km cero, en un destino con excelentes comunicaciones para facilitar la atracción de turistas.

Estas jornadas vienen a presentar las oportunidades que puede ofrecer el turismo gastronómico como motor de desarrollo económico del municipio y toda la zona, impulsar la sostenibilidad como eje transversal del proceso de desarrollo turístico y presentar algunos casos de éxito de experiencias de otras regiones de España y de la propia Comunidad Autónoma de Extremadura, que han sabido unir la oferta agroalimentaria a la turística (turismo gastronómico), consiguiendo mejorar la calidad de vida de sus habitantes, profesionalizar al sector de ambos sectores, crear una marca turística, digitalizar el destino, mejorar y aumentar las infraestructuras turísticas, apostar por la sostenibilidad, ... convirtiéndose así, en un nuevo destino turístico agroalimentario.

Dirigidas a diferentes perfiles profesionales relacionados con el sector turístico y agroalimentario: industrias y cooperativas, fábricas de embutidos, turísticas con la presencia de alojamientos, restaurantes y bares, empresas de actividades turísticas, asociación del comercio local, empresas de eventos, diferentes asociaciones culturales y deportivas, emprendedores del sector, técnicos de turismo y de desarrollo local de la comarca Miajadas-Trujillo y otros territorios de Extremadura.

Programa

09:00h Recepción de asistentes.

09:30h Bienvenida institucional.

Diputación de Cáceres y Ayuntamiento de Miajadas.

10:00h Conferencia inaugural.

El turismo gastronómico como motor de desarrollo económico de las zonas rurales.

Manuel Romero -Director Socio Dinamiza Asesores.

10:30h Ponencia basada en un caso de éxito.

La actividad turística en un invernadero de tomates y verduras de Almería.

Lola Gómez -Directora Clisol Turismo Agrícola.

11:15h Coffee Break con productos gastronómicos de Miajadas.

11:45h Ponencia técnica.

La sostenibilidad en el turismo gastronómico.

Beatriz Martín - Consultora Senior Dinamiza Asesores.

12:15h Mesa de Debate con dos experiencias cercanas.

Oportunidades del turismo gastronómico en Extremadura

Turismo del Jamón y Vinos DOP Ribera del Guadiana

13:15h Conclusiones finales.

[Descarga el programa](#)

Ponentes



Manuel Romero

Socio - Director de DINAMIZA Asesores, firma de consultoría turística especializada, creada en 2007 y con amplia experiencia en enoturismo, creación de producto turístico gastronómico y marketing turístico. Manuel tiene una amplia experiencia y recorrido en Consultoría turística donde comenzó en 1995 en QUALITY SYSTEM ESPAÑA, con Sistemas de Gestión de la Calidad en empresas industriales y de servicios.

[Información](#)

Beatriz Martín

Natural de de Valencia, aunque la mayor parte de sus 18 años de experiencia profesional los ha desarrollado fuera de España. Durante 15 años vivió en América Latina, donde trabajó en más de 12 países en temas de turismo y cooperación como consultora internacional de turismo sostenible. Ha trabajado con diversas organizaciones internacionales como Naciones Unidas, Unión Europea, Banco Interamericano de Desarrollo, Banco Mundial, entre otros.

[Información](#)



Lola Gómez

Desde siempre se ha dedicado a la agricultura y desde hace 17 años HIBRIDA entre Agricultura y Turismo.

Lola Gómez dirige la empresa Clisol Turismo Agrícola en Almería donde unifica la industria del: Turismo y la Agricultura. Clisol Agro ofrece al visitante un recorrido por la agricultura protegida de Almería, a través de la visita guiada a sus casas verdes, dotadas con las técnicas más avanzadas para el control de la producción, siendo a su vez respetuosas con el medio ambiente.

[Información](#)

Pepe Alba

Natural de Badajoz, fue comerciante desde los 21 años, en el 2009 y con 44 años decidió dar un cambio de 360 grados a su vida profesional, y se convirtió en Cortador de Jamón Profesional.

Gerente y creador del Centro Escuela "El Jamón Hecho Arte" donde se imparten cursos profesionales y para aficionados. Es un espacio pionero que envuelve al alumno que disfruta de la actividad formativa.

[Información](#)



Isabel García

Responsable técnica de la Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana y de la Oficina de Información Turística de Almendralejo. Cuenta con una amplísima experiencia profesional y formación especializada en torno al turismo y el enoturismo: formadora en cava, talleres de formación para equipos de gestión y coordinación de Rutas del Vino de España, creación y consolidación de Empresas del sector del Enoturismo, Curso de formación de gerentes y personal técnico de las Rutas del Vino de España, foros de comunicación enoturística Ruta del Vino Rioja, etc.



Sala de Conferencias del Palacio Obispo Solís

Calle Real, 28
10100 Miajadas (Cáceres)



Las oportunidades empiezan aquí

Jornadas Miajadas Gastronómica

29 de Julio de 2022

