



**FERIA  
IBÉRICA**

De Alimentación, Hostelería  
y Tecnología Alimentaria

**FIAL**

Extremadura  
TURISMO



**FORO  
VIRTUAL**

**2021**

**DEL 26 AL 28  
DE MAYO**

**JUNTA DE EXTREMADURA**  
Consejería de Cultura, Turismo y Deportes

ORGANIZA



**FEVAL**  
Institución  
Ferial de  
Extremadura

**EL SABOR  
DE LO NUESTRO**

PATROCINA



**CASA RURAL DE  
EXTREMADURA**



Propuesta Temática  
**FORO VIRTUAL**

- 01 **JORNADA DE INAUGURACIÓN**
- 02 **PAÍS INVITADO**
- 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.

## **PAÍS INVITADO**

Nueva propuesta para fomentar la participación de empresas del país de origen y favorecer el análisis y el aprendizaje sobre su cultura culinaria.

## **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.

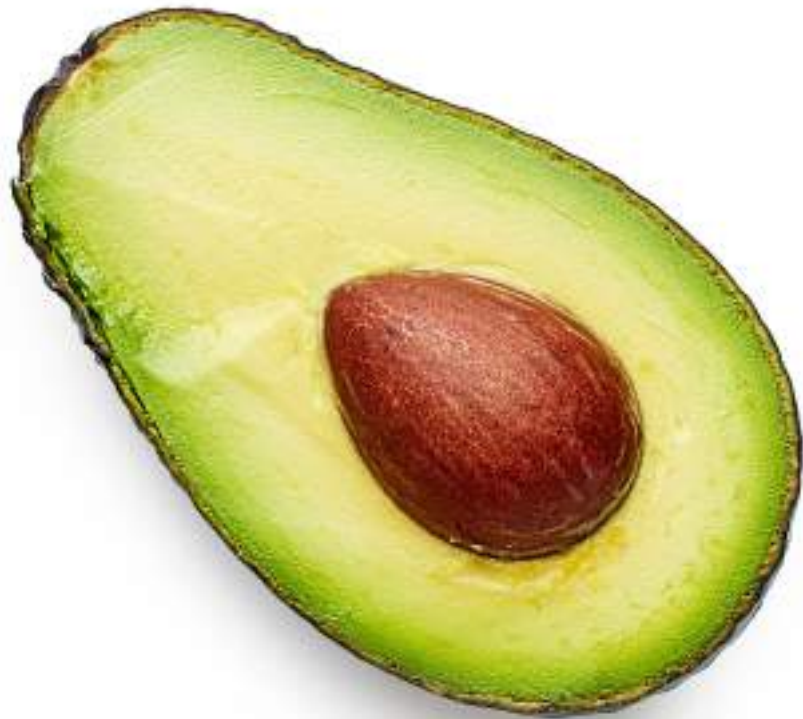




## PROPUESTA DÍA 26

- 09.30 | **Jornada inaugural**
- 10.00 | **Encuentros comerciales**  
19.00<sup>a</sup> *Extremadura Avante*
- 10.00 | **Mesa debate**  
*Mestizaje de culturas a través de la gastronomía*
- 11.30 | **Ventana comercial**
- 11.45 | **Territorio extremadura**  
*Espacio promocional D.O. y Alimentos de Extremadura*
- 12.00 | **Nuevas tendencias**  
*Ponencia sobre las startups en la cocina actual*
- 12.30 | **Alimentación saludable**  
*Nutrición y alimentación saludable en edad escolar*
- 13.00 | **Cocina directo país invitado (+ ventana)**
- 14.00 | **Espacio promocional ext. turismo**
- 16.00 | **Taller de cocina infantil (masterchef)**
- 16.30 | **Territorio extremadura**  
*Espacio promocional D.O. y Alimentos de Extremadura*
- 17.00 | **Ventana comercial**
- 17.15 | **Mesa debate**  
*Cooperación transfronteriza en el sector gastronómico*
- 18.30 | **Clausura jornada**





## PROPUESTA DÍA 27

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

09.30 | **JORNADA INAUGURAL /**  
CONSEJERA CULTURA

10.00 | **ENCUENTROS COMERCIALES**

19.00<sup>a</sup> | *Extremadura Avante*

10.00 | **PONENCIA PRINCIPAL**

*El turismo gastronómico en el periodo postCovid*

10.45 | **ENTREVISTA DG TURISMO**

Francisco Martín

11.00 | **VENTANA COMERCIAL**

11.15 | **MESA DEBATE**

*La innovación aplicada al sector del turismo gastronómico*

12.00 | **PAÍS INVITADO**

*Experiencia de éxito sobre turismo gastronómico*

12.45 | **VENTANA COMERCIAL**

13.00 | **PROYECTOS DE INMERSIÓN**

*El caso Slow Food en la filosofía turística extremeña*

14.00 | **ESPACIO PROMOCIONAL EXT. TURISMO**

16.00 | **TALLER PRÁCTICO**

*Cocina creativa con productos extremeños*

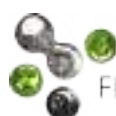
16.45 | **VENTANA COMERCIAL**

17.00 | **AGROTURISMO Y GASTRONOMÍA**

*Rutas Gastronómicas Sostenibles*

18.30 | **CLAUSURA CONGRESO**

*A cargo de DG Turismo, Francisco Martín*







## PROPUESTA DÍA 28

09.30 | **DESAYUNO SALUDABLE /**  
Alimentos de Extremadura

10.00 | **ENCUENTROS COMERCIALES**

19.00<sup>a</sup> | *Extremadura Avante*

10.00 | **ESPACIO PREMIOS ESPIGA**  
Caja Rural de Extremadura

11.15 | **VENTANA COMERCIAL**

11.30 | **NUEVAS TENDENCIAS**  
*Técnicas de vanguardia en el sector Horeca*

12.15 | **TALLER FORMACIÓN**  
*Innovar en los fogones. (Basque Culinary Center)*

13.00 | **TERRITORIO EXTREMEÑO**  
*Cocinero extremeño en directo con productos autóctonos*

14.00 | **CLAUSURA**







# 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*





FEVAL | Institución Ferial de Extremadura