

10:00  APERTURA

Apertura de la Jornada Profesional por parte de la Dirección General de Turismo.

10:30  CONFERENCIA 1

Planteamiento enogastronómico, gastronomía gourmet, auténtica y slow.

Experta: **Amaia López de Heredia**. Directora del Máster de Turismo Gastronómico del BASQUE CULINARY CENTER.

Desarrollo

1. Los pilares del turismo gastronómico.
2. Encontrando la inspiración.
3. Fomentando sinergias entre todos los actores.

Turno de debate – preguntas y reflexiones (mínimo de 10 minutos).

11:30  COFFE BREAK - NETWORKING

12:00  CONFERENCIA 2

Oferta gastronómica y atención al turista gastronómico.

Expertos: **Manuel Romero**. Director de DINAMIZA. Experto en enoturismo y turismo gastronómico.

**Juan Manuel Lavín**. Director del Espacio Enogastronómico Villa Lucía (La Rioja).

Desarrollo

1. Evolución de la oferta gastronómica.
2. Nuevos conceptos gastronómicos.
3. Nuevos conceptos de carta. De la carta tradicional y a una carta innovadora.
4. La tradición y el producto de calidad son la base de la cocina. Extremadura tiene mucho que decir.
5. Innovación en la cocina.
6. Innovación en el servicio.
7. Nuevos espacios e instalaciones. Espacios acogedores, decorados y confortables.
8. Nuevos elementos de servicio (mesas, mantelería, vajilla, cristalería, cubiertos...).
9. Atención de colectivos especiales (alimentación saludable, vegetariana, vegana, necesidades especiales).
10. Servicios con valor añadido para el turista gastronómico

Turno de debate – preguntas y reflexiones. (Mínimo de 10 minutos)

13:00  CONFERENCIA 3

Experiencias gastronómicas.

Expertos: **Eduardo Serrano**. Director de ESM. Eduardo Serrano Martínez y Asociados.

**Mario Ríos y Curro Noriega**. Cocineros, profesores y gastroempresarios. La Besana y La Fábrica (Sevilla).

Desarrollo

1. Concepto de experiencia gastronómica.
2. Características de las experiencias.
3. Escala de creación de las experiencias.
4. Ejemplos de experiencias gastronómicas – Gran batería de experiencias.
5. Qué experiencias creamos en nuestra empresa.
6. Manos a la obra. El proceso de creación de experiencias.
7. Poner un precio a las experiencias.
8. Creando los soportes para la promoción.

Turno de debate – preguntas y reflexiones (mínimo de 10 minutos)

15:30 - 17:00  TALLERES DE TRABAJO SIMULTÁNEOS. – T1  
17:00 - 18:30

Comercialización de experiencias gastronómicas

Experto: **David Mora**. Director de EMOTURISMO.

Desarrollo

1. Parte teórica (30 min).
2. Taller elaboración de un plan de promoción y comercialización de mi establecimiento (45 min).

Turno de debate – preguntas y reflexiones (15 minutos).

15:30 - 17:00  TALLERES DE TRABAJO SIMULTÁNEOS. – T2  
17:00 - 18:30

Acciones y propuestas de fidelización.

Experta: **Erika Sila**. Directora de la Escuela de Marketing Gastronómico.

Desarrollo

1. Parte teórica (35 min).
2. Taller práctico creación de un plan de fidelización (45 minutos).

Preguntas y resolución de dudas (10 minutos).

Más información e inscripciones:

[www.extremaduragourmet.es](http://www.extremaduragourmet.es) Tlf: 924 33 23 35 - mail: [turismo@gpex.es](mailto:turismo@gpex.es)