

Considerado el agroturismo como elemento dinamizador de la actividad económica en las comunidades rurales, parte estructural del desarrollo rural y sostenible, y factor clave para la creación de empleo, riqueza y mantenimiento de la población, se hace necesario conocer y desarrollar buenas prácticas en el sector.

Las buenas prácticas en Agroturismo son acciones que contribuyen a conservar el patrimonio cultural, natural, social y económico de las zonas agroturísticas. Así mismo, favorecen al crecimiento del sector, haciéndolo más productivo y competitivo. Permiten crear productos o servicios de calidad, diferenciados, con valor añadido y una imagen de calidad y concienciada con el medio ambiente, reduciendo el impacto sobre el entorno. Favorecen al desarrollo y crecimiento económico, social y turístico de la zona.

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo



II ENCUESTRO SECTORIAL “BUENAS PRÁCTICAS EN AGROTURISMO”.



Centro de Referencia Nacional en Agroturismo.
Avda. del Río sn, Mérida.

<http://www.eshaex.es/centro-de-referencia-nacional-agroturismo>

<https://www.facebook.com/eshaex.merida>

Telf. 924.48.81.23

Lunes, 28 de noviembre de 2016

9:00 – 9:30	Recepción y Acreditación de Asistentes.
9:30 – 10:30	Apertura Institucional D^a Carmen Castro García. <i>Directora General de Formación para el Empleo. SEXPE. Consejería de Educación y Empleo. Junta de Extremadura.</i> D^a Lara Pilar Rocha Gómez. <i>Directora del Centro de Referencia Nacional en Agroturismo y de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo.</i>
10:30 – 11:00	Pausa/Café
11:00 – 12:00	D. Severino García González. “Labelización del Agroturismo: Experiencia en Francia” <i>Presidente de la Fundación Ecoagroturismo.</i> Presentadora: Yolanda Muñoz Cerrato. Presidenta Asociación Colectivo Ágila. Mesa Redonda: “Buenas Prácticas en Empresas Agroalimentarias”. Moderador: D. Daniel Martín Vertedor. Investigador y Facultativo Agroalimentario. CICYTEX D. Justino Corchero Montero. “Escuela de Cata Jocoliva, una apuesta Formativa en AOVE”. Gerente Jocoliva. D. Alfonso Ábalos Díez. “Agro-Bio Turismo”. Red Calea D. Juan Romero Luengo. “Cultivándonos, Red de Huertos Educativos de Mérida”. Director de la Delegación de Educación. Excmo. Ayuntamiento de Mérida D. José Alberto Mateos Domínguez. “El Huerto Escolar como Experiencia de Emprendimiento” Maestro de Educación Primaria. Ceip. Maximiliano Macías. D^a María Luz Crespo “Rutas del Jamón Ibérico, Implantación Club de Productos”. Adismonta.
14:00 – 15:00	Degustación Gastronómica
15:00 – 16:00	Espacios Networking
16:00 – 17:00	D^a Carolina Fraile Juez. “España como destino Agroturístico”. <i>Directora en Agroturismo Carchen.</i> Presentador: Javier López. Director Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural de la Comarca de Villuercas Ibores Jara.
17:00 – 19:00	Mesa Redonda: Buenas prácticas en el Desarrollo del Territorio Moderadora: Yuly Vaquero González. Técnica Centro de Referencia Nacional en Agroturismo. Da. María Luisa “Buenas Prácticas Desarrollo Rural/Ambiental” Natura 2000. D^a. Beni Rodríguez Fernández. “Patrimonio Natural y Desarrollo Rural en la Reserva de Biosfera Alto Bernesga. León. Gerente de La Fundación Reserva de Biosfera Alto Bernesga. Instituto de Restauración y Medio Ambiente IRMA. D. Manuel Redondo Arandilla. “Estrategias de comunicación y comercialización en productos agroturísticos”. Socio fundador y consultor Mercado, Comunicación y Desarrollo MERCODÉS
19:00 – 20:00	Espacios Networking

Martes, 29 de noviembre de 2016

9:00 – 10:30	Mesa Redonda: Buenas Prácticas en Alojamientos de Agroturismo. Moderadora: D^a Teresa Gutiérrez Corbacho. Presidenta Asociación Empresarios Turísticos de Sierra de Montánchez y Tamuja “La Terrona”. D. Luis Mulio Sánchez. “Cerrando el Círculo del Turismo Innovador Sostenible”. <i>Cabaña de los Árboles. (Villasbuenas de Gata. Cáceres)</i> D^a. Ángeles Arroyo Sánchez. “Experiencia”. <i>Agroturismo Arkaia. (Arkaia. Álava)</i> D^a. Carmen Ibáñez Torres. “Alianzas entre el Turismo y la Producción Agropecuaria”. <i>El Rincón de los Cerezos. (Berzocana. Cáceres).</i>
10:30 – 11:00	Pausa/Café
11:00 – 12:30	D^a Susana Sancho. “Slow Food. Porque nos alimentamos de algo más” <i>Presidenta Covivium Slow Food Extremadura.</i> D. Carlos Tristancho. “Introducción a la cultura de la Dehesa y el Ibérico. Promotor País de Quercus, Presentadora: D^a Lara Pilar Rocha Gómez. Directora Centro de Referencia Nacional en Agroturismo.
12:30 – 14:00	Mesa Redonda: “Buenas Prácticas en el Entorno Rural” Moderador. María Antonia Bermejo. María Ángeles Muriel González. “La Escuela de Pastores de Tajo-Salor-Almonte” Técnica de proyectosTAGUS. Enrique Izquierdo Campón. “La Escuela de Pastores de Tajo-Salor-Almonte”. Técnico Asesoramiento a explotaciones y coordinador Escuela de Pastores. Cooperativa COOPRADO. Anais Serra. Permacultura. Familia Sostenible. Ana Hernández Zaballos. “Buenas prácticas en actividades complementarias” Gerente <i>Faenas camperas. Salamanca.</i>
14:00-15:00	Clausura.
15:00 – 16:00	Degustación Gastronómica