

INFORME DE CONCLUSIONES JORNADA DE COWORKING ENTRE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS Y SECTOR DE LA RESTAURACIÓN DE LAS HURDES Y SIERRA DE GATA

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN	2
1. ASISTENCIA	3
1.1. Inscripciones.....	3
1.2. Asistentes	3
2. PROPUESTAS Y LOGROS	4
2.1. Presentación de productos locales	4
2.2. Importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración	6
2.3. Decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración	7
2.4. Colaboración jefes de cocina	7
3. REPERCUSIÓN EN MEDIOS	9

0. INTRODUCCIÓN

Como figura en el pliego de prescripciones técnicas del proyecto de ELABORACIÓN DE UN CATÁLOGO DE PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES EN SIERRA DE GATA - LAS HURDES (expediente 36/2023 SV PAS), la Fase 2, denominada Organización de una jornada de *Coworking*, consistió en la celebración de un encuentro entre el sector turístico y hostelero y los productores agroalimentarios de las comarcas Sierra de Gata – Las Hurdes, cuyo objetivo fue *impulsar vías de colaboración y cooperación entre ambos sectores y poner en valor los productos agroalimentarios de ambas comarcas en la oferta gastronómica de restaurantes, bares, cafeterías y alojamientos. Así mismo, la jornada servirá para poner de manifiesto la necesidad de promover los productos de km0 y en valor del recetario local y las recetas y productos de temporada.*

Esta jornada tuvo lugar en el edificio de usos múltiples de la localidad hurdana de Casar de Palomero, el día 30 de enero de 2024, entre las 9:00h y las 13:45h y su programa se desarrolló con los siguientes horarios:

9:00 - 9:45h. Recepción participantes y entrega acreditaciones.

9:45 - 10:00h. Inauguración de la jornada. Representante de la Diputación de Cáceres.

10:00 - 10:45h. Presentación de productos locales de Las Hurdes y Sierra de Gata.

10:45 - 11:30h. Desayuno de trabajo. Tiempo de intercambio de impresiones y generación de contactos entre los asistentes.

11:30 - 11:45h. La importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración.

11:45 - 12:15h. Presentación del decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración.

12:15 - 12:40h. Elaboración en vivo de una tapa típica de Las Hurdes-Sierra de Gata.

12:40 - 13:45h. Degustación de la tapa, intercambio de opiniones entre los asistentes.

13:45h. Fin de la jornada y despedida.

I. ASISTENCIA

I.1. Inscripciones.

La convocatoria, enviada desde el Área de Desarrollo Sostenible y Turismo de la Diputación de Cáceres, estaba dirigida tanto a empresas agroalimentarias, como a establecimientos de restauración (alojamientos, restaurantes, bares y cafeterías). +magín se encargó de reforzar esta convocatoria mediante llamadas telefónicas, resultando un total de 18 personas inscritas, con el siguiente desglose por actividad:

Actividad	Inscripciones
Agroalimentación	7
Alojamiento	6
Restaurante	3
Bar	0
Cafetería	2

I.2. Asistentes.

Finalmente, un total de 27 personas participó en la jornada, teniendo en cuenta las no asistencias de personas inscritas y la asistencia de personas no inscritas previamente.

Actividad/entidad	Asistentes
Agroalimentación	6
Alojamientos	3
Restaurantes	2

Centros de Interpretación	2
Actividades turísticas	2
Asociaciones	1
Particulares	2
Ayuntamientos	2
Cocineros invitados	3
Diputación de Cáceres	1
Consultores	3

Esta variada participación de empresas y entidades estuvo reforzada con la presencia de tres jefes de cocina de las principales ciudades de la provincia de Cáceres, concretamente:

- Antonio Gutiérrez. Hotel Restaurante Ciudad de Plasencia. Plasencia.
- Gonzalo Serrano. Restaurante Tápara R66. Cáceres.
- Mario Clemente. Restaurante Alberca. Trujillo.

2. PROPUESTAS Y LOGROS

2.1. Presentación de productos locales.

Las empresas agroalimentarias que manifestaron su interés en mostrar sus productos al resto de participantes en la jornada tuvieron ocasión de hacerlo en una sala habilitada para ello. Durante unos minutos, cada una de las empresas hizo una breve exposición de sus productos, ya que uno de los planteamientos de la jornada era acercar la producción local a establecimientos que puedan usar estas materias primas en sus elaboraciones.

Durante la actividad, se propició el intercambio de opiniones y se produjeron contactos a nivel comercial entre las empresas expositoras y los establecimientos de restauración.



Ana María González. Embutidos Valentín.



Rubén González. La Posada del Casar.



Luis Miguel Martín. Oleosetin.

2.2. Importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración.

Cristina Pérez (C2O Comunicación), puso de manifiesto la importancia de apostar por la producción local y km0 en la restauración por diversos motivos:

- Es una producción respetuosa con el medioambiente con la que reducimos considerablemente la huella de carbono en su producción y distribución, priorizando los canales de distribución cortos.
- Hablar de producción local y de km0 es sinónimo de una dieta saludable, ya que estos productos evitan la utilización de pesticidas y otras sustancias perniciosas durante su producción y de conservantes, estabilizantes o saborizantes durante su transformación.
- Representa una forma de fomentar el comercio justo, en la que el productor vea realmente compensado su esfuerzo en la producción.
- Apostar por la producción local implica una apuesta por la economía local, priorizando valores como la calidad, frescura y cercanía de la producción, frente a otros proveedores externos, en ocasiones pertenecientes a grandes cadenas distribuidoras, con productos de calidad inferior y sin ninguna repercusión económica en el territorio.
- La utilización de los productos agroalimentarios locales y de km0, además, favorecen a los pequeños y medianos productores, dando salida a su producción mediante canales cortos de distribución.

2.3. Decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración.

Profundizando en el uso de productos locales y de km0 por parte de establecimientos de restauración, +magín expuso una serie de recomendaciones para que establecimientos hosteleros puedan poner en valor la calidad de los productos con los que elaboran sus platos.



Exposición decálogo. +magín.

2.4. Colaboración jefes de cocina.

Los tres jefes de cocina invitados coincidieron en la necesidad de apostar por la utilización de productos de calidad en sus restaurantes. Tanto Sierra de Gata como Las Hurdes, cuentan con productos destacados tan presentes en sus fogones como el aceite, la miel, el queso o el cabrito. Todos los jefes de cocina mostraron su plena disposición a emplearlos en sus elaboraciones y valoraron muy positivamente iniciativas como la jornada de *coworking*, que les ha dado la posibilidad de conocer directamente a empresas proveedoras. Valoraron también, de manera positiva, el propio catálogo como una herramienta básica para poner en valor la producción y la gastronomía de Las Hurdes y Sierra de Gata, ofreciendo información concreta sobre ubicación, contacto y productos de cada una de las empresas incluidas.

Durante la jornada de trabajo, se propició el intercambio de impresiones y la generación de contactos entre los asistentes, en el desayuno de trabajo, en primer lugar y durante la degustación de las tapas elaboradas en vivo.



Mario Clemente. Restaurante Alberca. Trujillo.



Gonzalo Serrano. Restaurante Tápara R66. Cáceres.



Antonio Gutiérrez. Hotel Restaurante Ciudad de Plasencia. Plasencia.

3. REPERCUSIÓN EN MEDIOS

Previamente a la celebración de la jornada de *coworking*, se redactó una nota de prensa para dar difusión en distintos medios de comunicación a la actividad programada.

A continuación, se hace una relación de la repercusión de la jornada en distintos medios de comunicación y redes sociales:

- **Canal Extremadura Radio. El sol sale por el oeste.**

Entrevista a productores y restaurantes participantes en la jornada.



- **Europapress. Extremadura.**

Empresarios de Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada para avanzar en el plan turístico de sus comarcas.

Extremadura | europapress

Empresarios de Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada para avanzar en el plan turístico de sus comarcas

Jornada de coworking entre empresas agroalimentarias y sector de la restauración de Las Hurdes y Sierra de Gata
Martes 30 de enero de 2024

Programa

9:00 - 9:05h. Recepción participantes y entrega acreditaciones.

9:10 - 9:45h. Inscripción de la jornada. Representantes de la Diputación de Cáceres.

9:45 - 10:45h. Presentación de productos locales de Las Hurdes y Sierra de Gata.

10:45 - 11:15h. Charla sobre el trabajo. Tiempo de intercambio de experiencias y generación de contactos entre los asistentes.

11:15 - 11:45h. La importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y vino en el sector de la restauración.

11:45 - 12:00h. Presentación del decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y vino en la restauración.

12:00 - 12:30h. Reflexión en vivo de la jornada de Las Hurdes y Sierra de Gata.

12:30 - 13:00h. Degustación de los platos seleccionados de los productores.

13:00h. Fin de la jornada y despedida.

Ubicación de la jornada: Casa de Palomero.

Las empresas interesadas pueden inscribirse hasta las 14 horas del viernes, 26 de enero de 2024.

Para inscribirse, descargar el formulario en el siguiente enlace: <https://formsgov.es/gh030340vca338>

Imagen GRS 071 602



Empresarios de Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada para avanzar en el plan turístico de sus comarcas

- DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Europa Press Extremadura

Publicado: viernes, 26 enero 2024 12:22

[gmp_extremadura](#)




 Newsletter

Se trabajará en la creación de un Catálogo de Productores Agroalimentarios y Artesanales

CÁCERES, 26 Ene. (EUROPA PRESS) - Productores y empresas del sector turístico de las comarcas cacereñas de Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada de trabajo dentro del Plan de Sostenibilidad Turística de estos territorios. Tendrá lugar el próximo martes 30 de enero en Casa de Palomero y será la antesala para la creación de un Catálogo de Productores Agroalimentarios y Artesanales.

- **Extremadura 7 Días.**

Jornada de coworking entre productores agroalimentarios y el sector turístico hostelero en las Hurdes.

6 febrero 2024 3.054 - 114 lectores

7DIAS
EXTREMADURA

PORTADA CAPITALES REGIÓN NACIONAL POLÍTICA CULTURA AGRO

TURISMO ECONOMÍA MULTIMEDIA CARNAVAL REPORTAJE SALUD Y BELLEZA OPINIÓN CARTAS AL DIRECTOR

REGIÓN

Jornada de coworking entre productores agroalimentarios y el sector turístico hostelero en las Hurdes

REGIÓN
27 de enero de 2024

Compartir en WhatsApp X

7DIAS
EXTREMADURA



Los alimentos locales y de km0 de Las Hurdes y la Sierra de Gata protagonizan una jornada de coworking entre productores y el sector turístico y hostelero. La localidad hurdana de Casar de Palomero acogerá el próximo martes 30 de enero en el edificio de usos múltiples, una jornada de coworking entre productores agroalimentarios de las comarcas de Las Hurdes y Sierra de Gata, y representantes del sector turístico y hostelero.

2024 CARNAVAL

ESPECIALES

(Fitur) 2024

VIR TODOS

A FONDO

COCINA CON ANTONIO GRANERO

- **Región Digital.**

Empresarios Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada en Casar de Palomero

06 Feb 2024 | [Suscríbete al Newsletter](#)

RegiónDigital.com

Última Hora Portada Extremadura Badajoz y Provincia Mérida Cáceres y Provincia Economía Cultura Juventud Deportes Tecnología Reportajes Especiales

[Inicio](#) / [Cáceres y Provincia](#) / [Empresarios Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada en Casar de Palomero](#)

Empresarios Sierra de Gata y Las Hurdes participarán en una jornada en Casar de Palomero

Buscan avanzar en el plan turístico de sus comarcas. Se trabajará en la creación de un Catálogo de Productores Agroalimentarios y Artesanales

26 enero 2024 | Publicado : 14:01 (26/01/2024) | Actualizado: 15:34 (26/01/2024)

Jornada de coworking entre empresas agroalimentarias y sector de la restauración de Las Hurdes y Sierra de Gata
Martes 30 de enero de 2024

Programa

9:00 - 9:30h. Recepción participantes y entrega acreditaciones.

9:30 - 9:45h. Inspección de la jornada. Representante de la Diputación de Cáceres.

9:45 - 10:45h. Presentación de productos locales de Las Hurdes y Sierra de Gata.

10:45 - 11:00h. Desayuno de trabajo. Tiempo de intercambio de impresiones y generación de contactos entre los asistentes.

11:05 - 11:45h. La importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración.

11:45 - 12:00h. Presentación del decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración.

12:00 - 12:05h. Elaboración en vivo de una tapa típica de Las Hurdes-Sierra de Gata.

12:30 - 13:00h. Degustación de la tapa. Intercambio de opiniones entre los asistentes.

13:00h. Fin de la jornada y despedida.

📍 Edificio de usos múltiples, calle Gata, 1
Casar de Palomero

Foto: Diputación de Cáceres.



CÁCERES Y PROVINCIA

 Caja Rural de Extremadura abre una nueva oficina en Hervás y fortalece presencia regional.

 Diputación Cáceres abrirá en los municipios oficinas para impulsar comunidades energéticas

 Higuero visita los trabajos de repoblación forestal de la comarca de Las Hurdes

 MSN Norte Extremadura urge un plan 'definitivo' de finalización AVE Madrid-Badajoz

 Cáceres contará con 2 desfiles de carnaval y la carpa de Plaza Mayor estará hasta martes

- **Asociación de empresarios Rivera de Gata.**

JORNADA CO-WORKING -30 DE ENERO DE 2024, EN CASAR DE PALOMEROS



JORNADA CO-WORKING -30 DE ENERO DE 2024, EN CASAR DE PALOMEROS

Ene 18, 2024 | Sin Categoría

BUENOS DÍAS !!! ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS RIVERA DE GATA INFORMA SOBRE CONVOCATORIA CO-WORKING CATÁLOGO PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS Y ARTESANÍA

Desde la Diputación de Cáceres, a través del Área de Desarrollo Sostenible y Turismo, están trabajando en el proyecto para la creación del "CATÁLOGO DE PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS Y ARTESANÍA EN SIERRA DE GATA - LAS HURDES" que se enmarca dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata-Las Hurdes "100% cultura e identidad y ecoturismo", financiado por los fondos Next-Generation EU de la Unión Europea, a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

En este contexto, hacemos extensible la invitación que nos han hecho llegar para la JORNADA DE CO-WORKING entre el sector turístico y hostelero y los productores agroalimentarios de las comarcas Sierra de Gata - Las Hurdes; que tendrá lugar el 30 de enero de 2024 a partir de las 9 horas en Casar de Palomero. Concretamente en el Edificio de usos múltiples, ubicado en c/Angosta 1.

Con esta acción se pretenden impulsar vías de colaboración y cooperación entre ambos sectores y poner en valor los productos agroalimentarios de ambas comarcas en la oferta gastronómica de restaurantes, bares, cafeterías y alojamientos. Asimismo, la jornada servirá para poner de manifiesto la necesidad de promover los productos de km0 y el valor del recetas local y las recetas y productos de temporada. Con este propósito, se habilitará un espacio para que cualquier empresa agroalimentaria que participe en la jornada, pueda exponer sus productos.

Las empresas interesadas pueden inscribirse hasta las 14 horas del viernes 26 de enero, a través del código QR o del enlace que figura en la programación de la jornada que adjuntamos a continuación

Jornada de coworking entre empresas agroalimentarias y sector de la restauración de Las Hurdes y Sierra de Gata
Martes 30 de enero de 2024

Programa

9:00 - 9:30h. Recepción participantes y entrega acreditaciones.

9:30 - 9:45h. Inscripción de la jornada Representante de la Diputación de Cáceres.

9:45 - 10:45h. Presentación de productos locales de Las Hurdes y Sierra de Gata.

10:45 - 11:15h. Desayuno de trabajo. Tiempo de intercambio de impresiones y generación de contactos entre los asistentes.

11:15 - 11:45h. La importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración.

11:45 - 12:00h. Presentación del decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración.

- **Diputación de Cáceres.**

Productores y sector turístico de las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes convocados a una jornada de trabajo dentro del Plan de Sostenibilidad Turística de estos territorios


 EMPLEADOS PÚBLICOS DIRECTORIO MODELOS CENTROS ATENCIÓN CIUDADANA OBJETIVOS SOSTENIBLES

CONOCE LA DIPUTACIÓN ÁREAS SERVICIOS ACTUALIDAD

...la miel, el vino o las bodegas, son objeto de este nuevo paso dentro del Plan de Sostenibilidad Turística liderado por la Diputación de Cáceres. Surto 17/2024. Cáceres. Mas de 80 establecimientos turísticos, productores gastronómicos, centros de interpretación y oficinas de turismo, entre otros agentes del territorio, han [...]

Productores y sector turístico de las comarcas de Sierra de Gata y Las Hurdes convocados a una jornada de trabajo dentro del Plan de Sostenibilidad Turística de estos territorios

Jornada de coworking entre empresas agroalimentarias y sector de la restauración de Las Hurdes y Sierra de Gata
Martes 30 de enero de 2024

Programa

9:30 - 9:35h. Recepción participantes y entrega acreditaciones.

9:35 - 9:45h. Inauguración de la jornada. Representante de la Diputación de Cáceres.

9:45 - 10:45h. Presentación de productos locales de Las Hurdes y Sierra de Gata.

10:45 - 11:15h. Charla de trabajo. Temática de intercambio de experiencias y generación de contactos entre los asistentes.

11:15 - 11:45h. La importancia de la promoción de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración.

11:45 - 12:00h. Presentación del desarrollo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración.

12:00 - 12:05h. Intervención en mesa de representantes de las Hurdes y Sierra de Gata.

12:05 - 12:08h. Organización de la mesa: representantes de empresas y los asistentes.

12:08h. Fin de la jornada y despedida.


 Oficina de Asesoría Jurídica, colaboración:
 Casa del Turismo

Los asistentes a esta jornada podrán disfrutar de los productos locales de la zona de Sierra de Gata y Las Hurdes.
 Para más información, contactar en el teléfono de la Diputación de Cáceres: 927 00 00 00.
 Email: info@proteccioncivil.es



Tendrá lugar el próximo martes 30 de enero en Casa de Palomero y será la antesala para la creación de un Catálogo de Productores Agroalimentarios y Artesanales. Los alimentos locales y de km0 de Las Hurdes y la Sierra de Gata protagonizan una jornada de coworking entre productores y el sector turístico y hostelero. La [...]

• ADISGATA


Adisgata
 29 de enero a las 11:05 · 🌐

Jornada CO-WORKING entre el sector turístico y hostelero y los productores agroalimentarios de las comarcas de Sierra de Gata y las Hurdes a las 9:00 horas en edificio de usos múltiples, ubicado en calle Angosta 1 en Casar de Palomero, mañana martes 30 de enero del 2024. #sierradegata
 Inscripciones en el siguiente enlace: <https://forms.gle/wtSpftC6Sf4kwwJ28>

Jornada de coworking entre empresas agrolimentarias y sector de la restauración de Las Hurdes y Sierra de Gata
 Martes 30 de enero de 2024

Programa

9:00 - 9:30h. Recepción participantes y entrega acreditaciones

9:30 - 9:45h. Inauguración de la jornada. Representante de la Diputación de Cáceres.

9:45 - 10:45h. Presentación de productos locales de Las Hurdes y Sierra de Gata.

10:45 - 11:15h. Desayuno de trabajo. Tiempo de intercambio de impresiones y generación de contactos entre los asistentes.

11:15 - 11:45h. La importancia de la utilización de los productos agroalimentarios locales y km0 en el sector de la restauración.

11:45 - 12:00h. Presentación del decálogo de recomendaciones para el uso de productos locales y km0 en la restauración.

12:00 - 12:30h. Elaboración in vivo de una tapa típica de Las Hurdes-Sierra de Gata.

12:30 - 13:00h. Degustación de la tapa, intercambio de opiniones entre los asistentes.

13:00h. Fin de la jornada y despedida.

📍 Edificio de usos múltiples, c/Angosta, 1
 Casar de Palomero

📢 Las empresas interesadas pueden inscribirse hasta las 14 horas del viernes, 26 de enero. **PLAZAS LIMITADAS**
 Para inscribirse, descargar el formulario en el siguiente enlace: <https://forms.gle/wtSpftC6Sf4kwwJ28>

☎ +34 905 811 692









- +magín



4. CONCLUSIONES

- En el contacto directo con los/las asistentes, tanto productores agroalimentarios como el sector de la hostelería han valorado muy positivamente la jornada.
- Se pone de manifiesto la necesidad de potenciar la producción local y continuar trabajando en iniciativas similares que pongan en valor las potencialidades de Sierra de Gata y Las Hurdes.
- Firme compromiso de establecimientos de restauración para emplear los productos locales en sus elaboraciones, contribuyendo así a potenciar el desarrollo local de ambos territorios.
- Los representantes municipales presentes en la jornada se muestran dispuestos a colaborar en aquellas iniciativas que, como esta, contribuyan al desarrollo de las empresas locales.