

Memoria actividades

Enero-Marzo

2025



C/ Puerta de Coria 8

Plasencia (Cáceres)

www.extremaduraalimenta.es

tecnico@extremaduraalimenta.es

Índice

01 Eventos

02 Formaciones

03 Servicio

1.Eventos

1.1 FITUR (Madrid)

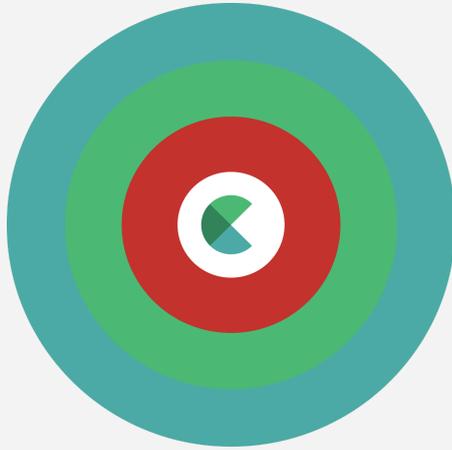


El jueves 23 de enero a las 10: 45 en **FITUR (MADRID)**, más concretamente dentro del espacio experiencias, Extremadura Alimenta se ha visto representada gracias a una charla centrada en la gastronomía dirigida al sector turístico "Decálogo

para el uso de productos locales y km0 en hostelería". Dicha ponencia fue llevada a cabo por una de nuestros socios Inés Cerro de la empresa **Bodega Felipe Cerro Audije**.



1.2 FAB(Cáceres)



El FAB es un proyecto destinado a impulsar la digitalización de empresas. Cuyos objetivos son : proporcionar herramientas y estrategias que permitan a las empresas mejorar su competitividad y optimizar procesos mediante soluciones tecnológicas. Este evento se ha

llevado a cabo gracias a Cristina, la presidenta de Extremadura Alimenta y a la ayuda de la Diputación de Cáceres.

1.3 Ganadería y Calidad de Carne



El 5 de marzo en la Finca El Toril, ubicada en la carretera N-630, término municipal El Carrascalejo el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) y Caja Rural de Extremadura organizó esta jornada para presentar al sector ganadero y a las empresas cárnicas de la región proyectos de interés que se desarrollan en

la actualidad. En estas jornadas Extremadura Alimenta tuvo su representación, en modo de asistencia, gracias a Carolina. En las jornadas se dieron a conocer las líneas de trabajo y resultados de ocho proyectos de investigación sobre producción, sanidad y bienestar animal, digitalización y ganadería de precisión, aplicación de tecnologías innovadoras para el control de la calidad, y propuestas para incentivar la comercialización de carnes y productos cárnicos.

1.4 Red de Impulso a la pequeña Transformación Alimentaria (RITA)

Durante el mes de marzo de 2025, gracias a la fundación F.D.N. Carasso y al proyecto RITA, se organizaron visitas técnicas a dos iniciativas pioneras en transformación cárnica local. **La primera parada fue en Belardi**, un centro colectivo en Urduña (Bizkaia), fruto de más de una década de trabajo colaborativo entre 42 familias socias representa una apuesta firme por el relevo generacional y la rentabilidad de los caseríos. La instalación incluye un matadero multiespecie, sala de despiece, obrador de elaborados cárnicos, cocina de quinta gama y un espacio formativo. Gracias a este centro, los



productores pueden recuperar el valor añadido de la transformación local de animales criados en pasto, evitando su envío a cebaderos intensivos y mejorando la sostenibilidad económica de sus explotaciones. **La segunda visita nos llevó a Kalaska**, en Etxarri-Aranatz (Navarra), un proyecto en fase de lanzamiento que busca reactivar el matadero local mediante la puesta en marcha de un obrador gestionado por ganaderos y agentes del territorio. Este proyecto no solo pone en marcha una infraestructura clave para la transformación cárnica local, sino que también teje alianzas con agentes del territorio, con el objetivo de articular una red sólida de producción, transformación y consumo a escala comarcal. Ambas experiencias reflejan modelos sostenibles que promueven la soberanía alimentaria y la valorización de la ganadería extensiva. Destacar que a las visitas acudió Juan Carlos Dominguez Vellarino, Subdirector de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental



1.5 Retail Forum

Extremadura Alimenta durante los días 25,27 y 28 de marzo estuvo participando en el Retail Forum de Madrid. Evento organizado por el Instituto de Comercio de Proximidad de Extremadura, coordinado por AVANTE, Consejería de Economía, Empleo y Transformación Digital. La gerente de Extremadura Alimenta, Carolina Fraile, se interesará por las tendencias que marcan el Retail del futuro, protegiendo el comercio pequeño local y cercano y a su vez, creando la posibilidad de expansión en la era de la digitalización y la comunicación.

Más que nunca, trabajamos por dar a conocer la importancia de los alimentos saludables utilizando la transformación digital.



2. Formaciones

2.1 Taller de Gestión económica

Gracias a la financiación proporcionada por la Junta de Extremadura hemos podido organizar este taller de Gestión económica en el mes de marzo , que tuvo una duración de tres días (20,24 y 27),que buscó enseñar los fundamentos básicos de gestión económica de un comercio. En el que se habló de cómo hacer factura electrónica, como saber los costes, hacer los cálculos para cuantificar costes directos e indirectos ,gestión de negocios, viabilidad global... Cada una de estas píldoras duró 3 horas, de la mano de Jorge Molero y Rodrigo Jiménez.



Taller de Gestión económica



SOCIOS:
GRATUITO

NO SOCIOS:
30€

- Gestión de negocios
- Facturación electrónica
- Cálculo de costes

20 de Marzo de 2025

24 de Marzo de 2025

27 de Marzo de 2025

De 17:00 a 20:00

Inscripciones



<https://forms.gle/ksQ5svXzKreKvRQf7>

Más información
tecnico@extremaduraalimenta.es
www.extremaduraalimenta.es

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejo de Educación, Ciencia y Formación Profesional

A extremadura
alimenta

3. Servicios

3.1 Asesoramiento continuo



En Extremadura Alimenta contamos con un servicio de asesoramiento continuo ya sea por whatsapp, zoom, teléfono... En este sentido ofrecemos servicios como :

- Diseño gráfico: un logo nuevo o rediseñado.
- Creación de manual de marca para destacar en redes
- Creación de identidad visual
- Asesoramiento de página web

En definitiva cualquier trabajo de diseño gráfico para hacer tu producto, página web o redes más visible y aumentar tus ventas.

Además también proporcionamos :

- Ayuda administrativa.
- Gestión de subvenciones,
- documentación de registro sanitario,
- Información sobre métodos de elaboración.
- Declaraciones de cosecha y vino en existencia.

3.2 Asesoramiento presencial

No solamente el servicio de asesoramiento se hace de manera online, sino que quien lo solicite se podrá ir a su finca, terreno o donde se solicite a prestar la ayuda necesaria para mejorar sus negocios.

ENCUENTROS EMPRESARIALES DE TURISMO Y GASTRONOMIA

29 DE ABRIL - 17H
JARANDILLA DE LA VERA
Imperial Kitchen

PROGRAMA
Bienvenida Presidenta
Conoceremos
Dinámica trabajo
Conclusiones

Si eres empresario de la zona y te interesa la innovación,
inscríbete en la web de Cluster del Turismo

[ENLACE INSCRIPCIÓN](#)





SALÓN GOURMETS

38 SG

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

Abril
7-10, 2025
Ifema
Madrid

OLEVM: Pabellón 4-4F32- stand 37

