

Ponente: D. Luis Miguel Luengo Pérez, Endocrino y Tecnólogo de los Alimentos, Responsable de la Unidad de Nutrición del Hospital Infanta Cristina.

Impartido por Eber Salud

Fecha y hora viernes 21 de septiembre de 2012 12:00-12:30 horas

• **Oportunidades...Ecológicas.** "Propiedades saludables de los grupos de alimentos ecológicos dentro del sello Organics Extremadura".

Ponente: D. Luis Miguel Luengo Pérez, Endocrino y Tecnólogo de los Alimentos, Responsable de la Unidad de Nutrición del Hospital Infanta Cristina.

Impartido por Eber Salud

Fecha y hora viernes 21 de septiembre de 2012 11:30-12:00 horas

• **Jornada de Incentivos Agroindustriales**

Impartido por el Director General de Incentivos agroindustriales y Energía Juan José Cardesa. La jornada será clausurada por el Consejero Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía del Gobierno de Extremadura D. José Antonio. Echavarrí.

Fecha y hora viernes 21 de septiembre 12:30-13:30

Otras Actividades Promocionales

• Presentación de Productos 11:00-14:00 horas.

- Cata de vino a cargo de Miguel Rodríguez, Bodegas Pago Los Balancines 12:30-13:00 horas.

- Cata productos a cargo de Rubén Alameda NATURSER

• Zona Gastronómica: Degustación de tapas y productos de la empresa COVAP (Cooperativa del Valle de los Pedroches) 13:00-16:00 horas

Patrocinado: Catering Vía de la Plata

ALSIME (Especialistas en Alquiler para Catering)

• Cocina en Vivo 14:30-16:00 horas.

Patrocinado por: Estudios de Armarios y Cocinas KRICHEN. | www.krichen.es

A cargo de Juan Ramón.- Restaurante Komoloc (Don Benito) 13:30-14:00 horas.

Patrocinado por: C.R.I.G.P. Cordero de Extremadura

A cargo de Jose Valades.- Catering Vía de la Plata. (Montijo) 14:30-15:00 horas.

Patrocinado por: I.G.P.C.R. Ternera de Extremadura

A cargo de Soledad Ortega Restaurante "La Taberna de Sole" (Mérida)

15:00 - 15:30 horas.

• Cata de Aceites.- Virgilio Barbosa.- 14:00-14:30

Patrocinado por: Cooperativa "El Lacara"

• Cata de vinos a cargo Sergio del Castillo - Julia Marín. 15:00-15:30 horas.

Patrocinado por: Asociación de Barman y Sumilleros de Extremadura

Asociación de Enólogos de Extremadura

INVITACIÓN PROFESIONAL

POR FAVOR, ENTREGUE ESTA INVITACIÓN EN EL CONTROL DE ACREDITACIONES PARA SU CANJEO

Datos personales

Nombre y apellidos

Empresa

Cargo

Dirección

Tel.

C.P.

e-mail

Población

Provincia

Sector de actividad

Catering

Restauración

Bares y cafeterías

Cadena de distribución

Distribución mayorista

Distribución minorista

Equipamiento hostelero

Tecnología de la alimentación

PATROCINA:

llamanosfuturo.es

Caja España

Caja Duero



GOBIERNO DE EXTREMADURA

Consejería de Empleo, Empresa e Innovación

Los datos de carácter personal que facilite se incorporarán a un fichero automatizado de FEVAL - Institución Ferial de Extremadura - con domicilio en Avda. de Badajoz, s/n (06400) de Don Benito (Badajoz). Al remitir sus datos, expresamente autoriza su utilización para realizar comunicaciones periódicas, incluso por medios electrónicos, para informar de la actividad ferial, actividades, contenidos y servicios que ofrece y desearía. Asimismo le informamos de que sus datos pueden ser comunicados a expositores y visitantes con fines promocionales e informativos que puedan ser de su interés. La cumplimentación y entrega de este formulario equivale a su consentimiento expreso para llevar a cabo dicha comunicación de sus datos a terceros, así como para la recepción de comunicaciones comerciales por vía electrónica. Los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación de estos datos podrán ejercerse mediante carta dirigida a FEVAL: Dpto. Comercial, Avda. de Badajoz, s/n. 06400, Don Benito (Badajoz) o vía e-mail a la dirección: comercial@feval.com



VII MISIÓN
COMERCIAL
INTERNACIONAL
DE COMPRADORES
V ENCUENTRO
DE COMPRADORES
NACIONALES

programa

FIAL FERIA
Internacional de
Alimentación

Don Benito (Badajoz)
del 19 al 21 de septiembre

2012

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Empleo, Empresa e Innovación



FEVAL | Institución Ferial de Extremadura

PATROCINA:

llamanosfuturo.es

Caja España

Caja Duero

Miércoles, 19 Septiembre 2012

Inauguración Oficial a cargo de Excmo Sr. Jose Antonio Monago Terraza, Presidente del Gobierno de Extremadura 12:00-17:00 horas.

Encuentros Comerciales: 10:00- 14:00 y 15:30-18:00 horas.

Seminarios:

• **Portugal, ¡Más cercano que nunca! "Oportunidades y claves de éxito en el mercado portugués"**

Impartido por Itae, delegado comercial de Extremadura Avante en el mercado portugués.

Fecha y hora: miércoles 21 de septiembre de 2012 17:00-17:30 horas

• **Cómo vender en Alemania. "Oportunidades y claves de éxito en el mercado alemán"**

Ponente: D. Manolo Díez del Sel Gerente de MANOLO'S FOOD GMBH

Fecha y hora miércoles 21 de septiembre de 2012 17:30-18:00 horas

• **Extremadura : Florida Todo el año. "Los Canales de Distribución en Miami y Latinoamérica"**

Ponentes: D. Eduardo Branger Gerente de la empresa Tama Corp.

D. Daniel Gutiérrez, Responsable de Logística Internacional de la empresa Tama Corp.

Fecha y hora: miércoles 19 de septiembre de 2012 18:00-18:30 horas

Clausura a cargo de la Vicepresidenta, Portavoz y Consejera de Empleo, Empresa e Innovación del Gobierno de Extremadura, Dña. Cristina Teniente Sánchez.
18:30-19:00 horas

Otras Actividades Promocionales

• **Cocina en vivo**

Patrocinado por: Estudios de Armarios y Cocinas KRICHEN. | www.krichen.es

A cargo de **Justo del Amo, ESHAEX** (Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura) 13:00-14:00 horas

• **Cata de Quesos** A cargo de Javier Muñoz 14:00-14:30 horas.

Patrocinado: C.R.D.O. Torta del Casar

• **Zona Gastronómica: Elaboración de tapas y arroces** 13:00-16:00 horas

Patrocinado: Catering Vía de la Plata

ALSIME (Especialistas en Alquiler para Catering)

• **I Concurso FIAL - Gastronómico.- Jóvenes Cocineros menores de 35 años** 17:00-19:00

Patrocinado por: ALSIME (Especialistas en Alquiler para Catering)

Entidad Colaboradora: Patrocinado por: I.G.P.C.R. Ternera de Extremadura

Organizado por: ESHAEX, Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura y FEVAL

Jueves, 20 Septiembre 2012

Encuentros Comerciales: 10:00- 14:00 y 15:30-18:00 horas

Seminarios:

• **Casos de éxito de empresas agroalimentarias innovadoras**

Impartido por José Luis Llerena, Director de Otri de Ctaex

Fecha y hora jueves 20 de septiembre de 2012 11:00-11:30 horas

• **Proyecto Inprofood. Implicación del sector I+D+i agroalimentaria.**

Impartido por José Luis Llerena, Director de Otri de Ctaex

Fecha y hora jueves 20 de septiembre de 2012 11:30-12:00 horas

• **Panamá: El Ombligo del Mundo. "Cómo reexporta a terceros países".**

Panamá Zona Libre Colón

Ponente: D. Iván Ledesma,

Director de la empresa EBC Consulting (European Business Consulting).

Fecha y hora: jueves 20 de septiembre de 2012 12:00-12:30 horas.

• **Los Secretos de la Gran Distribución: "Panorama y claves de la Gran Distribución".**

Ponente: D. Daniel Villalobos.

Responsable Proyectos y Servicios (Área PYMES) de AECOC

Fecha y hora: jueves 20 de septiembre de 2012 17:00-19:00 horas.

Otras Actividades Promocionales

• **Sinestesia** 13:00-14:00 horas

Espectáculo sensorial que desarrolla los sentidos mediante la escenificación del sonido del vino, el sabor de la música y el abrazo gastronómico.

• **Zona Gastronómica: Elaboración de tapas y arroces** 13:00-16:00 horas

Patrocinado: Catering Vía de la Plata

ALSIME (Especialistas en Alquiler para Catering)

• **Cocina en Vivo** 13:30-16:00 horas

Patrocinado por: Estudios de Armarios y Cocinas KRICHEN. | www.krichen.es

A cargo de **Javier García.- Restaurante Lugaris** de (Badajoz) 13:30-14:00 horas.

Patrocinado por: C.R.I.G.P. Cordero de Extremadura

A cargo de **Cándido Martín Restaurante Los Canchales** (Cáceres) 14:30-15:00 horas

A cargo de **Pablo Medrano.- Restaurante Oquendo** de (Cáceres)

15:30-16:00 horas.

Patrocinado por: I.G.P.C.R. Ternera de Extremadura

A cargo de **Antonio Nobre - hoteles Mar d'Ar e Murallas** de (Évora) Portugal

16:15-17:00 horas

• **Cata de Aceites a cargo de Juan Carlos Medina Sdad. Coop. La Milagrosa de Monterrubio** 14:00-14:30 horas

Patrocinado por: C.R.D.O. Aceite de Monterrubio

• **Cata de Quesos a cargo de Ruben Alameda de Arteserena** 15:00-15:30 horas

Patrocinado por: C.R.D.O Queso de la Serena

C. R. D.O. P. Queso de Los Ibores

• **Cata de vinos de Extremadura a cargo de Miguel Rodríguez Enólogo Bodegas Pago Los Balancines** 16:00-16:30 horas

• **I Concurso FIAL - Gastronómico.- Jóvenes Cocineros menores de 35 años** 17:00-19:00

Patrocinado por: ALSIME (Especialistas en Alquiler para Catering)

Entidad Colaboradora: Patrocinado por: I.G.P.C.R. Ternera de Extremadura

Organizado por: ESHAEX, Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura y FEVAL

• **Degustación cóckteles de Frutas** a cargo de **Jose Valades (Catering Vía de la Plata)** 17:00-18:00 horas

Patrocinado por: Tany Nature

Catering Vía de la Plata

• **Zona Presentación de Productos: A cargo de la empresa COVAP (Cooperativa Valle de los Pedroches)** 17:00-18:00 horas

• **Sinestesia** 18:00-19:00 horas

Espectáculo sensorial que desarrolla los sentidos mediante la escenificación del sonido del vino, el sabor de la música y el abrazo gastronómico.

Viernes, 21 Septiembre 2012

Seminarios:

• **Ingredientes Españoles en las mesas del mundo: "Oportunidades para el sector Agroalimentario en Mercados Exteriores"**

Ponente: D^a. Amelia Palomar, Directora Adjunta de FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas).

Fecha y hora: viernes 21 de septiembre de 2012 11:00-11:30 horas

• **Certificado Halal: pasaporte árabe para nuestros productos. "Cómo obtener la certificación Halal"**