



FIAL 2018

PROGRAMA | Del 11 al 13 de Marzo

Horario 11 Marzo | de 11:00 a 18:00 hrs.

Horario 12 Marzo | de 10:00 a 19:00 hrs. – 13 Marzo | de 10:00 a 16:00 hrs.

DOMINGO 11 de Marzo

VIVE UNA EXPERIENCIA FAMILIAR | *Público General* | *Entrada Gratuita*

.- 11:30 h. SHOWCOOKING CON MARIA BLANCO.

Finalista de MASTERCHEF JUNIOR 5, acompañada por Santiago Parejo, concursante extremeño en esta misma edición.

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 12:30 h. Inauguración Oficial de FIAL 2018.

A cargo del Ilmo. Sr. Secretario General de Economía y Comercio Don Antonio Ruiz Romero. JUNTA DE EXTREMADURA.

Lugar: Hall Edificio Principal.

.- 12:30 y 13:30 h. TALLERES DE COCINA CREATIVA INFANTIL.

Para niños y niñas de 3 a 12 años.

Con la colaboración de MINERVA, Asoc. de Ocio y Tiempo Libre.

Aforo limitado 40 plazas/taller (2 talleres).

Contacto para inscripción previa:

Telf. 924.82.91.00 (Horario de 8:00 a 15:00)

Lugar: ZONA ACTIVIDADES Pabellón nº 2.

.- 12:30 – 14:00 h. CATAS DE VINOS Y ACEITES CON QUESOS. *

- Cata de Aceite con la **D.O.P. ACEITE MONTERRUBIO** y **D.O.P. GATA-HURDES** con degustación de quesos extremeños.

Y continuaremos con:

Espectáculo "Entre Risas y Vino":

- Cata de Vinos por Cati Bustillo **CATACONCATI**

Monólogo de la mano de **MR. WINE COTANO**

Iniciaremos con un Cava y después:

- Un Vino blanco con tapa de "Bacalao gratinado al horno".
- Un Vino tinto joven con tapa de "Tortilla de patata" de Villanueva de la Serena.
- Un vino tinto crianza con tapa de "Brocheta de solomillo y piña caramelizada".

- Plazas limitadas (60 plazas)- 10 €/pax

Inscripción on line

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 16:30 h. SHOWCOOKING CON SANTIAGO PAREJO.

Concursante extremeño de **MASTERCHEF JUNIOR 5** y al que acompañará la finalista María Blanco.

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 17:00 h. DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS ARTESANOS.

Lugar: STAND CLUSTER, Alimentos Artesanos de Extremadura. Pabellón nº 2.

MONTA EN GLOBO AEROSTÁTICO (todo el día). Modalidad: Cautivo

1 € por persona que se destinará a una Asociación Benéfica.

Pago e inscripción el día del evento.



LUNES 12 de Marzo

| Público Profesional | Entrada con Invitación o con tarjeta profesional

.- 10:00 h. Inicio del foro de compradores Nacionales e Internacionales.

Encuentros con expositores de FIAL 2018 según agenda cerrada previamente.

.- 10:00 a 13:00 h. Cata de vinos.

Organiza: D.O. Ribera del Guadiana para alumnos Escuelas de Hostelería y Profesionales.

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 11:30 a 14:00 h. "I FORO IBÉRICO DE LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA".

11:30 Presentación del Foro Ibérico de Tecnología Alimentaria

A cargo de: D^a Carmen González. Directora general de CICYTEX

11:35 Introducción al V Concurso Producto Innovador FIAL

A cargo de: D. Manuel Gómez. Director general de FEVAL

11:40 Tendencias y retos del sector agroalimentario

A cargo de: D. José Luis Llerena. Director de CTAEX

12:00 Ofertas tecnológicas y casos de éxito

Modera: D. Gabriel Blázquez. Responsable Centro Tecnológico FEVAL

- **INTAEX-CICYTEX – Aplicación del reactor H₂O.Titanium para la higienización y reutilización de aguas de procesos en la industria agroalimentaria**

A cargo de: D. Manuel Joaquín Serradilla Sánchez. Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX) del CICYTEX

- **UEX – INURA – Reutilización de subproductos de la industria agroalimentaria para el diseño de nuevos alimentos**

A cargo de: M^a de Guía Córdoba. Directora del Instituto Universitario de Investigación de Recursos Agrarios (INURA) de la UEX

- **CATAA – Deshidratación de productos hortofrutícolas y mejora de colmenas con dispositivos de control de temperatura y humedad**

Luis Pinto de Andrade. Director del Centro de Apoyo Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco

- **CTAEX – Nuevas estrategias para la mejora de la calidad nutricional de los alimentos**

A cargo de: D^a Patricia Guerrero. Responsable de proyectos del área de Tecnología de los alimentos de CTAEX

13:20 Mesa redonda de casos de éxito: la innovación en las empresas

Modera: Esther Benítez. Periodista de FEVAL

Empresas participantes:

- *Vicente M. Picó Puchades. Director General de ambientCare*
- *Laura Villard, Responsable de I+D en El Encinar de Humienta S.A. (por VIDEOCONFERENCIA)*

Lugar: Sala La Serena 2^a Plt. Edif. Ppal.



.- 13:00 a 14:30 h. SHOW COOKING.

(Elaboración con productos extremeños)

A cargo de: Pepe Valadés, Catering Vía de la Plata.

Prestigioso cocinero beneficiario de numerosos premios como empresario de la restauración.

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 14.00 h. Entrega de Premios V Concurso Producto Innovador FIAL.

Lugar: Stand Caja Rural de Extremadura. Pabellón nº 2.

.- 15:30 h. Reanudación de los contactos entre compradores y expositores.

.- 16:00 a 19:00 h. Cata de vinos.

Organiza: D.O. Ribera del Guadiana para alumnos Escuelas de Hostelería y profesionales.

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 20:00 h. COCKTAIL NETWORKING.

Empresas Expositoras, Compradores Nacionales e Internacionales.



MARTES 13 de Marzo

| Público Profesional | Entrada con Invitación o con tarjeta profesional

.- 10:00 h. Inicio del foro de compradores Nacionales e Internacionales.

Encuentros con expositores de FIAL 2018 según agenda cerrada previamente.

.- 10:00 a 12:30 h. PLAN INTERNACIONAL DE PROMOCIÓN: OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN POLONIA PARA EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO.

10:00 Recepción y bienvenida de Asistentes a la Jornada

- **PRESENTACIÓN DE ASESORÍA INTERNACIONAL HISPANO-POLACA.**
- **PLANES DE AYUDA: PROGRAMA PIP: Acciones, Cronograma y otras herramientas colaborativas dentro de la U.E.**

A cargo de: D. Baldomero Nieto Pérez. Departamento de Internacionalización y Mercados Exteriores Cámara de Comercio de Badajoz.

- **OPORTUNIDADES DE NEGOCIO PARA EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN POLONIA.**

A cargo de: D. Aleksander Stepniak. Director Jefe de la sede en Varsovia de la empresa Asesoría Internacional Hispano Polaca.

- **RONDA DE PREGUNTAS /CITAS CONSULTAS PARTICULARES.**

Lugar: Sala La Serena 2ª Plt. Edif. Ppal.



Acción cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

Una Manera de Hacer Europa

.- 11:00 a 12:00 h. Cata de Cava.

Organiza: Escuela Europea del Vino e impartida por su Directora Piedad Fernández.

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.

.- 13:00 a 14:00 h. SHOW COOKING.

(Elaboración con productos extremeños)

A cargo de. David Salazar Silva. Restaurante Manrõ de Zafra

Lugar: ZONA GASTRONÓMICA. Pabellón nº 2.