

PROGRAMA CONGRESO

Domingo 15 marzo

EXPOSICIÓN-DEGUSTACIONES

PONENCIAS

EXPOSICIÓN-DEGUSTACIONES		PONENCIAS		
09.30-10.00	Exposición permanente	Acreditaciones		
10.00-10.30		Apertura de la Exposición		
10.30-11.15		Apertura y Presentación resultados Encuentros con Sabor a Málaga. Conducido por Tomás García		
11.15-11.30				
11.30-12.15		"Aceituna Aloreña de Málaga, la singularidad de un producto", M ^a José Guerrero (CRDO Aloreña)	"Recuperación de especies de la mar en la gastronomía malagueña", Ángel León (Aponiente**)	
12.15-12.30				
12.30-13.15		"Málaga: paraíso de mieles monoflorales", Fernando de Miguel y Victoria Ruiz (Asociación Malagueña Apicultores)	"Gastronomía con Sabor a Málaga, elemento de diferenciación de nuestra provincia", José Carlos García (JGC*)	"Internacionalización de productos Agroalimentarios", Rafael Fuentes (ICEX)
13.15-13.30				
13.30-14.15			"El camino al éxito en la comercialización agroalimentaria", (pte. confirmación)	Mesa Redonda: "Posibilidades de la Gastronomía Malagueña por sus productos agroalimentarios". (Enrique Bellver, Paz Ivisón, Fernando Rueda y Fernando Huidobro. Modera: Marcos Chacón)
14.15-14.30				
14.30-15.15		"Cervezas artesanales malagueñas", Máster en Ciencia y tecnología cervecera (pte. Confirmación)	"Chivo Lechal Malagueño: La técnica como optimización del producto", Mauricio Giovanini (Messina)	Mesa redonda: "Modelos de éxito en Turismo Agroalimentario". (Fernando García, Juanito Orange y Sebastián Hevilla. Modera: María Trujillo)
15.15-15.30				
15.30-16.15		Pausa almuerzo		
16.15-16.30				
16.30-17.15	"AOVEs monovarietales de la provincia de Málaga", por Paco Lorenzo	Concurso "Nuevas empresas innovadoras sobre inteligencia agroalimentaria"		
17.15-17.30				
17.30-18.15				
18.15-18.30				
18.30-19.00				