

PROGRAMA CONGRESO

Lunes 16 marzo

EXPOSICIÓN-DEGUSTACIONES

PONENCIAS

09.30-10.00				
10.00-10.30	Apertura Exposición			
10.30-11.15		Mesa redonda: "Empresas malagueñas que marcan la diferencia" (Prolongo, DCOOP, Trops. Modera: Extenda)	Final Concurso Joven Chef Sabor a Málaga 2015	
11.15-11.30				
11.30-12.15	"La Denominación de Origen (DOP) Pasas de Málaga: abanico de sensaciones", Javier Aranda (CRDO Pasas de Málaga)	"Elaboraciones malagueñas que traspasan fronteras: ajoblanco", Fernando Canales (Etxanobe*)		
12.15-12.30				
12.30-13.15	"Quesos de Málaga: experiencias sensoriales por descubrir", Diego Barriga y Paco Ruiz (IFAPA)	"Cambiando conceptos: El packaging como herramienta de venta", Isabel Cabello y Enrique Moreno (IC Studio)		
13.15-13.30				
13.30-14.15		Mesa redonda: "La restauración malagueña en femenino". (Cati Schiff, Charo Carmona y Yolanda Hernández. Modera: Esperanza Peláez)		"Nuevas Normativas de Control Agroalimentario", José M. Herrero Velasco (MAGRAMA)
14.15-14.30				
14.30-15.15	"Descubre la carne de la ganadería malagueña", Alberto Horcada (Universidad de Sevilla)	"La importancia de los productos de cercanía en la alta cocina", Diego del Río y Paco García (El Lago*)		
15.15-15.30				
15.30-16.15	Pausa almuerzo			
16.15-16.30				
16.30-17.15	"Colores y sabores de los vinos de Málaga", Paz Ivisón	"Coctelería con Sabor a Málaga", Christian Jiménez		
17.15-17.30				
17.30-18.15				
18.15-18.30				
18.30-19.00	Clausura Congreso			

Exposición permanente