

Martes 1 de marzo

MAÑANA

10:00 Jornada Técnica "Internet y redes sociales para la empresa alimentaria". Organizada por Gastrónomos del Ebro. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

10:00-10:30 Social Media para la Industria Alimentaria.

10:30-11:00 Conoce la blogosfera gastronómica, te interesa.

Por: Daniel Martínez (Directo al Paladar - El monstruo de las galletas - Tapas & Blogs)

11:00-11:30 El tamaño no importa. En internet hay hueco para toda gran y pequeña Industria Alimentaria.

Por: Andoni Munduate (Delfunart - The Glutton Club - Pintxos & Blogs)

11:30-12:00 Gastrónomos del Ebro: punto de conexión entre redes sociales e Industria Alimentaria.

11:00 Cata de Vinos de la D.O. Campo de Borja y de Vinos de la Tierra destinada a importadores. Espacio Aravino.

11:00 Cata de Aceite destinada a importadores. Organizada por Qualimen en colaboración con el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón. Panel de Catadores. Pabellón 2.

13:00 Presentación de productos de la Sociedad Cooperativa de Productores de Ganado de Calidad. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

13:30 Degustación de carne de cordero. Ofrecida por la Sociedad Cooperativa de Productores de Ganado de Calidad. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

13:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2.

14:00 Entrega de los premios anuales 2011 del C.R.D.O. Aceite del Bajo Aragón.

TARDE

16:00 Cata de Vinos de la D.O. Cariñena destinada a importadores. Espacio Aravino. Pabellón 1.

16:00-18:00 Exhibición y degustación de café. Acto de presentación del cóctel "Qualimen". Organizado por la Asociación Baristas de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.

17:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2.

Miércoles 2 de marzo

MAÑANA

10:00 Jornadas Técnicas El Futuro de la Industria Agroalimentaria: Innovación y Mercados. Organizada por Gobierno de Aragón. Departamento de Agricultura y Alimentación. Sociedad de Infraestructuras Rurales Aragonesas. Salas 3 y 4.

10:15 Conferencia "La Cadena Alimentaria desde la perspectiva española y europea".

11:00 Ponencia "Evolución de la industria agroalimentaria aragonesa: 2000-2010".

12:00 Mesa Redonda:

"Cómo introducir y consolidar el vino español en EEUU: técnicas de comunicación".

"El papel de un organismo intergubernamental en el ámbito del sector agroalimentario. El ejemplo del aceite de oliva y las aceitunas de

"I+D+i en frutas y hortalizas frescas: oportunidades y tendencias".

"Innovación y transformación de fruta".

14:15 Clausura

10:30 Cata de Vinos de la D.O. Calatayud, D.O. Rioja y D.O. Somontano destinada a importadores. Espacio Aravino.

10:30 Cata de Aceite destinada a importadores. Organizada por Qualimen en colaboración con el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón. Panel de Catadores. Pabellón 2.

11:00 Conferencia "Alimentos sin gluten: avances, oportunidades y retos". Organizado por la Asociación Celiaca Aragonesa. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

12:00 Presentación y entrega del 1^{er} Aceite certificado de la D. O. Aceite Sierra del Moncayo. Espacio de

12:00-14:00 Demostración de cocina con alimentos de Aragón. Organizada por la Asociación de Cocineros de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.

12:30-15:00 II Foro del Profesional de Sala Aragonés. Exhibición.

- Elaboración de un steak tartar
- Decantación, cata y servicio de un vino tinto de la D.O. Cariñena
- Melocotón de Calanda flambeado
- Corte de jamón
- Crío-apertura de Oporto
- Plegado artístico de servilletas
- Apertura de champagne al sable

Organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Zona de demostraciones y concursos.

13:00 Demostración de cocina "Las texturas del aceite del Bajo Aragón". Organizado por el C.R.D.O. Aceite de Oliva del Bajo Aragón. Panel de Catadores. Pabellón 2.

13:00 Degustación de carne de cordero. Ofrecida por la Sociedad Cooperativa de Productores de Ganado de Calidad. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

13:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2.

14:00 Cata online. Ofrecida por Gastrónomos del Ebro y Aravino. Espacio Aravino. Pabellón 1.

TARDE

16:00-18:00 Exhibición y degustación de café. Organizado por la Asociación Baristas de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.

16:00-19:00 Asamblea de la Asociación de Sumilleres. Sala 1. Centro de Congresos.

16:30 Mesa redonda "El servicio de Sala hoy en las Escuelas de Hostelería. La visión de los profesores, los profesionales y los empresarios." Organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Espacio de

17:00-18:30 Seminario "Envases para competir". Organizado por la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón. Sala 3. Centro de Congresos.

17:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2.

20:00 Gala Alimentos de Aragón.

Jueves 3 de marzo

MAÑANA

10:00-13:30 Asamblea de la Asociación de Sumilleres. Sala 1. Centro de Congresos.

11:00-14:00 Exhibición de Cortadores de Jamón Qualimen. Zona demostraciones y concursos. Pabellón 2

11:00-15:00 II Foro del Profesional de Sala Aragonés. II Certamen de Coctelería Qualimen. Organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2

12:00-14:00 Demostración de cocina con alimentos de Aragón. Organizada por la Asociación de Cocineros de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2

12:00 Presentación FACA. Centro de Congresos.

13:00 Cata de Vinos destinada a la Asociación de Sumilleres. Espacio Aravino. Pabellón 1.

13:00 Degustación de carne de cordero. Ofrecida por la Sociedad Cooperativa de Productores de Ganado de Calidad. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

13:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2.

TARDE

16:00-18:00 Exhibición y degustación de café. Organizado por la Asociación Baristas de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.

17:00 Wine&Twitts. Cata de vino convocada a través de Twitter. Ofrecida por Gastrónomos del Ebro y Aravino. Espacio

17:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2.

17:30 Asamblea Anual de la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Sala 1. Centro de Congresos

*** Programa sujeto a modificaciones por parte de la organización**