

# congreso con sabor a Málaga

ENCUENTROS PROFESIONALES  
DEL SECTOR AGROALIMENTARIO  
MALAGUEÑO



## I CONGRESO SABOR A MÁLAGA

15 y 16 de marzo de 2015  
PALACIO DE FERIAS Y CONGRESOS DE MÁLAGA - FYCMA

### Dossier Presentación

Programa de dinamización del tejido productivo agroalimentario y mercado minorista  
a través de nuevos canales en la provincia de Málaga



"Una manera de hacer Europa"



## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN GENERAL.....	3
2. ACTIVIDADES I CONGRESO SABOR A MÁLAGA.....	4
2.1 Ponencias .....	4
2.2 Reuniones profesionales con agentes del sector de la distribución y el canal HORECA. .4	
2.3 Zona póster .....	4
2.4 Final Concurso Joven Chef Sabor a Málaga 2015.....	4
2.5 Exposición PYMES agroalimentarias Sabor a Málaga .....	5
3. PROGRAMA DEL CONGRESO .....	7
4. DIFUSIÓN.....	9
5. CONTACTO .....	9

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

El Ministerio de Industria, Energía y Turismo a través de la **Escuela de Organización Industrial (EOI)** y la **Diputación Provincial de Málaga** han puesto en marcha, a través del **Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)**, un Programa de dinamización del tejido productivo agroalimentario y mercado minorista a través de nuevos canales en la provincia de Málaga.

Dentro de esta acción se han celebrado cinco Encuentros profesionales comarcales durante los meses de noviembre y diciembre con el objetivo de poner en contacto a las PYMES agroalimentarias Sabor a Málaga con el sector de la distribución y el canal HORECA.

Los Encuentros culminan con la celebración del **I Congreso Sabor a Málaga**, que se plantea como un espacio de referencia a nivel nacional. Un encuentro profesional para reunir al sector agroalimentario y la gastronomía, con el fin de conocer las tendencias de mercado y nuevas líneas de negocio y difundir la calidad de la gastronomía y los productos malagueños.

El I Congreso Sabor a Málaga se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos los días **15 y 16 de marzo** de 2015.

## 2. ACTIVIDADES I CONGRESO SABOR A MÁLAGA

El I Congreso Sabor a Málaga pretende congregar a los agentes clave del sector en torno a actividades variadas de interés, favoreciendo que las PYMES agroalimentarias beneficiarias compartan experiencias, amplíen su red de contactos y mejoren su competitividad a través del acceso a innovaciones y buenas prácticas empresariales:

1. Ponencias sobre “el producto local” y sobre temas de interés para las PYMES beneficiarias (seguridad alimentaria, internacionalización, casos de éxito, etc.).
2. Reuniones profesionales con agentes del sector de la distribución y el canal HORECA.
3. Zona de pósteres con el resumen de los Encuentros Comarcales.
4. Final del "Concurso Joven Chef Sabor a Málaga 2015".
5. Exposición PYMES agroalimentarias Sabor a Málaga

### 2.1 Ponencias

Se realizarán 14 ponencias de 45 minutos de duración (ver **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia. ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**). El panel de ponentes estará compuesto por agentes clave referentes del sector agroalimentario y Chefs de reconocido prestigio, para que aborden las cuestiones más relacionadas con la innovación, combinando materias complementarias que aporten valor diferencial al Congreso.

Las ponencias se impartirán en dos espacios diferenciados dentro de la exposición, permitiendo la asistencia de todos los congresistas registrados.

### 2.2 Reuniones profesionales con agentes del sector de la distribución y el canal HORECA.

Se convocará a todos los profesionales de la distribución y del Canal HORECA a través de medios publicitarios convencionales, medios online y especializados y mediante reparto de invitaciones en mano. Los asistentes profesionales dispondrán de un espacio cercano a la zona de stands exclusivo para encuentros comerciales con las PYMES Sabor a Málaga de forma permanente.

Las reuniones se organizarán mediante agenda, aunque también podrá usarse el espacio para encuentros espontáneos fuera de las horas de agenda. En todos los casos se ofrecerá material necesario para las reuniones y servicio permanente de agua y café.

Dichos profesionales tendrán acceso preferente a todas las catas, degustaciones y presentaciones temáticas de empresas (previo registro a través de la web).

### 2.3 Zona póster

Se creará una zona de exposición permanente, visible por todos los asistentes, con cinco pósteres-resumen sobre los Encuentros Profesionales realizados en la provincia de Málaga durante los meses de noviembre y diciembre que contenga adicionalmente información sobre el proyecto Sabor a Málaga y los objetivos que persigue, incluyendo una representación gráfica de las distintas acciones realizadas. Estos pósteres se colocarán sobre un soporte que permita moverlos en función de las actividades.

### 2.4 Final Concurso Joven Chef Sabor a Málaga 2015

El segundo día, de 10h a 17h, tendrá lugar la final del concurso Joven Chef Sabor a Málaga. Los cinco finalistas comarcales dispondrán de 60 minutos con un espacio de 15 minutos para

degustación del jurado y cambio de chef, para elaborar un plato cuyos criterios de valoración y reglas generales del concurso se registrarán por los mismos criterios que las finales comarcales.

Durante la clausura se dará a conocer al ganador de la Final del Concurso Joven Chef Sabor a Málaga, entregándole el diploma acreditativo y una cesta especial con productos Sabor a Málaga.

Al finalista se le realizará una entrevista, se realizará una mención especial en las redes sociales, un post en el blog de la web y se le incluirá en la nota de prensa del Congreso.

## 2.5 Exposición PYMES agroalimentarias Sabor a Málaga

Se organizará una zona de exposición permanente que combine dos funcionalidades paralelas

- Zona de stands permanente para las PYMES beneficiarias.
- Presentaciones y degustaciones de productos Sabor a Málaga

### 2.5.1 Zona de stands permanente para las PYMES beneficiarias

Se habilitarán 30 stands permanentes para las PYMES agroalimentarias malagueñas, contando con 30 PYMES beneficiarias del proyecto y un stand institucional de EOI-Diputación de Málaga.

Las PYMES agroalimentarias que formarán parte del Congreso serán elegidas por este orden:

- Las 25 PYMES beneficiarias del Programa de dinamización del tejido productivo agroalimentario y mercado minorista a través de nuevos canales en la provincia de Málaga
- Cinco PYMES beneficiarias suplentes del Programa de dinamización del tejido productivo agroalimentario y mercado minorista a través de nuevos canales en la provincia de Málaga
- Las PYMES Sabor a Málaga participantes en los Encuentros con Sabor a Málaga
- Las PYMES Sabor a Málaga no participantes en los Encuentros con Sabor a Málaga
- Las PYMES agroalimentarias malagueñas que no tienen distintivo Sabor a Málaga

### 2.5.2 Presentaciones y degustaciones de productos Sabor a Málaga

Se organizarán ocho presentaciones de los productos de las PYMES participantes beneficiarias durante los dos días del Congreso cada una de ellas de 45 minutos de duración. Las presentaciones serán temáticas, agrupando a profesionales de una misma tipología de productos para generar un mayor atractivo a la presentación y estarán dirigidas por personas de relevancia en el sector, ajenas a las empresas.

- El Aceite de Oliva Virgen Extra en la provincia de Málaga
  - Paco Lorenzo, Asociación Oleorum
- La aceituna Aloreña de Málaga
  - María José Guerrero, Consejo Regulador Aceituna Aloreña de Málaga
- La ganadería malagueña
  - Alberto Horcada, Universidad de Sevilla
- Cerveza (por confirmar)
- Las pasas de Málaga (por confirmar)
  - Javier Aranda, director de calidad Consejo Regulador (CR) de la Denominación de Origen Pasas de Málaga

- Quesos malagueños
  - Diego Barriga Velo, responsable del Curso de Maestro Quesero de Hinojosa del Duque
  - Francisco de Asís Ruiz, formador del Curso de Maestro Quesero de Hinojosa del Duque
- Miel de Málaga (por confirmar)
  - Fernando de Miguel, presidente de la Asociación Malagueña de Apicultores
- Vinos (por confirmar)
  - Custodio Zamarra, sumiller

### 3. PROGRAMA DEL CONGRESO

PROGRAMA CONGRESO				
Domingo 15 marzo				
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		
11.15-11.30				
11.30-12.15		"Aceituna Aloreña de Málaga, la singularidad de un producto", M <sup>a</sup> José Guerrero (CRDO Aloreña)	"Recuperación de especies de la mar en la gastronomía malagueña", Ángel León (Aponente**)	
12.15-12.30				
12.30-13.15		"Carnes de excelencia de la ganadería malagueña", Alberto Horcada (US)	"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", Felipe Medina (ASEDAS)	Mesa Redonda: "Posibilidades de la Gastronomía Malagueña por sus productos agroalimentarios". (Enrique Bellver, 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				

PROGRAMA CONGRESO					
Lunes 16 marzo					
EXPOSICIÓN-DEGUSTACIONES		PONENCIAS			
09.30-10.00	Exposición permanente				
10.00-10.30		Apertura Exposición			
10.30-11.15			Mesa redonda: "Empresas Malagueñas que marcan la diferencia" (Prolongo, DCOOP, Trops. Modera: Extenda)		
11.15-11.30					
11.30-12.15		"Pasas con DOP Málaga: abanico de sensaciones", Javier Aranda (CRDO Pasas de Málaga)	"Productos malagueños que traspasan fronteras", Fernando Canales (Etxanobe*)		
12.15-12.30					
12.30-13.15		"Los quesos de Málaga", 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				Final Concurso Joven Chef Sabor a Málaga 2015	
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		"Málaga: paraíso de mieles monoflorales", Fernando de Miguel	"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		"Pasado, presente y futuro de la Málaga vitinícola", Custodio Zamorra	"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		

\*Chef estrella Michelin



#### 4. DIFUSIÓN

Queremos que el I Congreso Sabor a Málaga tenga la mayor repercusión posible, agradeciendo toda la colaboración para su difusión y consecución.

Te recomendamos que utilices las redes sociales para anunciar tu participación en el Congreso, invitando a tus contactos a asistir y aprovechando para reunirte con profesionales de la distribución y la hostelería.

Aquí tienes los distintos usuarios para los Encuentros en las RRSS:

- Facebook: [Encuentros con Sabor a Málaga](#)
- Twitter: [@encsaboramalaga](#)
- Pinterest: [Encuentros con Sabor a Málaga](#)
- LinkedIn: [Encuentros con Sabor a Málaga](#)
- Youtube: [Encuentros con Sabor a Málaga](#)

#### 5. CONTACTO

Alejandra Laparra

Teléfono: 600 964 106

Correo: [encuentrosconsaboramalaga@eoi.es](mailto:encuentrosconsaboramalaga@eoi.es)

Web: [www.encuentrossaboramalaga.es](http://www.encuentrossaboramalaga.es)