



feria agroalimentaria HUESCA



Agradecimientos



Organiza



Colaboran



entrada
1€

25, 26 y 27 Marzo de 2011

Palacio de Congresos de Huesca

www.palaciocongresoshuesca.es

Horario: Mañanas de 11:00 a 14:00 horas

Tardes de 16:30 a 21:00 horas

feria agroalimentaria HUESCA

VIERNES, Día 25 de marzo

11.00 h. Apertura de la Feria.

12.00 h. Inauguración oficial y visita a los expositores.

18.30 h. Demostración de cocina para celiacos organizada por la Asociación Celiaca Aragonesa a cargo de **Marino Barrios**, Jefe de Cocina del Restaurante Asador ALVICAVI, de Huesca.

20.00 h. Cata de queso. Patrocina: ADESHO.

20.45 h. Anuncio del ganador del sorteo de un lote de alimentos de la Hoya de Huesca y Aragón entre todos los que hayan rellenado la encuesta de la feria.

SÁBADO, Día 26 de marzo

11.00 h. Apertura de la Feria.

11.00 – 14.00 h. Degustación de jamón de Teruel.

Patrocina: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel.

11.00 h. Charla "Alimentos para celiacos: Nuevos retos para el Sector Alimentario".

Alejandro Romeo de Embutidos Melsa, Premio Alimentos de Aragón 2011 a la Industria Alimentaria.

Victor Trasmontan, coordinador de Supermercados Altoaragón.

Noelia Panillo de la Asociación Celiaca Aragonesa.

Posterior **degustación de productos para celiacos.**

Colabora: Asociación Celiaca Aragonesa.

12.00 h. Emisión desde la feria del programa de radio "A vivir el Alto Aragón" en directo para toda la provincia de Huesca y presentado por **Cristina Pérez** de la Cadena Ser.

12.30 h. Cata de vino. Patrocina: ADESHO.

18.30 h. Demostración de cocina "La despensa de la Hoya de Huesca en directo" a cargo de **Sergio Azagra** que nos hablará de los diferentes ingredientes de la comarca, cómo rentabilizarlos y cómo combinarlos a la vez que elaborará tres recetas saludables y creativas en directo con posterior maridaje de vinos de la Hoya de Huesca. Patrocina: ADESHO.

20.45 h. Anuncio del ganador del sorteo de un lote de alimentos de la Hoya de Huesca y Aragón entre todos los que hayan rellenado la encuesta de la feria.

Programación Auditorio de Huesca:

22.30 h. Concierto Los Pecos.

DOMINGO, Día 27 de marzo

11.00 h. Apertura de la Feria.

11.00 – 14.00 h. Degustación de Longaniza de Graus.

Patrocina: Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus.

18.00 h. Cata de aceite de oliva. Patrocina: ADESHO.

19.30 h. Charla-coloquio "Aptitudes de la huerta. Proyecto Polígono Hortícola de los Pirineos para el Alto Aragón" por la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón.

20.30 h. Sorteo de una estancia en un alojamiento con encanto de la provincia de Huesca. Colabora: Central de Reservas de Aragón (visitaragon.es)

20.45 h. Anuncio del ganador del sorteo de un lote de alimentos de la Hoya de Huesca y Aragón entre todos los que hayan rellenado la encuesta de la feria.

21.00 h. Clausura de la feria.

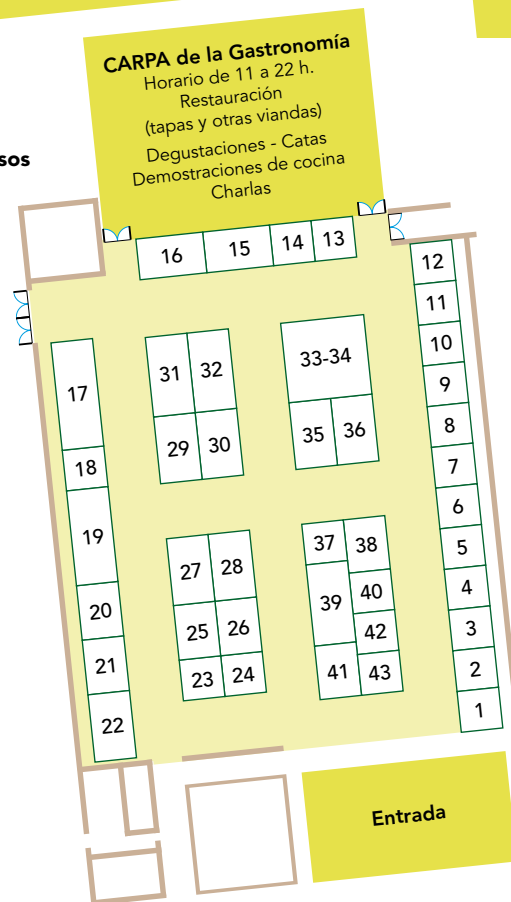
EXPOSICIONES Y ACTIVIDADES PERMANENTES

Carpa de la Gastronomía para disfrutar de las mejores viandas con degustaciones, catas, demostraciones de cocina, etc.

Horario ininterrumpido de 11 a 22 h. durante los tres días.

**25, 26 y 27
Marzo de 2011**

**Palacio de Congresos
de Huesca**



JORNADAS TÉCNICAS

VIERNES, Día 25 de marzo

Acceso libre.

Lugar: Salas de Ponencias del Palacio de Congresos.

Más información:

www.palaciocongresoshuesca.es

10.00 h. Trazabilidad de los productos agroalimentarios. Dr. Agustín Ariño Moneva. Catedrático de Nutrición y Bromatología, Universidad de Zaragoza.

11.00 h. Nuevas tecnologías para la conservación de los alimentos. Dra. M.ª Pilar Mañas Pérez; Profesora Titular de Tecnología de los Alimentos, Universidad de Zaragoza.

12.00 h. Seguridad alimentaria y trazabilidad en carne de cordero. Dña. Esperanza Horcas Díaz.

Veterinaria y Responsable de Gestión y Producción del Grupo Cooperativo Pastores

17.00 h. Nueva normativa DIN 10524: Ropa de trabajo en la industria agroalimentaria.

Alberto Pérez Garín. Almacenes Treballo SL.

18.00 h. Asaja Aragón pide a la DGA que apruebe una ley para la venta directa de productos agroalimentarios.

19.30 h. Taller de experiencias sobre los canales cortos de comercialización de alimentos. U.A.G.A.