

SRA. MISERICÒRDIA DOSAIGUAS I PÉREZ
Regidora delegada de l'Àrea d'Educació i Formació de l'Ajuntament de Reus

es complau en convidar-vos a la jornada:
De la terra a la taula: un camí per a la formació i la qualitat

Reus, 13 de maig de 2008



Jornades per al desenvolupament i la cohesió social

De la terra a la taula: un camí per a la formació i la qualitat

Objectius:

- Potenciar la qualitat en el sector alimentari a nivell integral
- Fer veure que els productes de qualitat són una bona eina de competitivitat empresarial i territorial
- Donar a conèixer experiències i iniciatives de productes locals amb projecció internacional
- Facilitar un espai d'intercanvi d'experiències entre els diferents agents que intervenen en les empreses alimentàries i de restauració

L'acte tindrà lloc el proper **13 de maig de 2008**, a les 9.00 h, en el marc de la FIRA MODERNAL a la sala d'actes de Fira de Reus.

Es prega confirmació mitjançant la fitxa d'inscripció a l'adreça: cbermudez@imfe.org o bé als telèfons: 977 331 837 - 977 010 850

Organitzen: Fundació i IMFE Mas Carandell

Col·laboren:



PROGRAMA

9.00h **RECEPCIÓ I LLIURAMENT DE LA DOCUMENTACIÓ**

9.30h **INAUGURACIÓ DE LA JORNADA**

Sr. Misericòrdia Dosaiguas, Regidora Delegada de l'Àrea d'Educació i Formació de l'Ajuntament de Reus

Sra. Elisabet Cardoner, Subdirectora General de Qualitat Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Francesc Xavier Vicens, Director dels Serveis Territorials d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de Tarragona

9.50h **PONÈNCIA MARC**

Presenta: **Sr. Francesc Xavier Vicens**

Sra. Olga Martín, Directora de Ciències Químiques i Catedràtica de Tecnologia dels aliments de la Universitat de Lleida

10.20h **PRODUCTES D'ORÍGEN**

Modera: **Sr. Francesc Xavier Vicens**

A determinar, Tècnic/a del Servei de Formació Agrària del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Pere Ferré, Director de Coselva

10.50h **INDÚSTRIES AGROALIMENTÀRIES I MESTRES ARTESANS/ES**

Modera: **Sr. Francesc Xavier Vicens**

Sr. Fernando Zamora, Degà de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili

Sr. Antoni Poy, Propietari de Pastisseria Poy

11.20h **PAUSA-CAFÈ**

11.50h **EMPRESSES DE RESTAURACIÓ**

Modera: **Sr. Francesc Xavier Vicens**

Sr. Ignasi Basora, Cap de restauració i compres de CYE Salou

Sr. Xavier Fabra, Empresari del Restaurant la Quinta Forca

Experiència de formació Apicius. Sr. Angel Jiménez, President de l'Associació de Cuiners de la Costa Daurada

12.10h **TAULA RODONA: LA FORMACIÓ COM A EINA DE COMPETITIVITAT**

Modera: **Sra. Rosa Cortiella**, Responsable del Servei de Formació Continuada i Serveis a l'empresa de la Fundació IMFE Mas Carandell

Participen: **Sr. Pere Ferré, Sr. Fernando Zamora, Sr. Antoni Poy, Sr. Jorge Gómez, Sr. Xavier Fabra i Sr. Angel Jiménez**

13.30h **CLOENDA**

Sr. Àngel Xifré, Director dels Serveis Territorials d'Innovació, Universitats i Empresa de Tarragona

Sr. Misericòrdia Dosaiguas, Regidora Delegada de l'Àrea d'Educació i Formació de l'Ajuntament de Reus

14.00h **TAST DE CERVESA**

A càrrec del sommelier **Sr. Sergi Montalà**. Cervesa Rosita