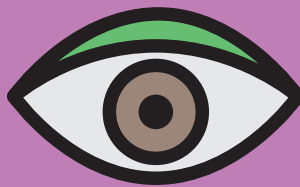


Programa d'activitats

Sala Emprenedora: Palau de Fires, nivell 1
Espai Gastronòmic: Palau de Fires, nivell 2



LA FIRA

amb tots els sentits

61a edició
FIRA DE MOSTRES
28/10 - 1/11/2023
PALAU DE FIRES DE GIRONA

Dissabte 28

- 10 h **Inauguració de la 61a edició de la Fira de Mostres.** Sala Emprenedora.
- 11 a 11:45 h **Tast de làctics i compotes de poma:** Anela i La Selvatana. Espai Gastronòmic.
- 12 - 13 h **Programa de ràdio El suplement** – «L'arca d'en Nogué» de Catalunya Ràdio. Espai Gastronòmic.
- 13 a 13:45 h **Tast de làctics i vins: Formatgeria la Xiquella.** Espai Gastronòmic.
- 17 h **La bateria de liti i l'ús eficient de l'energia fotovoltaica.** Josep M. Solà, Green Electric Energies Renovables. Sala Emprenedora.
- 17 a 17:45 h **Tast d'infusions i galetes:** La Galeta Artesana i Emporarom. Espai Gastronòmic.
- 18 h **Fusta, laminat o vinil: quin és el terra perfecte per tu?** Nadia Guerra, Fusta Floor. Sala Emprenedora.
- 18 a 18:45 h **Tast de conserves i vins:** Pibernat i Empordàlia. Espai Gastronòmic.
- 19 a 19:45 h **Tast d'avellanes i vins:** Nuasets i Celler Pere Guardiola. Espai Gastronòmic.

Diumenge 29

- 11 h **Rehabilitació cardíaca, una realitat a l'abast de tothom.** GICOR, Associació Gironina de Prevenció i Ajuda a les Malalties del Cor. Sala Emprenedora.
- 11 a 11:45 h **Tast d'olis i cargols:** Oli Fontclara i Can Carlina. Espai Gastronòmic.
- 12 a 12:45 h **Tast de conserves:** Salt del Sallent. Espai Gastronòmic.
- 12 - 13:30 h **Acte Institucional: Dia de l'agent comercial i Lliurament de Guardons i Premis COACGi.** Sala Emprenedora.
- 13 a 13:45 h **Tast d'arròs i sofregit:** Arròs Molí de Pals i Sofregit Quim Matas. Espai Gastronòmic.
- 16 h **Maximitza els teus beneficis: domina l'art de vendre un immoble sense agència.** Daniel Senserrich de Trabaja en Red. Sala Emprenedora.
- 17 h **Re-evolució energètica = independència energètica.** Jordi Punset, co Fundador i CEO d'Electrofluxe. Sala Emprenedora.
- 17 a 17:45 h **Tast de cafès i mel:** Cafès Cornellà i Abellaires Empordanesos. Espai Gastronòmic.
- 18 h **La bateria de liti i l'ús eficient de l'energia fotovoltaica.** Josep M. Solà, Green Electric Energies Renovables. Sala Emprenedora.
- 18 a 18:45 h **Tast d'embotits i cerveses:** Doskiwis Brewing i Carnisseria Homs. Espai Gastronòmic.
- 19 h **Fusta, laminat o vinil: quin és el terra perfecte per tu?** Nadia Guerra, Fusta Floor. Sala Emprenedora.
- 19 a 19:45 h **Tast d'embotits i vins:** Carnisseria Seli i Celler Martí Fabra. Espai Gastronòmic.

Dilluns 30

- 11 h **L'arribada de la llei Antifrau i la repercussió en les empreses del territori.** Imàtica. Sala Emprenedora.
- 11 a 11:45 h **Menja't Girona.** Ajuntament de Girona. Espai Gastronòmic.
- 12 h **Reducció de la despesa amb una bona optimització de rutes de distribució.** Imàtica. Sala Emprenedora.
- 12 a 12:45 h **Tast de làctics i galetes:** Peralada Mas Marcè i Patisseria Ca l'Amela. Espai Gastronòmic.
- 13 a 13:45 h **Tast d'anxoves i vins:** Anxoves Callol Serrats i Celler Gerisena. Espai Gastronòmic.
- 17 h **El venedor del futur: "Habilitats Essencials".** Pere Marta Palomino, M275 Consultoria. Sala Emprenedora.
- 17 a 17:45 h **Tast de licors:** Quevall. Espai Gastronòmic.
- 18 h **La bateria de liti i l'ús eficient de l'energia fotovoltaica.** Josep M. Solà, Green Electric Energies Renovables. Sala Emprenedora.
- 18 a 18:45 h **Tast foie i derivats de la poma:** Mooma i Collverd. Espai Gastronòmic.
- 19 h **Principis per l'èxit: Inversions a llarg termini i continuïtat de l'empresa familiar.** Albert Grau i Jordi Tarragona, Sforza & Business Family Coach. Sala Emprenedora.
- 19 a 19:45 h **Tast d'embotits i vins:** Pernils Can Mateu i Celler Perelada. Espai Gastronòmic.



Programa d'activitats

Sala Emprenedora: Palau de Fires, nivell 1
Espai Gastronòmic: Palau de Fires, nivell 2



LA FIRA
amb tots els sentits

61a edició
FIRA DE MOSTRES
28/10 - 1/11/2023
PALAU DE FIRES DE GIRONA

Dimarts 31

- 10h - 14 h **Networking Col·legi d'Agents Comercials de Girona.** Sala Emprenedora.
- 12 h **Taula rodona: Per un mar accessible.** Club Nàutic L'Escala, estand núm. 605 del Pavelló comercial. Presentació del projecte a càrrec del president del Club Nàutic L'Escala: Narcís Carreras i del president del Grup Mifas: Artur Altabàs.
- 14 h **Dinar Business Lunch.** Associació d'Empresaris AEEG. Restaurant Fira (acte privat: prèvia inscripció).
- 16 h **L'empresa i el gerent volen el mateix? Principis bàsics pel control i gestió d'una empresa.** Amadeu Soler, Nexogestión. Sala Emprenedora.
- 17 h **Presentació conveni laboral del metall.** Metall Girona. Sala Emprenedora.
- 17 a 17:45 h **Tast de làctics i melmelades:** Can Bech i La Balda. Espai Gastronòmic.
- 18 h **La bateria de liti i l'ús eficient de l'energia fotovoltaica.** Josep M. Solà, Green Electric Energies Renovables. Sala Emprenedora.
- 18 a 18:45 h **Tast de làctics i cerveses:** La Minera i Mas Alba. Espai Gastronòmic.
- 19 a 19:45 h **Tast d'embotits i vins:** Vinyes dels Aspres i Embotits Costabona. Espai Gastronòmic.

Dimecres 1

- 10 h **Cosmètica natural vs cosmètica de síntesi.** I com tenir cura de la pella la tardor. Pilar Arbó, PHYT'S. Sala Emprenedora.
- 11 h **Com millorar les vendes dels nostres negocis:** fer ús de la narrativa, les emocions i els textos persuasius per millorar la comunicació en els nostres negocis i projectes. Tant a l'online com a l'offline. Com crear experiències memorables als nostres clients i com el storytelling o les històries creen vincles emocionals entre clients i empresa, i futurs clients. Èlia Guardiola, referent internacional del storytelling i el Màrqueting Emocional, és conferenciant, docent a Universitats, escoles de negocis i empreses de tot el món. Sala Emprenedora.
- 11 h **Taller per aprendre a utilitzar desfibril·ladors** – Dipsalut. Estand núm. 236 del nivell 2 del Palau de Fires.
- 11 a 11:45 h **Tast de mels i nous:** Dolça Abella i Can Llanvanera. Espai Gastronòmic.
- 12 h **La bateria de liti i l'ús eficient de l'energia fotovoltaica.** Josep M. Solà, Green Electric Energies Renovables. Sala Emprenedora.
- 12 h **Taller per aprendre a utilitzar desfibril·ladors** – Dipsalut. Estand núm. 236 del nivell 2 del Palau de Fires.
- 12 a 12:45 h **Tast d'aigües i castanyes:** Castanya de Viladrau i Aigua de Vilajuïga. Espai Gastronòmic.
- 13 h **El pacient impacient, una altra visió de la malaltia.** GICOR, Associació Gironina de Prevenció i Ajuda a les Malalties del Cor. Sala Emprenedora.
- 13 h **Taller per aprendre a utilitzar desfibril·ladors** – Dipsalut. Estand núm. 236 del nivell 2 del Palau de Fires.
- 13 a 13:45 h **Tast d'embotits di olis:** Mas Auró i Carnisseria Alemany. Espai Gastronòmic.
- 16 h **Fusta, laminat o vinil: quin és el terra perfecte per tu?** Nadia Guerra, Fusta Floor. Sala Emprenedora.
- 16 h **Taller per aprendre a utilitzar desfibril·ladors** – Dipsalut. Estand núm. 236 del nivell 2 del Palau de Fires.
- 17 a 17:45 h **Tast a cegues de productes de Girona Excel·lent.** Espai Gastronòmic.
- 17 h **La bateria de liti i l'ús eficient de l'energia fotovoltaica.** Josep M. Solà, Green Electric Energies Renovables. Sala Emprenedora.
- 17 h **Taller per aprendre a utilitzar desfibril·ladors** – Dipsalut. Estand núm. 236 del nivell 2 del Palau de Fires.
- 18 h **Taller per aprendre a utilitzar desfibril·ladors** – Dipsalut. Estand núm. 236 del nivell 2 del Palau de Fires.
- 18 a 18:45 h **Tast de carns i herbes aromàtiques:** Emporarom i Gremi de Carnissers i Xarcuteres artesans de les comarques gironines. Espai Gastronòmic.

Exposicions de la **25a edició dels Premis d'Arquitectura de les Comarques de Girona.** Al nivell 2 del Palau de Fires i al recinte exterior.

