



FROMAGO CHEESE EXPERIENCE

El gran escenario internacional del Queso

31 de agosto de 2026





EILZA (Escuela Internacional de Industrias Lácteas) es la entidad responsable de la organización y desarrollo de **FROMAGO Cheese Experience**, una experiencia promovida por la **Diputación de Zamora**.

Fundación compuesta por **+60** empresas del sector lácteo internacional

Apuesta por la promoción y la formación en el sector lácteo y ganadero

Fundada en 2019 ha formado a más de **2500** alumnos

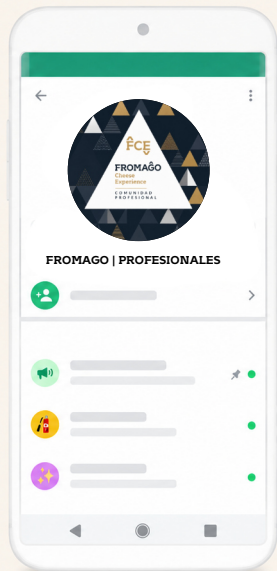




Únete a la Comunidad B2B FROMAGO



Todas las comunicaciones
para participantes
profesionales **en un
mismo lugar**



ÍNDICE

1. Calendario y horarios
2. Normativa y documentación
3. El stand
4. Logística de frío (FADIS)
5. Servicios y alquileres
6. Oportunidades comerciales
7. Zonas y planos
8. Parking expositores
9. Actividades profesionales
10. Resumen y plazos clave



BLOQUE 1

CALENDARIO Y HORARIOS



Horario de la feria

FECHAS

17-20 SEPT

HORARIO

11:00-21:00

MODALIDAD

CONTINUA

A TENER EN CUENTA

- ✓ Los stands deben estar atendidos durante todo el horario, los cuatro días.
- ✓ Se ruega no abandonar o cerrar el puesto durante el horario de apertura.
- ✓ Distribuidores: se comprobará el permiso del fabricante o productor para vender sus productos.



Montaje y desmontaje



MIÉRCOLES 16 · 11:00 A 21:00

Montaje de stands

Jornada principal de montaje. Permitido el acceso al recorrido de vehículos

01



JUEVES 17 · 8:00 a 10:00

Últimos ajustes

La decoración debe estar terminada antes de las 10:00. Después se cierra el acceso de vehículos.

02



DEL 17 AL 20 DE SEPTIEMBRE

Feria abierta · 11:00 a 21:00

Cuatro días de feria ininterrumpida, con los stands atendidos.

03



DOMINGO 20 DE SEPTIEMBRE ·

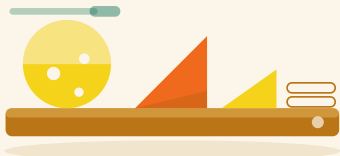
Desmontaje · 21:00

Hasta esa hora todos los stands deben permanecer atendidos.

04

Es necesario enviar las matrículas antes del Viernes 11 de Septiembre

Mesa de quesos expositores



Tu queso, en la mesa común de la cena

FECHA LÍMITE DE ENTREGA

Martes 15 de septiembre

DÓNDE SE ENTREGA

Seminario San Atilano

Plaza del Seminario, 2 · Zamora



CONDICIÓN IMPRESCINDIBLE

Todo el producto debe entregarse ya cortado

No se pondrá en la mesa nada que no venga precortado y listo para servir.

BLOQUE 2

NORMATIVA Y DOCUMENTACIÓN



Documentación exigida



Declaración responsable

Declaración responsable de posesión del plan de formación en higiene.



Memoria técnica sanitaria

Memoria técnica sanitaria, con el número de registro sanitario.



Protección de datos

Documentación de protección de datos en vigor.

Nos acogemos a la normativa municipal de permisos urbanísticos y autorización de actividades exigida por el Ayuntamiento de Zamora

Normativa específica para expositores (Sobre los espacios)

Respetar tu superficie

Los motivos decorativos se ajustan al espacio contratado: sin ocupar pasillos ni entorpecer el paso.

No tapes a tus vecinos

La decoración no puede restar visibilidad a los stands contiguos.

Nada de almacenar fuera

No se puede guardar producto ni material en pasillos ni zonas comunes.

No manipules la estructura

Prohibido pintar, clavar, poner tacos o hacer rozas en paredes, suelos y columnas.

PLAZO DE DECORACIÓN

Terminada antes de las 10:00 del día 17

Una hora antes de la apertura de la feria.

DAÑOS Y PROVEEDORES

Respondes de los desperfectos que ocasionas

La Organización puede vetar a decoradores, montadores o instaladores por incumplimiento reiterado.



Normativa específica para expositores

(Sobre el día a día)

Sin agua en el stand

Los stands no tienen agua corriente ni desagüe. Hay zonas comunes para lavar cuchillos y tablas.

Vehículos solo en carga

Prohibido aparcar dentro del recorrido. Únicamente carga y descarga, en zonas y horarios habilitados.

Ordenado antes de abrir

El stand debe estar recogido y presentable antes de la apertura de cada jornada.

Limpieza repartida

El interior lo limpia cada expositor. La Organización limpia el recorrido al cerrar cada día.

SEGURIDAD

Hay servicio general de seguridad en la feria

Aun así, cada expositor responde en exclusiva de su mercancía y su mobiliario.

ROBOS Y DETERIOROS

La Organización no se hace cargo

Ni de robos, ni de hurtos, ni de deterioros que puedan sufrir los expositores o sus bienes.



Normativa específica para expositores (Obligaciones)

Documentación en vigor

Contratos laborales, licencias de venta, registros sanitarios y carné de manipulador.

Te la pueden pedir

Tanto la Organización como los Servicios de Inspección correspondientes.

Guantes e higiene

Uso de guantes al manipular alimentos y respeto a las normas de higiene alimentaria.

Retirada al terminar

Cada expositor retira productos y decoración y deja el espacio como lo recibió.

PROHIBIDO

Consumo y venta de alcohol a menores de 16 años

Sin excepciones, en cualquier punto del recorrido.

¿DUDAS DURANTE LA FERIA?

Secretaría técnica y puntos de información

Para plantear dudas, necesidades, propuestas o reclamaciones.



BLOQUE 3

STAND



Tu stand

Todo lo que necesitas saber sobre tu espacio: qué modalidad te corresponde, con qué llega equipado y hasta dónde puedes decorarlo.

SUPERFICIE

2,5 × 2,5 m · ~6 m²

MODALIDADES

3 tipos de carpa

POTENCIA

400 W por stand

01

Modalidades

Multiexpositor, carpa 3 × 3 y carpa 5 × 5.

02

Instalación eléctrica

Cuadro, toma, proyector LED y regleta de enchufes.

03

Personalización

Qué puedes hacer en tu stand y cómo hay que devolverlo.

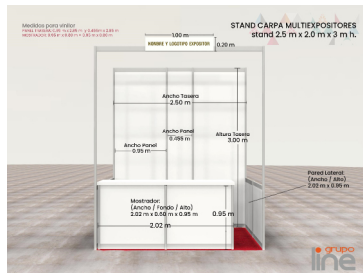


Tu Stand

Tres modalidades de stand

La modalidad depende del emplazamiento asignado en el recorrido.

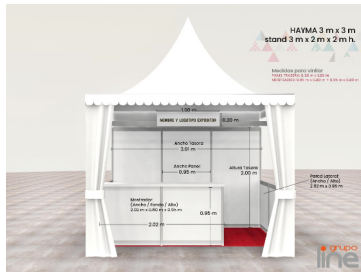
SUPERFICIE UNITARIA
2,5 × 2,5 m • ~6 m²



MODALIDAD 01

Carpa multiexpositor

Espacio dentro de carpa compartida.



MODALIDAD 02

Carpa 3 × 3

Carpa individual de 3 × 3 metros.



MODALIDAD 03

Carpa 5 × 5

Carpa individual de 5 × 5 metros.

Personalización del stand

Hasta dónde puedes llegar decorando tu espacio.

PERMITIDO

Sí puedes



Decorar a tu cargo

Personaliza el stand corriendo tú con el coste.



Poner vinilos y rótulos

Siempre sin dañar las lonas ni los paneles.



Usar mobiliario propio

Dentro de la superficie que tienes contratada.

NO PERMITIDO

No puedes



Pintar, clavar o taladrar

Nada de tacos ni rozas en lonas, paneles o suelos.



Invadir pasillos

Ni ocupar zonas comunes con producto o decoración.



Tapar a tus vecinos

No quites visibilidad a los stands contiguos.

AL TERMINAR LA FERIA

El stand se devuelve **tal y como se encontró**: hay que retirar vinilos y cualquier elemento añadido.



Instalación eléctrica

Cuadro eléctrico 400 W



Toma corriente encastrada



Proyector led 50W



Regleta de enchufes



INSTALACIÓN STANDARD

Potencia: 400 W
Cuadro eléctrico
Toma de corriente (Cuadro)
Proyector led de 50 W
Regleta con enchufes

¿NECESITAS MÁS POTENCIA O EQUIPOS DE FRÍO?

Contrátalo **directamente con las empresas de alquiler**. La Organización queda al margen del servicio y del coste.

BLOQUE 4

LOGÍSTICA DE FRÍO



FADIS



Envío de producto a FADIS

Almacenamiento refrigerado durante todo el evento.

RECEPCIÓN DE PRODUCTO

14 | 15 | 16

de septiembre de 8:00 a 14:00

DÓNDE SE ENTREGA

FADIS Alimentación S.L.

Calle del Tejo, 8 · 49023 Zamora



FADIS

1-3 °C

Temperatura de conservación

50

Cajas máximo por expositor

Solo queso

Producto admitido

CÓMO PREPARAR EL ENVÍO

Cajas numeradas y con la etiqueta oficial

Usa la etiqueta y la plantilla, y envíala a fromago@fadis.es

Descarga la etiqueta y la plantilla en la web de FROMAGO, en el área de expositores.

		DATOS DE ENVÍO	
CAJA n° 		ENTREGA: FADIS ALIMENTACIÓN, S.L. Calle del Tejo, N°8, 49023 (Zamora) Teléfono: +34 684 715 205	
		N° STAND:	
Total de cajas		EMPRESA REMITENTE:	
		Persona contacto:	
		Teléfono móvil:	
		PRODUCTO:	

Reposición de producto

FROMAGÔ
Cheese Experience

ENTREGAS EN TU STAND

17 | **18** | **19** | **20**
de septiembre

COMO CUANDO PEDIR PRODUCTO

El día anterior, antes de las 23:00

DONDE SE PIDE

en www.fadis.es/fromago

PRIMERA REPOSICIÓN

Intenta hacerla por tus propios medios

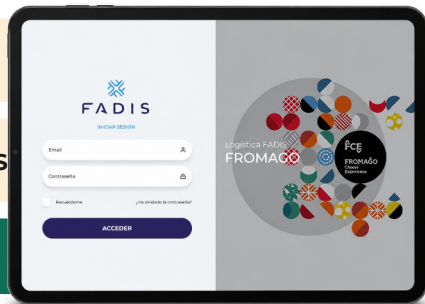
Reserva el servicio de FADIS para las reposiciones siguientes.

CÓMO SE PIDE

Puedes consultar el video explicativo en la web de FADIS

TELÉFONO DE LOGÍSTICA

+34 684 715 205 · fromago@fadis.es



Reparto y retirada durante la feria

FROMAGÔ
Cheese Experience

DOMINGO 20 • EN FADIS

19:30 – 23:00 h

Finalizada la feria, pasa a recoger tu mercancía sobrante.

LUNES 21 • POR TRANSPORTE

Recogida con tu transportista

Si no puedes llevarte toda la mercancía el domingo.

ATENCIÓN AL ÁMBITO DEL SERVICIO

Solo para expositores a más de 100 km de Zamora

El servicio de recogida del lunes está reservado a quienes tengan sus instalaciones fuera de ese radio.

CÓMO SE GESTIONA

Cursa la orden con la empresa de transporte que elijas

La recogida se realiza el lunes 21 de septiembre en las instalaciones de FADIS.

Relación de producto y logística de frío: fromago@fadis.es • +34 684 715 205



BLOQUE 5

SERVICIOS Y ALQUILERES



Alquileres: contratación directa

ELECTRODOMÉSTICOS

Alquilia

Contacto: Jorge

 alquiliaevents.com

 983 35 23 52

 info@alquiliaevents.com

Fricusa

Contacto: Antonio

 fricusa.wordpress.com

 607 64 96 12

 antonio@fricusa.net

Frimay

Contacto: Álvaro

 frimay.com

 651 810 305 / 980 513 305

 frimay@frimay.com

ALQUILER DE MOBILIARIO

Domixtura

Contacto: Ana

 domixtura.com

 980 538 250

 info@domixtura.com

EventsDS

Contacto: Carmen

 eventsds.com

 656 552 600

 eventsdiezsabat@gmail.com

MATERIAL AUDIOVISUAL

Eventos Emilio Martín

Contacto: Laura

 eventosemiliomartin.es

 622 028 961 / 980 538 897

 comunicacion@eventosemiliomartin.es

Sonido Galende

Contacto: Puri

 sonidogalende.com

 980 511 524

 info@sonidogalende.com

VINILADO DE STAND

Ciceromanía

 980 53 39 05

 cicero@ciceroimprenta.com

Catering para expositores

PRECIO DEL MENÚ

15,00 €

IVA incluido · por persona y día

EMPRESA DE CATERING

La Yagona



layagona.com/eventos-y-momentos

FECHA MÁXIMA DE RESERVA

Miércoles 13 de septiembre

Pasada esa fecha no se garantiza el servicio.



TENLO EN CUENTA

El menú no incluye bebida



BLOQUE 6

OPORTUNIDADES COMERCIALES



Misiones comerciales

Reúnete con compradores internacionales

Agenda profesional de reuniones B2B, organizada con la Cámara de Comercio y el ICEX.

45

IMPORTADORES

Compradores profesionales confirmados.

23

PAÍSES

De todos los continentes.

CUÁNDO Y DÓNDE

- Teatro Ramos Carrión
- Mañanas del 17 y 18 de septiembre
- Sesiones de reuniones concertadas

CÓMO FUNCIONA

- Plataforma de matchmaking
- Tú eliges con quién reunirte
- Reuniones cerradas de antemano

PARTICIPACIÓN

Coste de participación por expositor: **50 € + IVA**



Catas y eventos

¿Tienes una cata contratada? Recuerda

Para quienes ya tienen su cata o presentación confirmada. El programa está cerrado.

10 min

ANTES DE TU HORA

Preséntate en el escenario con margen.

20 min

DE DURACIÓN

Ese es el tiempo de cada actividad.

TÚ APORTAS

- Producto para tu cata o presentación
- Material desechable (platos, vasos, servilletas)
- Dejar el espacio limpio al terminar

No se facilita producto ni material desechable.

LA ORGANIZACIÓN PONE

- Dos mesas
- Megafonía
- Un ayudante

CANCELACIONES

Avisa con al menos 24 h. No presentarse o cancelar sin aviso: **200 € de penalización.**



BLOQUE 7

PLANOS Y MAPA



- 1** Zona Internacional
- 2** Galería de Quesos Internacionales
- 3** Plaza de los Animales
- 4** Bestiarium INTEROVIC
- 5** Galería de Quesos Europeos IGP / DOP
- 6** Plaza de la Lana
- 7** Galería de Quesos Españoles
- 8** Galería de Quesos con Premios Cincho
- i** Información y merchandising

BLOQUE 8

PARKING EXPOSITORES



Parking para expositores

Cada expositor dispone de tarjetas de aparcamiento y transporte urbano gratuito.

TARJETAS DE APARCAMIENTO

2 por
expositor

Se entregan junto con tu acreditación.



ZONA HABILITADA

Ronda de la Feria

Junto al recinto ferial.



ZONA HABILITADA

Ciudad Deportiva

Mayor capacidad.

AUTOBUSES URBANOS

Gratuitos por toda la ciudad de Zamora

Solo tienes que presentar tu acreditación de expositor al subir.



IMPRESCINDIBLE

La acreditación debe ir visible en el coche

Sin ella no se garantiza el uso de las zonas habilitadas.



BLOQUE 9

ACTIVIDADES PROFESIONALES



ACTIVIDADES PROFESIONALES

Ponencias, mesas redondas y presentaciones para el sector quesero, ganadero y lácteo: normativa, seguridad alimentaria, desarrollo rural, razas autóctonas y modelos de negocio.

PROGRAMA COMPLETO Y HORARIOS

www.fromago.info/jornadas-profesionales



BLOQUE 10

RESUMEN Y CLAVES



FECHAS CLAVES

NO LO DEJES PASAR

Antes de viajar

9

SEPT

Reserva del catering

Los menús de los cuatro días de feria.

11

SEPT

Matrículas de vehículos

A info@fromago.info, para la Policía Municipal.

11

SEPT

Confirmación a la cena

Asistentes y empresa, a info@fromago.info.

DEL 14 AL 17

La semana de la feria

14

A 16

Recepción en FADIS

Calle del Tejo, 8 · de 8:00 a 14:00 h.

15

SEPT

Quesos para la cena

Ya cortados · Seminario San Atilano.

16

SEPT

Montaje de stands

De 11:00 a 21:00 h. Cena esa noche, a las 21:00.

17

SEPT

Decoración terminada

Antes de las 10:00. Después se cierra a vehículos.

YA DURANTE LA FERIA

Pedidos a FADIS: **el día anterior, antes de las 23:00 h**, en www.fadis.es/fromago

Cena bienvenida a expositores

MIÉRCOLES

16

de septiembre

21:00 h

LUGAR

Mirador del Teatro Ramos Carrión

Calle de Ramos Carrión, 25 · Entrada por el lateral.

PASES

2 por stand

Incluidos en tu inscripción.

ACOMPAÑANTE EXTRA

30 € / persona

Plaza adicional a la de los dos pases.

CONFIRMA TU ASISTENCIA

Antes del **viernes 11 de septiembre**, escribiendo a info@fromago.info

Indica el número de asistentes y el nombre de tu empresa al confirmar.

