














Actividades






Día 17/09/2019	
<p>10:00-18:45</p> 	<p>X Congreso Mundial del Jamón</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: ANICE-FECIC-CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p style="text-align: right;">Lugar: AUDITORIO X CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN</p>
<p>10:30-14:00</p> 	<p>Seguridad, calidad e innovación para la competitividad de la industria cárnica</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: AEC Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Oscar Hernandez - Avelino Brito - Fernando Martínez - Juan Luis Ortiz - Luis Antonio Vázquez Pérez - Pilar Pérez - Antonio Pérez - Victoria Ruiz - Agustín Álvarez - Narcís Grèbol - David Jiménez Barbero</p> <p>Enlace jornada AEC</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MEATIC</p>
<p>10:30-11:15</p> 	<p>Eficacia del ozono contra listeria, salmonella, E. Coli y Staphylococcus. Desinfección sin residuo químico</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: ASP Asepsia Colabora: Meat Attraction Ponentes: Silvia Peña</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>11:00-12:00</p> 	<p>Elaboración de productos artesanos innovadores por Ana Paris</p> <p>Organiza: EDUCARNE-CARNIMAD Ponentes: Ana París Resumen: La maestra carnicera artesana, Ana Paris, elaborará en vivo distintas recetas con la carne como protagonista. Sus presentaciones no pasan desapercibidas, y le han valido para alzarse con el Primer Premio en el Concurso Paganni, celebrado en la última edición de la Feria IMeat en Módena (Italia), destacando todas ellas por sabor y colorido.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>11:30-14:15</p> 	<p>III Simposio Científico de Interporc</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: INTERPORC Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Rodrigo Abad Rodríguez - M^a Dolores Marrodán - Jesús Román Martínez - Susana Monereo - Luján Soler</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MERCADOS</p>






<p>11:30-12:15</p> 	<p>Una introducción a las soluciones líderes de PerkinElmer dirigidas a procesadores de carne que mejoran la calidad, seguridad y productividad</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: PERKINELMER Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Per Liden</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>12:00-13:00</p> 	<p>Presentación del libro "El supermercado, un modelo de proximidad equilibrada, accesible y circular"</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: ASEDAS Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Felipe Medina</p> <p style="text-align: right;">Lugar: LIVE PLAZA</p>
<p>12:00-13:00</p> 	<p>El Paquito de cordero, nuevas tendencias de consumo. Javier Roble. INTEROVIC</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>12:00-15:00</p> 	<p>Elaboraciones y degustaciones de los nuevos cortes</p> <p>Organiza: INTEROVIC Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10E06A – INTEROVIC</p>
<p>12:30-13:15</p> 	<p>Hedonismo vs. Salud: dos caras de una misma tendencia en los productos cárnicos</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: M.R.M.2. Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Sergio Moya</p> <p>Resumen: Actualmente existe una doble tendencia entre los consumidores: por un lado, apuestan por productos saludables con menos aditivos; por el otro, no tienen problema en "darse un capricho" y adquirir productos para "foodies" por ser estos modernos, novedosos y no siempre "sanos"</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>

<p>12:30-14:00</p> 	<p>Piezas y cortes de sabor australiano por Anthony Puharich y Darren Peter O'Rourke</p> <p>Organiza: EDUCARNE-CARNIMAD Ponentes: Anthony Puharich - Darren Peter O'Rourke Resumen: Darren es un chef convertido en carnicero que está llevando el oficio a nuevos niveles, gracias a la pasión que le llevó a cambiar las sartenes por los cuchillos. Estará en vivo junto a Anthony Puharich, en un show, donde mostrarán parte del trabajo que ha convertido a Victor Churchill Butcher en "la mejor carnicería del mundo".</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>13:00-14:00</p> 	<p>La carne de conejo – Una gran oportunidad. M^a Luz de Santos INTERCUN</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>13:15-13:30</p> 	<p>Presentación del Barómetro ANICE-CAJAMAR</p> <p>Organiza: GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10F14- GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p>
<p>13:30-14:15</p> 	<p>El cochinito asado perfecto para Horeca & retail</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: CÁRNICAS TABLADILLO SL Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Fuencisla Esteban</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>13:30-</p> 	<p>Mesa redonda de análisis sobre el sector</p> <p>Organiza: GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR Ponentes: Alberto Jiménez - David Uclés - Paulo Soares - Leonor Sáiz</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10F14- GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p>
<p>14:00-17:00</p> 	<p>Showcooking David Vega</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>14:00-</p> 	<p>Cóctel</p> <p>Organiza: GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10F14- GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p>







<p>14:15-15:15</p> 	<p>Pepe Chuletón en directo</p> <p>Organiza: EDUCARNE - CARNIMAD Ponentes: Jose Luis Sáenz Villar - Pepe Chuletón Resumen: José Luis Sáenz Villar, más conocido por todos como Pepe Chuletón, mostrará en directo su arte con el cuchillo, realizando una demostración de corte del producto que le ha convertido en estrella mediática de las redes sociales: sus chuletones de vacuno mayor</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>15:00-19:00</p> 	<p>Las TIC y Automatización en la industria cárnica</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Industria Auxiliar Organiza: EUROCARNE Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Francisco Requena - Eduard Martínez - Manuel Lainez - Ricardo Díaz - Álvaro Sánchez Cuervo - Josep Amatller</p> <p>Programa Jornadas</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MEATIC</p>
<p>15:30-18:15</p> 	<p>Aportaciones de la profesión veterinaria a la cadena de valor de la carne: Gestión de crisis alimentarias y proceso de exportaciones a terceros países</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: AVESA Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Amelia García Ara - Imanol de la Fuente Artegabeitia - Irma Cervós Costança - Oscar Rodríguez Delgado - Juan Luis Núñez Vicario - Alvaro Mateos Amann Resumen: Distribuidos en grupos de 6-8, los participantes trabajarán en casos prácticos en los que deberán desarrollar las acciones a acometer e identificar qué requisitos higiénico-sanitarios deben cumplir, factores fundamentales en cuanto a los distintos requisitos y dónde, cómo y a qué profesionales veterinarios pueden dirigirse para alcanzar su objetivo de exportación</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>15:30-18:00</p> 	<p>#DistriMeat 2019, la distribución europea de carne y productos cárnicos</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: MEAT ATTRACTION, ANICE, ANGED, ACES, ASEDAS, CEDECARNE Ponentes: Alberto Jiménez - Raúl Calleja - Alessandro Sciamarelli - Raúl Andrés - Jaime García - Enrique Oliveira - José Manuel Álvarez</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MERCADOS</p>
<p>15:45-16:45</p> 	<p>Mesa Redonda. La charcutería y Productos Preparados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro.</p> <p>Organiza: EDUCARNE - CARNIMAD Ponentes: Eugeni Moreno - Juanjo Gil - Lola Barragán - Trinidad Gómez</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>






Día 17/09/2019	
<p>17:00-18:00</p> 	<p>Mesa Redonda. Revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y la charcutería</p> <p>Organiza: EDUCARNE - CARNIMAD Ponentes: Anthony Puharich - Trinidad Gómez - Carlos Catalá - Álex Castany - María Sánchez</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
Día 18/09/2019	
<p>09:30-19:00</p> 	<p>X Congreso Mundial del Jamón</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: ANICE-FECIC-CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p style="text-align: right;">Lugar: AUDITORIO X CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN</p>
<p>10:00-11:00</p> 	<p>PAMPEANA – La mejor carne Argentina</p> <p>Organiza: Eurovicarme / PAMPEANA Ponentes: Javier Brichetto Resumen: Presentación de PAMPEANA (La mejor Carne Argentina) por el Chef: Javier Brichetto.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>10:30-11:15</p> 	<p>Chorizo de León 100% natural</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: EMBUTIDOS RODRIGUEZ SL Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Miguel Angel Garcia Bravo - Javier Sanz Resumen: Con esta ponencia se persigue aumentar la visibilidad de la familia de productos elaborados de Rodríguez y en concreto el Chorizo de León, que se caracteriza por ser un productos elaborado con magros frescos , ingredientes naturales y sin ningún tipo de alérgeno , elaborados siguiendo la tradición desde 1910 y cumpliendo el nuevo reglamento de la Asociación para la Promoción del Chorizo de León, para lo que también tendremos la oportunidad de contar con su Presidente, el Sr. José Javier Sanz Gomez .</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>11:00-13:00</p> 	<p>Envases y embalajes sostenibles: nuevos desarrollos tecnológicos aplicados al sector cárnico</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: PACKNET Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Mercedes Gómez - Mª Belén García Fernandez - Carlos Enguix - Norman Masià - Marta Lara - Juan Luis Mejías - Ramiro Pelayo - Josu García</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MEATIC</p>


<p>11:00-13:00</p> 	<p>World Meat Forum: China - Spain</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: ANICE-ICEX-MAPA-IFEMA Colabora: MEAT ATTRACTION Resumen: “Estado de situación, novedades y oportunidades para la industria cárnica en China”</p> <p style="text-align: right;">Lugar: SALA N117-N118</p>
<p>11:00-12:00</p> 	<p>Aguja de vaca Asturiana: una gran desconocida</p> <p>Organiza: HERMANOS PEÑA Ponentes: Elena Cebada - Nacho Vaquero Resumen: Cómo sacarle el máximo rendimiento a una pieza cárnica y llevarla a su máxima expresión depende no sólo de la calidad del producto, sino de los profesionales que la trabajen. Nacho Vaquero, carnicero de Hermanos Peña, Sergio Rama, cocinero de Ternera Asturiana y Elena Cebada, directora técnica de la Marca de Garantía Vacuno Mayor Asturiano, nos enseñarán cómo sacarle el máximo partido a esta parte del despiece de la canal de la Vaca Asturiana, que tendremos ocasión de degustar. Nacho despiezará una aguja de Vaca Asturiana, Sergio explicará diferentes aplicaciones culinarias de cada parte y Elena expondrá las principales características del producto y los controles de calidad realizados por el Consejo Regulador.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>11:00-</p> 	<p>Mesa redonda: Oportunidades de la energía fotovoltaica para el sector cárnico. Competitividad y sostenibilidad</p> <p>Organiza: GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR Ponentes: José Antonio Guerrero - María Colom - Fernando Círez - José Luis García</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10F14- GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p>
<p>11:00-11:30</p> 	<p>Historias en tu mesa: Productos cárnicos con sello de calidad diferenciada DOP o IGP. Presentación Origen España y asociados</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>11:30-14:00</p> 	<p>Retos y oportunidades del sector cárnico ecológico</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: ECOVALIA Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Pablo Rodríguez - Francisco Campos - Carlos Palacios Riocerezo - Francisco Piqueras - Rodrigo Redondo Fernández Resumen: El sector cárnico ecológico Producción y calidad Mesa redonda: mercado de la carne de producción ecológica</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MERCADOS</p>




<p>11:30-12:15</p> 	<p>Soluciones para reducir la cantidad de plástico de los envases</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: GRUPALIA PACK SOLUCIONES Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Carles Lapeña Resumen: Se presentarán diferentes soluciones para el envasado de productos cárnicos en SKIN y MAP que reducen la cantidad de plástico de los envases actuales hasta un 80%</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>11:30-12:00</p> 	<p>Showcooking David Vega</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>12:00-15:00</p> 	<p>II Gran Final Internacional de Cortadores de Jamón de Capa Blanca</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: INTERPORC Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p style="text-align: right;">Lugar: LIVE PLAZA</p>
<p>12:00-13:00</p> 	<p>El asado perfecto del cochinito segoviano de Tabladillo.</p> <p>Organiza: CARNICAS TABLADILLO Ponentes: Fuencisla Esteban Resumen: El asado perfecto del cochinito segoviano precocinado de La Quinta de Tabladillo y otros sabrosos productos Tabladillo fáciles de cocinar</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>12:00-13:30</p> 	<p>Experiencia Innovación 360 Cajamar</p> <p>Organiza: GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR Ponentes: Miguel Ángel Domene - Elena Romero Resumen: 12:00 horas - Mesa de Empresarios. Alimentos cárnicos saludables. Innovación y oportunidades de mercado. Mesa de trabajo con ocho empresarios de referencia sobre desarrollo de alimentos cárnicos saludables como una estrategia de diferenciación hacia el mercado; reto Etiquetado Limpio; estrategia NAOS; fomento de la economía circular (de la granja a la mesa), entre otros temas.</p> <p>12:30 a 13:30 horas - Cata sensorial dirigida. Análisis de casos de éxito de productos cárnicos innovadores. Taller de análisis con veinticinco empresarios de referencia sobre productos que ejemplifican las innovaciones más recientes desarrolladas para atender las nuevas demandas del consumidor.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10F14- GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p>








<p>12:00-15:00</p> 	<p>Elaboraciones y degustaciones de los nuevos cortes</p> <p>Organiza: INTEROVIC Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p>Lugar: STAND 10E06A – INTEROVIC</p>
<p>12:00-13:30</p> 	<p>100% Raza Autóctona. Cata técnica de productos de la especie bovina. FEAGAS y Universidad de Zaragoza</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p>Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>12:30-13:15</p> 	<p>Soluciones para la digitalización y la automatización de plantas cárnicas</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: CSB- SYSTEM Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Pedro Susarte Resumen: Soluciones para la digitalización y la automatización de plantas cárnicas</p> <p>Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>13:00-15:00</p> 	<p>El Mejor Bocadillo De Jamón De España</p> <p>Organiza: LOS ESPIGAS. CEOPAN Ponentes: Los Espigas Selección Española de Panaderos Artesanos Resumen: Exhibición por parte de “Los Espigas Selección Española de Panaderos Artesanos” de sus 5 mejores propuestas y elaboraciones de panes que mejor maridan para “nuestro” bocadillo de jamón. Un homenaje para poner en valor las excelencias , propiedades y beneficios nutricionales de un buen pan artesano con un excelente jamón de nuestra tierra, bandera de nuestra gastronomía. El bocadillo de jamón es una de las recetas más tradicionales en la dieta habitual de los españoles, y la una de las mejores propuestas para las meriendas de nuestros hijos por su vitaminas y nutrientes. Aparte de estar buenísimo.</p> <p>Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>13:30-14:15</p> 	<p>Ucrete, 50 años de éxitos. El pavimento más resistente del mundo desde 1969</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: BASF-ASOCIACIÓN DIR Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Guillermo Sánchez Resumen: Un repaso a 50 años de éxitos del sistema de pavimentos Ucrete de BASF en la industria agroalimentaria desde los inicios en 1969 hasta hoy, haciendo especial hincapié en las propiedades diferenciales en cuanto a prestaciones, durabilidad y certificaciones (HACCP, HALAL, EUROFINS GOLD, ...) así como los principales hitos de desarrollo de nuevas soluciones y de las obras más importantes.</p> <p>Lugar: FORO INNOVA</p>




<p>13:30-15:00</p> 	<p>Degustación de productos 100% Raza Autóctona. FEAGAS y Asociaciones de Criadores de Razas Puras</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN Resumen: Razas participantes: Lidia, Merina, Asturiana de los Valles y Porcino Ibérico</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>15:00-16:00</p> 	<p>Showcooking David Vega</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>15:00-16:00</p> 	<p>20 Aniversario Mercado de Carnes</p> <p>Organiza: MERCAMADRID Ponentes: Juan Pozuelo Resumen: Recorrido por la evolución de cortes y preparaciones cárnicas que reflejan 20 años de trayectoria del sector en Mercamadrid.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>15:30-16:15</p> 	<p>Chorizo ecológico sano y saludable</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: EMBUTIDOS LUIS GIL Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Delia Gil Resumen: Cerdo criado en libertad y embutidos elaborados ecológicos sanos y saludables</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>16:00-18:00</p> 	<p>Innovación del producto cárnico para nuevos estilos de consumo</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: BEATRIZ ROMANOS- TECHFOOD MAGAZINE Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: José Miguel Flavián - Beatriz Romanos - Álvaro Jiménez Barbero - Carlos Camarero - Marc Coloma - Miguel Angel Comín - Max Martín</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MEATIC</p>
<p>16:00-17:00</p> 	<p>De Paul McCartney a Bill Gates. Intereses y negocios contra la carne</p> <p>Organiza: PLATAFORMA CARNE Y SALUD Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Jose Manuel Álvarez</p> <p style="text-align: right;">Lugar: LIVE PLAZA</p>

<p>16:00-18:30</p> 	<p>Perspectivas sobre la exportación de carne de vacuno de España</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: PROVACUNO Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MERCADOS</p>
<p>16:00-17:00</p> 	<p>Miguel Vergara, Carne con nombre y apellidos</p> <p>Organiza: MIGUEL VERGARA S.L. Ponentes: Eduardo Sánchez Benavente Resumen: La pasión por la cría del ganado y el compromiso total con el bienestar animal nos permiten ofrecer productos de la máxima calidad: Miguel Vergara Angus, el auténtico sabor de una raza única.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>16:00-17:00</p> 	<p>Demostración aplicación del ibérico. ASICI</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p style="text-align: right;">Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>17:00-18:00</p> 	<p>Carne y alimentación saludable</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: PLATAFORMA CARNE Y SALUD Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Antonio Escribano</p> <p style="text-align: right;">Lugar: LIVE PLAZA</p>
<p>17:00-18:00</p> 	<p>Bienestar Animal: Un compromiso real de los sectores cárnico y ganadero con el consumidor</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: REVISTA CARNICA Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Felipe Medina - Jose Carlos Vicente - Quintiliano Pérez Bonilla - Alberto Herranz - Victor Yuste - Adrián Martínez - Tomás M. Rodríguez Serrano Resumen: La jornada mostrará una panorámica del trabajo que realiza el sector cárnico para responder a la demanda del consumidor de incrementar el bienestar animal. En este sentido, se centrará en el sello de Bienestar Animal creado por INTERPORC, al que se han sumado otras interprofesionales cárnicas. Mediante dicho sello, los consumidores identificarán los productos cárnicos elaborados con las máximas garantías de calidad de salud y protección de los animales, contribuyendo a la protección del medio ambiente y a la seguridad alimentaria. Diferentes protagonistas de la cadena (interprofesional, veterinarios, productores, distribución, certificadora...) aportarán su visión sobre el Bienestar Animal y lo que va a aportar al mismo esta certificación.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>

Día 18/09/2019	
<p>17:00-18:00</p> 	<p>Kobuty, La Excelencia Del Cochinillo</p> <p>Organiza: BOPEPOR Ponentes: Victor Barrado Resumen: Como Averiguar el secreto de un buen cochinillo. Elaboración y acompañamientos</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>18:00-19:00</p> 	<p>Otros cortes de Ternera Asturiana: usos culinarios</p> <p>Organiza: HERMANOS PEÑA Ponentes: Nacho Vaquero Resumen: Cómo sacarle el máximo rendimiento a una pieza cárnica y llevarla a su máxima expresión depende no sólo de la calidad del producto, sino de los profesionales que la trabajen. Nacho Vaquero, carnicero de Hermanos Peña, Sergio Rama, cocinero y Elena Cebada, directora técnica de Ternera Asturiana, nos enseñarán cómo sacarle el máximo partido a la canal de Ternera Asturiana, que tendremos ocasión de degustar. Nacho despiezará diferentes partes, Sergio realizará aplicaciones culinarias con cada una de ellas y Elena expondrá las principales características del producto y los controles de calidad realizados por el Consejo Regulador</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
Día 19/09/2019	
<p>09:30-14:15</p> 	<p>X Congreso Mundial del Jamón</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: ANICE-FECIC-CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p style="text-align: right;">Lugar: AUDITORIO X CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN</p>
<p>11:00-12:00</p> 	<p>Food trust: la solución blockchain para el sector cárnico</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: NEODATA-IBM Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Javier Villareal - Javier Battle</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO MEATIC</p>
<p>11:00-13:00</p> 	<p>Jamón en Hostelería : Estrategias de venta y rentabilidad</p> <p>Organiza: CORTE A CUCHILLO Ponentes: Roberto González Santalla Resumen: Monográfico sobre estrategias de venta y rentabilidad en hostelería donde veremos tres grandes areas: - Cómo calcular rendimiento del jamón y cómo hacer que sea más rentable. - Cómo debemos servirlo en nuestro restaurante y qué presencia debemos darle para impulsar la venta y conseguir que la experiencia del cliente sea lo más satisfactoria posible. - Cómo aplicar técnicas de corte profesionales para ganar en la vistosidad de nuestras raciones. Trabajaremos desde el punto de vista del hostelero (mayor rentabilidad) y de nuestros clientes (mejor experiencia en nuestro restaurante, fidelización).</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>

<p>11:00-12:00</p> 	<p>Productos del futuro. Taller de Cuarta y Quinta gama de ovino y caprino. Antonio González. INTEROVIC</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p>Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>11:00-</p> 	<p>Mesa Redonda: Retos y oportunidades del sector cárnico español</p> <p>Organiza: GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p> <p>Ponentes: Miguel Rodríguez de la Rubia - Manuel García - Eliseo Isla - Raúl Muñiz - Antonio Prieto</p> <p>Lugar: STAND 10F14- GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR</p>
<p>11:30-12:15</p> 	<p>Potencial productivo de carnes Mercosur, el Tratado de Asociación Estratégica con la UE y las posibilidades para la industria europea: el caso PPNOR</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores</p> <p>Organiza: PPNOR</p> <p>Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p>Ponentes: Miguel Gorelik</p> <p>Resumen: Estrategias y acciones de las explotaciones agrarias de Argentina</p> <p>Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>12:00-14:00</p> 	<p>100% Marketing: marcas, valores y mensajes que funcionan</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales</p> <p>Organiza: MEAT ATTRACTION</p> <p>Ponentes: Raúl Calleja - Marta Munné - Oscar Mozun - Andres Martínez - Elisa Plumed Lluucas - Carlos Cabellido Monzó - Alfonso Jiménez - Oscar Coscaron</p> <p>Lugar: FORO MERCADOS</p>
<p>12:00-12:45</p> 	<p>Ciencia forense ¿cómo la trazabilidad científica puede ayudar a verificar el origen del cordero español?</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales</p> <p>Organiza: INTEROVIC</p> <p>Colabora: MEAT ATTRACTION</p> <p>Ponentes: Karen Santisteban</p> <p>Resumen: Iniciaremos la charla dando a conocer como Oritain utiliza la ciencia forense para validar el origen de los productos utilizando propiedades intrínsecas, únicas e irremplazables para comprobar como los elementos en el entorno de un producto son diferentes entre si. El sabor distintivo y las características que hereda cada país es único y no se pueden replicar, por lo tanto estas diferencias son lo que se miden y analizan a través de modelos estadísticos, creando una huella química de origen del producto y ubicación exacta de donde proviene.</p> <p>Mostraremos el ejemplo del cordero y el trabajo que hemos elaborado junto INTEROVIC para crear la huella química del cordero español y como su aplicación podría generar un impacto positivo en la industria.</p> <p>Asegurando que los clientes pueden confiar de la procedencia de sus productos alrededor del mundo es de gran importancia proteger y mejorar la calidad y sostenibilidad del producto "</p> <p>Lugar: LIVE PLAZA</p>

<p>12:00-13:00</p> 	<p>Showcooking. Carne de caza Silvestre, 100% natural. Sabor en estado puro. Javier Chozas. ASICCAZA</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p>Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>12:30-13:15</p> 	<p>Nuevas Flexiburger y Flexinuggets</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: ALIMENTOS SANYGRAN SL Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Roselyne Chane Resumen: Nueva hamburguesa y nugget con 45.7 % de carne, 50.8 % vegetal y 3.5 % otros</p> <p>Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>13:00-15:00</p> 	<p>Premios Accelera</p> <p>Temática: Jornadas Institucionales Organiza: MEAT ATTRACTION</p> <p>Lugar: LIVE PLAZA</p>
<p>13:00-15:00</p> 	<p>Showcooking 100% Raza Autóctona. Colaboración especial de los Paradores de Ávila y Mérida y las Asociaciones de Criadores de Razas Puras</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN Resumen: Razas participantes: Avileña Negra Ibérica y Retinta</p> <p>Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>
<p>13:00-15:00</p> 	<p>Final Mejor Tapa Cárnica de Madrid 2019 : TAPA ATTRACTION</p> <p>Organiza: MEAT ATTRACTION.HEY.MERCADOS MUN MADRID Resumen: Final "Tapa Attraction". Mejor tapa cÁrnica de Madrid</p> <p>Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>13:30-14:15</p> 	<p>Caso de éxito Sothis de solución SAP en el sector cárnico</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: SOTHIS Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Rocío Benito</p> <p>Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>15:00-17:00</p> 	<p>Showcooking David Vega</p> <p>Organiza: MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p> <p>Lugar: STAND 10D02 - MAPA</p>

<p>15:00-16:00</p> 	<p>Cecina de León Entrepeñas. Tipos de cecina y como cortarla</p> <p>Organiza: ENTREPEÑAS S.L. Ponentes: Natalia Ordoñez - Agustín Risueño Resumen: Exhibición de corte a cuchillo de cecina de mano de el maestro cortador Agustín Risueño y explicación sobre el producto a cargo de Natalia Ordoñez de Entrepeñas</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>15:30-16:15</p> 	<p>¡Que no se me escape nada! Aspectos clave para la integración de la maquinaria de la industria con los sistemas de gestión</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: PROTOINFO Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Fernando Criado Resumen: Una de las grandes preocupaciones de los industriales es que se escapen operaciones al control de la gestión de la empresa. Los errores producen grandes pérdidas por la falta de facturación de productos y las devoluciones que generan. Además, los errores dañan la imagen de la empresa y ocasionan pérdida de confianza de los clientes. Para asegurarnos de que todas las operaciones quedan registradas es necesario conectar la maquinaria de la industria con el sistema de gestión.</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>
<p>16:00-17:00</p> 	<p>Los Entresijos del Lechazo Español</p> <p>Organiza: MORALEJO SELECCIÓN Resumen: El valor sostenible del lechazo en la cultura gastronómica española. Nuevas formas de aprovechamiento</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FACTORÍA CHEF</p>
<p>16:30-17:15</p> 	<p>Marca diferencia con tripa natural</p> <p>Temática: Jornadas Técnicas de Expositores Organiza: AETRIN Colabora: MEAT ATTRACTION Ponentes: Vicente Gallent - Pompili Roiger Resumen: Importancia de la tripa natural en los embutidos</p> <p style="text-align: right;">Lugar: FORO INNOVA</p>