



SECTOR CÁRNICO: FIGURAS DE CALIDAD Y VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS

PROGRAMA

Fecha: **Miércoles 16 y Jueves 17 septiembre 2020**
Hora: **16:30 – 18:30h (online)**

MIÉRCOLES 16 septiembre: LAS FIGURAS DE CALIDAD

16:30 h. Presentación e inauguración de la Jornada.

16:40 h. Las figuras de calidad: Puesta en valor de productos cárnicos.

17:00 h. Marca de calidad: Tierra de Sabor.

17:10 h. Producción Ecológica.

17:20 h. Mesa de Experiencias. Figuras de calidad en carnes frescas.

17:50 h. Mesa de experiencias. Figuras de calidad en productos cárnicos.

JUEVES 17 septiembre: VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

16:30 h. Menciones facultativas reguladas. Pliegos de etiquetado y Norma del ibérico.

16:50 h. Mesa de otras figuras.

- Término de Calidad Facultativo de Productos de Montaña.
- Marcas de reservas de la Biosfera.
- Potencialidades de los productos agroalimentarios de Castilla y León.
- Diferenciación de razas autóctonas por técnica ómicas.
- Figura de Artesano.



Inscripciones: innovarural.fundacionubu.com

AGENTE DE INNOVACIÓN RURAL

Mariam Izquierdo Hernando

647 550 301 – agente2bu@innovarural.es



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



Junta de
Castilla y León



SECTOR CÁRNICO: FIGURAS DE CALIDAD Y VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS

Las figuras de calidad

PROGRAMA

Fecha: **Miércoles 16 septiembre 2020**

Hora: **16:30 – 18:30h (online)**

16:30 h. Presentación e inauguración de la jornada.

- Dña. Soraya Mayo Alonso. Subdirectora de Investigación y Tecnología, Itacyl.

16:40 h. LAS FIGURAS DE CALIDAD: Puesta en valor de productos cárnicos.

- D. Óscar Díez Sánchez. Jefe de Área de Calidad Alimentaria, ITACYL.

17:00 h. Marca de Garantía: Tierra de Sabor.

- D. Óscar Díez Sánchez. Jefe de Área de Calidad Alimentaria, ITACYL.

17:10 h. Producción Ecológica.

- D. Manuel Fernández Calderón. Técnico de Calidad Alimentaria, ITACYL.

17:20 h. Mesa de Experiencias. Figuras de calidad en carnes frescas, moderada por D. Oscar Díez Sánchez.

- Dña. Mar González Muñoz. Directora técnica de IGP Carne de Ávila.
- Dña. Rosa Bel Villamediana Postigo. Técnico de MG Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina.
- Dña. Beatriz Sánchez Iglesias, IGP Lechazo de Castilla y León.

17:50 h. Mesa de experiencias. Figuras de calidad en productos cárnicos, moderada por D. Oscar Díez Sánchez.

- D. Juan José Delgado Soto, MG Torrezno de Soria.
- D. Roberto Da Silva González, IGP Morcilla de Burgos.
- D. Pablo Ferrero Juan, IGP Cecina de León.

18:20 h. Dudas y preguntas.



Inscripciones: innovarural.fundacionubu.com

AGENTE DE INNOVACIÓN RURAL

Mariam Izquierdo Hernando

647 550 301 – agente2bu@innovarural.es



SECTOR CÁRNICO: FIGURAS DE CALIDAD Y VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS

Valorización de productos cárnicos

PROGRAMA

Fecha: **Jueves 17 septiembre 2020**

Hora: **16:30 – 18:30h (online)**

16:30 h. Menciones facultativas reguladas. Pliegos de etiquetado y Norma del ibérico.

- Dña. Saturnina Jiménez Andrés. Jefa de Unidad de Control y Certificación, ITACYL.

16:50 h. Mesa de otras figuras, moderada por Dña. Saturnina Jiménez Andrés.

- **Término de Calidad Facultativo de Productos de Montaña.** Dña. Gisella Olivares Ponce. Mensa Cívica.
- **Marcas de reservas de la Biosfera.** Dña. Beni Rodríguez Fernández. Presidenta del Consejo de Gestores de la Red Española de Reservas de la Biosfera.
- **Potencialidades de los productos agroalimentarios de Castilla y León.** D. Javier Sanz Gómez. Investigador de Instituto ICTAL.
- **Diferenciación de razas autóctonas por técnica ómicas.** Dr. Antonio Rodríguez García, Investigador de INBIOTEC.
- **Figura de Artesano.** D. Jesús Paradinas Rodríguez, Jefe de Servicio de planificación industrial y asociacionismo de la Dirección General de Competitividad de la Industria Agroalimentaria y de la Empresa Agraria, JCYL.

18:20 h. Dudas y preguntas.



Inscripciones: innovarural.fundacionubu.com

AGENTE DE INNOVACIÓN RURAL

Mariam Izquierdo Hernando

647 550 301 – agente2bu@innovarural.es