VERDE QUE TE QUIERO VERDE

7ª EDICIÓN

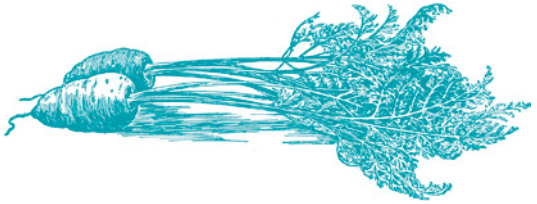
"Alimentación y salud:
De la producción
al consumidor"

Zaragoza, 25 de mayo
27 de septiembre
24 de octubre
27 de octubre.



OBJETIVO

La Alianza Agroalimentaria Aragonesa ha programado para este año 2016 las habituales jornadas “Verde que te quiero verde”, que ya alcanzan su 7ª edición. El objetivo de estas Jornadas es trasladar a la opinión pública la importancia de la agricultura, que es la base de la alimentación y por tanto de la salud y de la estabilidad social.



PRIMERA SESIÓN

Productos agrarios para una alimentación saludable.

Miércoles, 25 de mayo de 2016
19:30 h.
Ibercaja. Patio de la Infanta. Salón Aragón. (C/San Ignacio de Loyola,16)

PONENTES:
Primera sesión.

JAVIER ARIZMENDI RUIZ.
Gerente de Operaciones ZERYA Producciones sin Residuos S.L.

Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Explotaciones Agropecuarias. Máster en Marketing y Dirección de Empresas Agroalimentarias. Con experiencia internacional por haber formado parte de empresas multinacionales así como por haber ocupado puestos de internacionalización.
Actualmente se ha integrado en un equipo multidisciplinar dentro ZERYA para la certificación enfocada a garantizar productos hortofrutícolas libres de residuos de pesticidas. El proyecto es ambicioso y atractivo puesto que pone en valor conceptos en los que está a favor como la agricultura sostenible, el uso racional de químicos agrícolas, la promoción de productos agrícolas de origen biológico o biocompatibles, así como la profesionalización del medio agrícola.

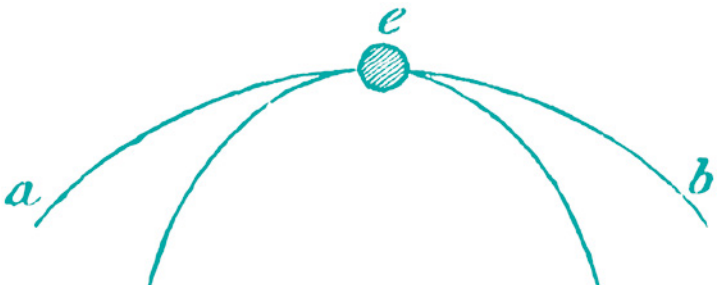
MARCOS BARRANCO.

Descendiente de familia agrícola. Estudio FP de automoción, posteriormente Ingeniería Técnica Agraria y en el año 2000 reconvirtió la explotación familiar a agricultura ecológica. En 2003 montó una fábrica de zumos y una manipuladora de frutas, exportando su producción a 15 países.
Actualmente está inmerso en un nuevo proyecto de fusionar la producción agraria al deporte, generando así nutrición energética ecológica para muchos de los deportistas de varios países.
Biofrutal, su empresa, le ha dado la posibilidad de viajar a muchos de los países europeos generando así sinergias con otros distribuidores, productores y comercializadores, especialmente del mundo de la agricultura ecológica. Lleva más de diez años como responsable del sector de agricultura ecológica de la organización de productores UPA en el ámbito nacional.

RICARDO GIL.

Nació en el seno de una familia de restauradores, donde la tradición familiar se remonta ya a más de medio siglo. En este ambiente se desarrolla el aprendizaje y crecimiento de Ricardo Gil, que emprende su andadura con nombre propio fundando el Restaurante 33 en su Tudela natal, tomando como referencia el extraordinario producto que su tierra le brindaba.
En Zaragoza abren y mantienen el restaurante más antiguo de la ciudad, Casa Lac, en pleno centro histórico de la ciudad.
Estudiando, trabajando y respetando la esencia de esta materia prima, Ricardo Gil ha conseguido extraer todo el sabor de las verduras de la ribera tudelana, el buque insignia de su casa, apostando por ellas en su nuevo establecimiento, La Huerta de Tudela en Madrid.

“Nuestra labor se sustenta en el amor por las cosas bien hechas; creamos platos para el deleite de los sentidos. El reconocimiento de los clientes es lo que nos anima a seguir trabajando en nuestra pasión” “Nuestros platos están llenos de tradición, pero con vivaces destellos de innovación”











SEGUNDA SESIÓN

Transformación agroalimentaria.
Su importancia en la alimentación humana.

Martes, 27 de septiembre de 2016
19:30 h.
Ibercaja. Patio de la Infanta. Salón Aragón. (C/San Ignacio de Loyola,16)

La industria agroalimentaria es la encargada de la elaboración, transformación, preparación, conservación y envasado de los alimentos de consumo humano y animal. La higiene alimentaria se define, según la Organización Mundial de la Salud, como “el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos”.



PONENTES:
Segunda sesión.

NAIKE CASTILLO.
Responsable de nutrición de Doctor Schär.

Las personas con necesidades alimentarias especiales, que no pueden incluir el gluten en su dieta, necesitan de soluciones que se adapten a su estilo de vida, sin dejar de aportarles el sabor y la textura imprescindibles para una alimentación agradable y sana a la vez. En este sentido, Dr.Schär, líder europeo en la alimentación sin gluten, ofrece, desde hace más de 30 años, respuestas saludables e innovadoras para una dieta sana sin gluten. Desde hace 5 años, la empresa cuenta con una sede en Alagón especializada en productos de pan y bollería desde la que se exporta a todo el mundo. La filosofía de Dr. Schär se basa en la competencia y el compromiso por una mejor calidad de vida para los consumidores que necesitan una alimentación sin gluten. En España aproximadamente más de 470.000 personas se ven afectadas por la enfermedad celiaca y de ellas, oficialmente, 60.000 personas han ya sido diagnosticadas. En el caso de los consumidores celiacos, lo que en principio pudiera parecer una renuncia a determinados alimentos, se puede ver como un paso hacia una alimentación más sana y más enriquecedora, gracias a una gama de productos que crece y mejora constantemente.

JORGE PASTOR.
Director de I+D+I. de Panishop.

El pan es un alimento esencial que ha aportado y ha cubierto durante milenios las necesidades calóricas y saludables de los seres humanos, principalmente de los de la zona mediterránea. Este alimento milenario ha caído en un relativo olvido durante las últimas décadas, cayendo su consumo y cayendo asimismo en el olvido los procesos milenarios de elaboración. Desde hace 15 años, numerosos estudios científicos han demostrado de manera continuada los beneficios de los procesos tradicionales de elaboración del pan y el papel fundamental que cumple la masa madre de cultivo, lo que permite actualmente reivindicar el pan elaborado según los métodos ancestrales como pan saludable. Panishop ha desarrollado una gama llamada Slow Baking, compuesta por panes sin aditivos, cualidad que ha sido certificada por el CNTA (Centro Nacional de Tecnología de los Alimentos), elaborados con masa madre de cultivo. Esta masa favorece el aroma y el sabor del pan; alarga su conservación y mejora la textura de la miga y la corteza. También mejora la digestibilidad del pan y tiene efectos beneficiosos en la obesidad y el sobrepeso.

MIGUEL ÁNGEL DOLZ.
Director de calidad de Casa Matachín.

En Casa Matachín son especialistas en productos elaborados derivados de la carne y el pollo y el pavo. Tienen más de 9.000 m^2 de zonas productivas y varias líneas de fabricación de gran capacidad. Su objetivo es conseguir con los mejores ingredientes naturales productos sanos y nutritivos. El proceso de elaboración es clave y por ello todos los procesos productivos están diseñados con la valoración del riesgo en cada operación, y se documenta para formar parte del sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control). Gracias al esfuerzo y calidad de sus productos, tienen distintos sellos que acreditan la calidad y seguridad de sus productos en los distintos procesos de producción.

EVA LÁZARO.

Secretaria de la Asociación para el Desarrollo y Fomento de los Productos con calidad Alimentaria (ADEPACA).

El sello “C’alial”, conocido como la C de calidad, es una marca de garantía del Gobierno de Aragón creada para identificar a los alimentos que se distinguen por sus especiales cualidades gastronómicas, sanitarias y nutricionales. Su implantación se ha centrado en los productos y recetas más tradicionales y característicos de Aragón. Los distintos productos de “C’alial”, junto con los alimentos con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida de la región, ofrecen la mejor y más completa muestra de la gastronomía aragonesa.

Los alimentos C’alial se caracterizan por la escasa o nula utilización de aditivos en su fabricación, el cuidado proceso de elaboración, y los rigurosos controles externos a los que se someten.







TERCERA SESIÓN:

El consumidor a la búsqueda de productos saludables.

Lunes, 24 de octubre de 2016
19:30 h.
Ibercaja. Patio de la Infanta. Salón Aragón. (C/San Ignacio de Loyola,16)

Los consumidores actuales tienen una mayor preocupación por una alimentación saludable si bien, en sus elecciones, siguen teniendo una gran influencia otras características de los productos. La calidad la valoran de una manera global y los productos gourmet alcanzan altos precios por ofrecer niveles de excelencia. El control de los alimentos alcanza una enorme importancia. Los mensajes de los especialistas en alimentación son muy tenidos en cuenta por los consumidores. Es necesario ofrecer una mejor información para satisfacer sus necesidades.

Moderadores: Pepa Fernández, directora y presentadora del programa “No es un día cualquiera” de Radio Nacional España y José María Íñigo, periodista.



PONENTES:

Segunda sesión.

INÉS ARTEAGA.

Fundadora de Organic Gourmet.

Comer Sano, disfrutando, y en equilibrio con el medio ambiente, son los valores de Organic Gourmet. Esta web de venta online ofrece exclusivamente productos ecológicos, elaborados bajo los principios de la agricultura y ganadería ecológica. Primeras marcas, de gran calidad, que han sido cuidadosamente seleccionadas. Su compromiso es muy sencillo. En palabras de Inés Arteaga “queremos facilitarte la vida, potenciar al gourmet que todos llevamos dentro y presentarte, de forma fácil y simple, esos pequeños placeres que hacen que los momentos se conviertan en inolvidables como una buena mesa, un excelente bocado o un exquisito sorbo…”.

JAVIER ACHA.

Jefe del servicio de Endocrinología del Hospital Miguel Servet.

La Dieta Mediterranea, patrimonio de la Unesco, es una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable. Es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas. Entre las muchas propiedades beneficiosas para la salud de este patrón alimentario se puede destacar el tipo de grasa que lo caracteriza (aceite de oliva, pescado y frutos secos), las proporciones en los nutrientes principales que guardan sus recetas (cereales y vegetales como base de los platos y carnes o similares como “guarnición”) y la riqueza en micronutrientes que contiene, fruto de la utilización de verduras de temporada, hierbas aromáticas y condimentos.

ANTONIO FUMANAL.

Maestro cervecero de La Zaragozana.

La cerveza es una bebida fermentada, de baja graduación alcohólica (4º-5º), con unas características específicas en su composición que la diferencian del resto de bebidas y que le confieren un especial interés nutritivo. Elaborada a partir de ingredientes naturales (agua, cebada malteada y lúpulo), tiene un bajo contenido calórico (45 kcal/100 ml) y numerosos nutrientes (vitaminas del grupo B, fibra y minerales). Posee más de 2.000 componentes que proceden de sus ingredientes o como consecuencia del proceso de fermentación de sus materias primas. Su composición nutricional ha generado una creciente investigación y se han publicado numerosas investigaciones científicas que confirman su actividad antioxidante y, por lo tanto, sus beneficios sobre la salud.
La Zaragozana lleva desde 1900 fabricando cerveza. Actualmente produce 13 variedades de cerveza, con lo que alcanza una cuota nacional de mercado del 2 por ciento.



CUARTA SESIÓN:

Entrega de los premios Alianza Agroalimentaria Aragonesa.

Jueves, 27 de octubre de 2016
19:00 h.
Antiguo Salón de Plenos de la Diputación de Zaragoza (entrada por Calle 5 de marzo).

Instituidos por la Alianza Agroalimentaria Aragonesa están destinados a reconocer la aportación de personas y entidades a la creación y difusión de los valores relacionados con la producción de alimentos y el mundo rural, en el ámbito nacional o internacional. Este año los premiados son:

PREMIO A LA INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA
Ruth Lázaro, gerente de la empresa JOSE Mª LAZARO S.A.

AGRICULTORES DESTACADOS:
Pedro, Ignacio y Fernando Abad Piquero.

PREMIO A LA INNOVACIÓN Y A LA INVESTIGACIÓN AGROALIMENTARIA:
Francisco Iguacel, técnico del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón.

ORGANIZA

ALIANZA AGROALIMENTARIA ARAGONESA

PATROCINA

ibercaja Obra Social

COLABORA

Unión de Consumidores de Aragón

ASOCIACIÓN DE CONSUMIDORES TORRE RAMONA

asociación celíaca aragonesa

Consumidores Caesaraugusta

http://alianzaagroalimentariaaragonesa.com