

## 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 celíacos, 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<sup>2</sup> 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.**

Secretaría 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.



## **PRÓXIMAS SESIONES:**

### **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.

### **Entrega de los premios Alianza Agroalimentaria Aragonesa.**

Jueves, 27 de octubre de 2016

19:00 h.

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. Se conceden en tres categorías distintas: Investigación e Innovación Agroalimentaria, Industrialización y Comercialización Agroalimentaria y al Agricultor (o Ganadero) destacado.

ORGANIZA



PATROCINA



COLABORA



Unión de  
Consumidores  
de Aragón



ASOCIACIÓN DE CONSUMIDORES  
**TORRE RAMONA**



asociación  
**celiaca**  
aragonesa



Consumidores  
Caesaraugusta

<http://alianzaagroalimentariaaragonesa.com>