

Programa I CONGRESO NACIONAL DE CARNICEROS Y CHARCUTEROS ELPOZO ALIMENTACIÓN

08.30 h. Llegada a las instalaciones de ELPOZO ALIMENTACIÓN y acreditaciones.

09.00 h. INAUGURACIÓN:

Proyección del vídeo institucional de ELPOZO ALIMENTACIÓN.

Palabras de Bienvenida:

- Tomás Fuertes. Presidente de ELPOZO ALIMENTACIÓN.
- Carlos Rodríguez. Presidente de CEDECARNE.

09.45 h. VISITA Centro de Procesamiento de Carnes (CPC) de ELPOZO ALIMENTACIÓN

11.45 h. PAUSA-CAFÉ

12.00 h. CONFERENCIA

Retos y oportunidades del sector..

- Joan Riera. Client Service Office Director Barcelona de Kantar Worldpanel.

12.45 h. MESA REDONDA:

¿Cómo será la carnicería-charcutería del futuro?

Nuevos modelos de negocio, formación y relevo generacional.

- María Sánchez. Secretaria general de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) y directora de la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE).
- Antonio Peña. Director de Área Tiendas Peña, S.L. Madrid.
- Silvia Hernando. Gerente Carnicería Hermanos Hernando. Valencia.
- Miguel Ángel González Sanmillán. Gerente de Carnicería-Charcutería González y presidente del gremio de carniceros de Burgos.

13.30 h. PONENCIAS:

Nuevo Protocolo de Bienestar Animal.

Pedro Olivares. Responsable Veterinario de ELPOZO ALIMENTACIÓN.

Las bondades de la carne y de la charcutería.

Gaspar Ros. Presidente de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

El Punto de venta y mejores prácticas.

Igor Tudela. Trade Marketing Manager Elaborado.

Emilio Jeannot. Trade Marketing Manager Fresco.

14.30 h. CIERRE DE LA JORNADA:

- Rafael Fuertes. Dirección General de ELPOZO ALIMENTACIÓN.
- Representante de Fedecarne.

15.00 h. ALMUERZO (instalaciones de ELPOZO ALIMENTACIÓN).

