



LA VOZ

nº 117

Publicación gratuita
Año XXV. Tercera época
Invierno 2019-2020

DEL GREMIO

Boletín de Comunicación de Gremio de Empresarios Carniceros-Charcuteros de Zaragoza



En este número:

Entrevista Eva Fortea Báguena • iMeat 2019. • El consumo de carne y su impacto en el medio ambiente • María Sánchez nombrada Vicepresidenta de la CIBIC • Agenda Gastronómica Aragonesa 2020.



Diseño
Interiorismo
Proyectos
Gestión
Frío industrial





SUMARIO

4. Carta del Director.
5. Huesca al día.
- 6-9. **ENTREVISTA:** Eva Fortea Bágüena. Directora General de Comercio, Artesanía y Ferias.
- 10-12. Éxito en iMeat de dos carniceras zaragozanas.
13. Jornada pymes alimentarias 4.0
14. Calendario Laboral 2020.
15. Mesa redonda "Ganadería extensiva y paisaje de montaña.
- 16-17. Cartel Jueves Lardero.
18. Nota de prensa CEDECARNE.
20. Control de residuos animales.
- 21-27. **REPORTAJE:** El consumo de carne y su impacto en el medio ambiente.
28. Nota de prensa Cedecarne: María Sánchez nombrada Vicepresidenta de la CIBIC.
29. Proyecto E-Barana.
30. Presentación de la Agenda Gastronómica Aragonesa 2020.



Revista: **LA VOZ DEL GREMIO**. Edita: Junta Directiva del **GREMIO PROVINCIAL DE EMPRESARIOS CARNICEROS CHARCUTEROS DE ZARAGOZA**: Presidente: Manuel Remiro Saldaña. Comité Directivo: Carmen Vera Olona, María Luisa Tejero Asín, Alfredo González Vázquez, Antonio Álvaro Fernández, José Carlos Blasco Collado, Julio Garcés Clemente. Dirección: Ramón y Cajal, 41, bajo. Tel.: 976 442 229. **Han colaborado en este número:** Miguel Ángel Plana. La Dirección del Gremio no se responsabiliza de las opiniones vertidas en los artículos.

Coordinación, diseño y maquetación: Espiral de Arquímedes, S.L. Tel.: 655 559 500. **Imprime:** Grafo S.L. Tel.: 976 581 015. **Depósito legal:** Z-4040/95. **Fotografías:** Archivo Gremio, Archivo Gobierno de Aragón, Espiral de Arquímedes.



**GREMIO PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
CARNICEROS CHARCUTEROS
DE ZARAGOZA**

C/ Ramón y Cajal, 41
50004 Zaragoza
Tel.: 976 442 229

www.gremiocarniceroszaragoza.com
gremio@gremiocarniceroszaragoza.com



NUEVO AÑO, NUEVA DÉCADA, NUEVAS ESPERANZAS, NUEVO GOBIERNO DE COALICIÓN

**Manuel Remiro,
PRESIDENTE,
GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE ZARAGOZA**

AQUELLOS Y FELICES MARAVILLOSOS AÑOS 20 de hace un siglo, nos hace recordar todo el tiempo que ha pasado y lo que ha sucedido, mientras avances imposibles de prever en estos 100 años, en general y en particular en nuestro sector, con tantas novedades que si echamos la vista atrás nos parece –o a los más jóvenes les parecerá imposible– la forma de trabajar en las antiguas carnicerías, sin comodidades sin ningún tipo de maquinaria eléctrica y menos aún informática.

Seguiremos creciendo, seguiremos avanzando y seguiremos cambiando y adaptándonos los cambios como hasta ahora. Todo continúa, todo marcha como una rueda que no para y nosotros tampoco debemos parar, siempre luchando y siempre adaptándonos a todo y a todos como siempre, como gremio luchador donde los haya, pero UNIDOS, siempre unidos pues es impensable que solos lleguemos a nada, todos

tendremos que aportar nuestro esfuerzo como hemos hecho siempre.

Y con una gran novedad, un nuevo Ministerio de Consumo.

**¡¡FELIZ AÑO, FELIZ DÉCADA Y SOBRE
TODO FELIZ FUTURO!!**

“

***Seguiremos creciendo, seguiremos
avanzando y seguiremos cambiando y
adaptándonos los cambios como hasta
ahora. Todo continúa, todo marcha
como una rueda que no para y nosotros
tampoco debemos parar...***

Nueva dirección:

Cárnicas Gallego, S.A.

Pol. Ind. San Miguel, sector 4 "A"

C/ Río Esera, 8

50830 Villanueva de Gallego

Zaragoza

Tel.: 976 180 120

Fax: 976 180 261

mail: carnicasmallego@carnicasmallego.com





AÑO DE NIEVES...

Miguel Ángel Plana,
PRESIDENTE,
AGRUPACIÓN PROVINCIAL DE CARNICEROS DE HUESCA Y PROVINCIA

#naturalgente

Agrupación Carniceros
Altoaragón
ACA
#naturalgente

López Allué, 3, 4º

Tel.: 974 228 872

HUESCA

www.carniceroshuesca.com

info@carniceroshuesca.com

A MEDIADOS DE OTOÑO, el tiempo nos sorprendió con lluvias y nevadas abundantes, y parece que aun con menos intensidad, vamos a seguir así. La nieve caída permitió una inauguración temprana de la temporada de sky, y esto, en una provincia en la que el turismo y la nieve es fundamental, es una buena noticia. Aún así, y por aquello de que nunca llueve a gusto de todos, lamento que los pueblos de la ribera del Ebro hayan pasando situaciones apuradas por las avenidas de agua, hasta el momento parece que no muy graves. En contrapartida, estas Navidades se ha rozado el 100% de ocupación en el Pirineo.

El agua caída –y la acumulada en forma de nieve–, garantiza que los embalses se llenen y, por tanto, las reservas hídricas, todo ello anuncia una primavera y un verano con buenos pastos para la ganadería extensiva y la agricultura, sectores que aunque atacados por muchos frentes, son claves en la economía aragonesa, ojalá que los proyectos del gobierno autónomo de apoyar la agroindustria se materialicen, y, si es posible, nos tengan también en cuenta a nosotros, los profesionales de la distribución cuidada y de calidad de esos productos.

Por lo demás espero que las fiestas navideñas hayan sido propicias para vuestros negocios, supongo que en la montaña las cosas habrán ido bien, y desearos lo mejor para este año que acabamos de comenzar, y en el que espero poner en marcha proyectos que nos ayuden a mejorar.

¡¡¡Feliz Año a todos!!!

EVA FORTEA BÁGUENA

DIRECTORA GENERAL DE COMERCIO, ARTESANÍA Y FERIAS
DEL GOBIERNO DE ARAGÓN



Eva Fortea Báguena nació en Teruel 1968 y es graduada en Fisioterapia por la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Zaragoza. Ingresó como funcionaria de carrera en el Instituto Nacional Servicios Sociales (INSERSO) en 1990, pasando a prestar servicio como fisioterapeuta en la Residencia Mixta de Teruel hasta 1996, momento en el que, debido a la transferencia de competencias se incorporó como funcionaria del Cuerpo de Funcionarios Técnicos de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, concretamente al Instituto Aragonés de Servicios Sociales (IASS).

Ha sido inspectora de centros sociales en el Servicio Provincial de Servicios Sociales y Familia de Teruel, Jefa de la Oficina Delegada del Gobierno de Aragón en Calamocha (Teruel) y Evaluadora de la Dependencia del IASS. Además se escritora y novelista, habiendo publicado los títulos “Muñecos de Hielo” (Prames, 2015) y “Despejamos la X” (Éride, 2017).

EL PASADO 29 DE AGOSTO FUE NOMBRADA Directora General de Comercio, Artesanía y Ferias, la turolense **Eva Fortea Báguena**, desde la redacción de la revista “La Voz del Gremio” hemos querido contactar con ella para que nos comente sus proyectos para esta legislatura que comenzó recientemente su andadura.

Tanto las grandes ciudades como los pequeños municipios no se entenderían sin una actividad esencial como es el pequeño comercio, que ha contribuido, desde tiempos remotos a vertebrarlos y darles sentido urbanísticamente, en estos momentos de cambios estructurales en nuestra sociedad, ¿cómo vislumbra el futuro de esta actividad tan consustancial al ser humano?

El comercio tiene un papel fundamental en nuestros pueblos y ciudades, mantener la oferta comercial variada, atractiva y de calidad favorece que los municipios sean más compactos y sostenibles y contribuye a la revitalización del espacio público y mejora la cohesión social. Soy optimista respecto al futuro, sin dejar de ser consciente de la realidad, que presenta riesgos y oportunidades.

Creo que el presente y el futuro pasan por la adaptación a los nuevos tiempos, pero esto no es nada nuevo, los comerciantes saben, mejor que nadie, que sus negocios deben adaptarse continuamente a los cambios, fundamentalmente **a los cambios en las necesidades de los consumidores**, si bien es verdad que



estos cambios son, hoy en día, más rápidos y disruptivos que nunca, debido a esa doble dimensión que ha cobrado la realidad y la vida en general, que es la física o analógica y la digital.

En las ciudades, la competencia de las grandes superficies ha supuesto una importante merma en las expectativas de desarrollo del pequeño comercio tradicional, ¿qué podemos hacer para competir, con alguna posibilidad de éxito, con las grandes multinacionales de la distribución alimentaria?

Si me permite algunos matices, me gustaría añadir, al adjetivo de “comercio tradicional”, el “de comercio proximidad”; sé que la tradición hace referencia a todos aquellos valores positivos transmitidos de generación en generación, pero también se define como aquello que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado y por lo tanto, “tradicional” se podría malinterpretar como contrapuesto a “moderno”.

Además, creo que el término competir, no es el más adecuado, puesto que el pequeño comercio de proximidad y las grandes superficies, no “juegan en la misma liga”, y no hablo de mayor o menor, mejor o peor, simplemente son “ligas” diferentes.

Dicho esto, creo que la forma de aumentar la competitividad del pequeño comercio es, por una parte, ahondar en sus fortalezas, como son, una atención de calidad, cercana y personalizada o el hecho de ser capaces de convertir la compra en una experiencia satisfactoria y placentera, y por otra, la innovación, la modernización y la digitalización, no quedarse al margen de ese futuro que ya ha llegado.

“

...creo que la forma de aumentar la competitividad del pequeño comercio es, por una parte, ahondar en sus fortalezas, como son, una atención de calidad, cercana y personalizada o el hecho de ser capaces de convertir la compra en una experiencia satisfactoria y placentera, y por otra, la innovación, la modernización y la digitalización, no quedarse al margen de ese futuro que ya ha llegado.

Por el contrario, en los pequeños municipios del Aragón despoblado, vemos como poco a poco van cerrando los pequeños establecimientos que contribuían de manera importante a dinamizar la vida social de estas poblaciones, ¿qué medidas podemos tomar para evitar la desaparición de estos establecimientos?

El cierre de comercios en los pequeños municipios es una consecuencia lógica de la pérdida de población, dónde no hay clientes, un comercio no sobrevive. Como medidas generales, todas aquellas que frenen la sangría poblacional, y más concretamente, el seguir



Reunión de diferentes asociaciones empresariales con la directora general.

comprando en aquellos establecimientos que todavía perduran; es frecuente en los municipios pequeños, y más aún con los habitantes que se instalan en los pueblos en periodos vacacionales, hacer una gran compra en los establecimientos de la ciudad o cabecera de comarca y recurrir al comercio local solo para "los olvidos" sin pensar en que esas ayudarían mucho al mantenimiento del comercio.

Desde su dirección general, ¿qué medidas van a poner en marcha para potenciar el pequeño comercio en nuestra comunidad autónoma?

El apoyo al comercio de proximidad es una de nuestras principales líneas de trabajo, mostrando una especial sensibilidad con el mundo rural. Le vamos a apoyar para su adaptación a los cambios en los hábitos de consumo, y también en su innovación y digitalización. Queremos que puedan reforzar su competitividad contando con la colaboración público privada y fomentaremos, igualmente, la promoción y dinamización comercial a través de las asociaciones de comerciantes. Creemos, además, que es importante buscar esas sinergias, tan necesarias, entre ocio, turismo y comercio.

Respecto a las carnicerías artesanas o artesanales (nuestra actividad profesional), sabemos que en otras comunidades autónomas se ha regulado la normativa para ser consideradas como tales, ¿tienen previsto desarrollar alguna actuación a este respecto?

En Aragón ya existe y está regulada la artesanía alimentaria, que es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos normalizados, sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del artesano. Al ser un sector vinculado con la alimentación, la competencia para desarrollar el censo de actividades artesanas, que ya incluye la carne y derivados, y la tramitación, corresponde al Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, a través de su Servicio de Fomento de Calidad Agroalimentaria.

Otra situación preocupante a la que nos estamos enfrentando en estos momentos es la confrontación del entorno vegano contra el sector de la carne. Nosotros no estamos contra ellos, respetamos su punto de vista, pero nos parece inadmisibles su posición contra la comercialización de la carne y sus derivados, ¿qué podemos hacer –siempre desde la legalidad–, para defender nuestra actividad profesional y toda la actividad económica y empleo que se genera?

Mi opinión personal es que, a pesar de que todas las

“

En Aragón ya existe y está regulada la artesanía alimentaria, que es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos normalizados, sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del artesano.

posturas son respetables, mostrarse en contra o posicionarse en contra de la comercialización de determinados productos basándose en sus convicciones o preferencias, me parece una postura extremista e intolerante y sinceramente, no creo que esos planteamientos lleguen a sustanciarse en medidas efectivas en nuestro territorio.

Uno de los problemas más importantes de nuestro sector es el relevo generacional, ¿tienen previsto impulsar desde el gobierno autónomo alguna medida para favorecer este relevo?

La transmisión de cualquier tipo de empresa siempre es una cuestión complicada y que requiere una espe-



Jornadas BID Zaragoza (Business Improvement District) sobre innovación en el desarrollo urbano de Zaragoza.



cial atención, más aún cuando el negocio que se tras-pasa, como en el caso de las carnicerías, requiera de profesionales con una formación específica y técnica y con experiencia para ponerse al frente, esto determina que no haya demasiadas personas con ese perfil. Por esto mismo, es muy importante divulgar todas las herramientas que desde la Administración Pública se ponen a disposición de los emprendedores y de las personas que deciden coger las riendas de una actividad empresarial; me gustaría destacar la labor de la Fundación Emprender en Aragón, que es una entidad de iniciativa pública integrada por las principales organizaciones que prestan servicios de apoyo al emprendedor en la Comunidad Autónoma de Aragón, y es la encargada de gestionar el proyecto "Aragón Emprendedor", el portal que realiza las funciones de "canal único" de oferta de información y acciones para el emprendedor aragonés.

El sector del pequeño comercio ha sido uno de los más castigados en la pasada crisis económica, en estos momentos, en los que parece que se acerca una nueva recesión, ¿cómo podemos prepararnos para hacerle frente?

Es innegable que cuando se produce una recesión, una desaceleración económica, una crisis, o como queramos llamarlo, el consumo se resiente y todo el sector padece las consecuencias. Evitarlo es imposible, pero para hacerle frente lo mejor es que nos encuentre preparados y lo más fuertes posible, con clientes fidelizados, con una buena imagen de marca, con comercios actuales, innovadores y digitalizados y con estrategias y planes de actuación para esos momentos porque a veces, improvisar frente a una crisis, no es lo más adecuado.

Su dirección general también tiene competencias en las numerosas ferias que se celebran en nuestra comunidad autónoma, ¿cómo valora esta actividad?, ¿con-

sidera que pueden contribuir al desarrollo del pequeño comercio?

Las ferias son elementos dinamizadores de primer orden, no solo se trata de herramientas comerciales que ponen en contacto la oferta y la demanda, sino que además promueven la participación empresarial y realizan una importante función social; son motores que impulsan el desarrollo económico sostenible de comarcas y provincias, lo que es fundamental para contribuir a la vertebración socioeconómica de Aragón.

Por supuesto que pueden contribuir al desarrollo del pequeño comercio, porque no solo son un escaparate más donde mostrar sus productos, dentro y fuera de Aragón, sino que como decía antes son espacios donde se suman sinergias entre sectores muy diversos, lo que al final redundará en mejores resultados para todos.

Los empresarios carniceros-artesanos llevamos años haciendo frente, con solvencia y profesionalidad a crisis económicas y alimentarias..., puesta en marcha y adecuación a complejas normativas europeas, etc. ¿tiene alguna sugerencia que hacernos para mejorar en nuestra actividad diaria?

Sabemos que a veces el cumplimiento de normativas y todos los requisitos legales y trámites burocráticos es duro, porque requiere un esfuerzo y un tiempo excesivo, pero deberíamos pensar que todo ese aparato administrativo y legal, que todos debemos cumplir así como evitar que haya quienes quieran escaparse de su cumplimiento, establece y crea un marco de seguridad tanto para los comerciantes, como para los clientes y consumidores, que pueden fiarse de los productos en el mercado. Más que sugerir, yo recomendaría que se contemplasen todas esas tareas y adaptaciones a las diferentes normativas, como algo necesario que consiguiera aportar valor y calidad a nuestros productos.



Feria de Mora de Rubielos, Teruel.

“

...el cumplimiento de normativas y todos los requisitos legales y trámites burocráticos es duro, (...) pero deberíamos pensar que todo ese aparato administrativo y legal, que todos debemos cumplir (...) establece y crea un marco de seguridad tanto para los comerciantes, como para los clientes y consumidores...

Dos carniceras zaragozanas destacan con sus elaborados en la pasada edición de iMEAT



Los pasados 6 y 7 de octubre de 2019 se celebró en Barcelona, Fira de Cornellà, la segunda edición de. El objetivo de esta feria es poner en contacto a los profesionales del sector minorista y detallistas con los proveedores especializados desde una óptica de business to business, lo que permite perfeccionar, actualizar y adaptar el sector a las nuevas estrategias globales del siglo XXI. La organización de la feria recae en la empresa ECOD, realizador de la feria en Italia donde van por la sexta edición, y la comercialización en España ha estado a cargo de Impacta Group, del grupo Ideas Editoriales.

EL GREMI DE CARNICEROS, CHARCUTEROS Y AVES DE BARCELONA –impulsor de iMeat en España–, promocionó una serie de conferencias y ponencias para poner al día al profesional:

- Corte de jamón profesional.
- Ibéricos, del campo al mostrador.
- El futuro de la carne.
- La revalorización de la carne de vacuno mediante la maduración.
- La transformación digital del negocio de la carne.

También programó *showrooms* con presentaciones de cordero y clases magistrales de 45 minutos por algunos de los profesionales que más y mejor forman a través

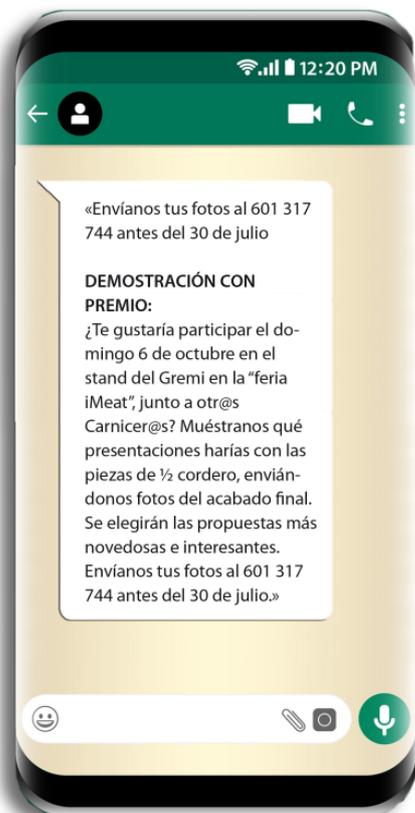
de los cursos del Gremi como Ana Paris, Yolanda y Cinta Casternado y Olga Arroyo. Las clases magistrales o *showroom* también contaron con la colaboración de un equipo de carniceros italianos, que mostraron su saber hacer ante una concurrida audiencia.

PARTICIPACIÓN DE MARÍA LUISA TEJERO Y MARI CARMEN VERA

Dentro de estos *showrooms*, el Gremi había organizado una convocatoria abierta a aquellos carniceros que estuvieran interesados en participar en las demostraciones programadas para su stand, y las carniceras zaragozanas –y miembros del Gremio de Zaragoza–,



María Luisa Tejero y Mari Carmen Vera se animaron a participar. Según nos cuentan las propias interesadas el proceso fue el siguiente: el pasado mes de julio recibieron un mensaje por WhatsApp:



La propuesta les llamó la atención y se animaron a participar, realizaron sus elaborados y tal y como indicaba la convocatoria enviaron las fotografías con los acabados finales. La grata sorpresa se produjo cuando el Gremi les comunicó que habían sido invitadas a participar en el stand del Gremi, el 6 de octubre, durante la celebración de iMeat, para realizar demostraciones en directo, junto con otros dos carniceros más, una carniceira de Valencia y otro de Barcelona.

Tanto para María Luisa como para Mari Carmen, la experiencia ha sido muy enriquecedora, confiesan que estaban un poco nerviosas, pero al final todo salió a la perfección y agradecen al Gremi, que haya contado con sus propuestas. A continuación incluimos una amplia selección de los elaborados que prepararon.

EL GREMI ET FA COSTAT

www.gremicarnissers.com



ACTIVIDADES PROGRAMA ELABORACIONES

En el stand del Gremi durante todo el día se presentaran diferentes elaboraciones



DOMINGO* 6 DE OCTUBRE

Plazas limitadas
Clases Magistrales
Duración: 45 min.

10-11:30h Presentaciones con cordero.
Participantes:
-Vero Ecolbar, de Carnes Viver de Valencia.
-María Luisa Tejero, de Carnicería María Luisa Tejero, La Puebla de Alindén, Zaragoza.
-Mari Carmen Vera, de Carnicería Mari Carmen Vera de Zaragoza.
- Javier Quiñonero, de Carniserías Quiñonero de Barcelona.

12:00h Manuel Santos.
13:00h Yolanda Casternado.
14:00h Ana Paris.
15:00h Cinta Casternado.
16:00h Vicente Romero.
17:00h Equipo de Carniceros italianos.



LUNES 7 DE OCTUBRE

Plazas limitadas
Clases Magistrales
Duración: 45 min.

10:00h Anna Paris, Yolanda Casternado, Cinta Casternado.
11:00h Olga Arroyo.
12:00h Ana Paris.
13:00h Vicente Romero.

14:00h Cinta Casternado.
15:00h Equipo de Carniceros italianos.
14:00h Yolanda Casternado.

PATROCINADORES



COLABORADORES





BALANCE DE iMEAT 2019:

“AYUDAR AL CARNICERO A VENDER MÁS”

PARA LOS ORGANIZADORES DE LA FERIA, iMeat ha sido todo un éxito, especialmente por la gran asistencia de carniceros profesionales, ya que se trata de una feria específicamente dirigida a los detallistas de la carnicería. **Luca Codato**, director general de la feria tanto en Italia como en España, afirmó que las perspectivas de iMeat son excelentes, puesto que en la primera edición, celebrada en febrero de 2018, ya hubo más visitantes profesionales que en la primera edición italiana de 2013. Esta segunda edición ha finalizado con más stands, más visitantes profesionales, más contactos profesionales y el apoyo de una quincena de gremios y asociaciones autonómicas y estatales. A la iniciativa impulsada por el **Gremi de Carniceros, Charcuters i Aves de Barcelona**, hay que añadir, entre otros, el apoyo de gremios y entidades tan importantes como **CEDECARNE** (Confederación Española de Detallistas de Carne), la entidad gremial más importante de España del sector minorista cárnico; **Anafric**, Asociación Empresarial Cárnica, entidad de ámbito nacional de las empresas del sector ganadero-cárnico; **Carnissers i Xarcuters de Catalunya**, marca que integra a los cuatro gremios de

la federación catalana; **Gremi de Carnissers i Xarcuters de València i Província** y la **Federació Avícola Catalana**, mostrando así su compromiso y apuesta firme por el desarrollo económico y social del sector. En conclusión, todos sabemos que el sector de la carne es el que más nota los vaivenes de la economía y el perfil de los visitantes (100% carniceros y charcuteros) son conscientes de que para estar en el mercado, hay que invertir en innovación, en calidad y en formación, los tres pilares del sector cárnico minorista. La eclosión del I+D ha llegado para quedarse: envases ecológicos, productos más saludables, equipos que mantienen la carne en óptimas condiciones durante más tiempo y que ayudan al carnicero a un mejor aprovechamiento de la materia prima, son la clave para el profesional detallista, para **presentar productos diferenciados y con valor añadido en las carnicerías y charcuterías, que ayuden a vender más. Esta es la máxima de iMeat: ayudar al carnicero a vender más.** Por ello, aparte de los stands con cerca de 50 marcas expositoras repartidas en 4.000 m², la formación ha sido la clave en esta segunda edición.



PYMES alimentarias 4.0. Retos y cooperación en la cadena de valor alimentaria

El simposium, organizado por la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, AIAA, se celebró, el pasado 21 de octubre, en el Patio de la Infanta (Ibercaja) de Zaragoza.

ESTA ASOCIACIÓN TIENE COMO FINES REPRESENTAR a las empresas agroalimentarias de Aragón ante las administraciones, instituciones y diferentes entidades con competencias y actividades relacionadas con el sector agroalimentario en Aragón, además de la protección y defensa de los intereses económicos y sociales del sector y de sus empresas.

AIAA, es consciente de que el futuro de la industria alimentaria aragonesa está ligado a las tecnologías más avanzadas (internet de las cosas, el *blockchain*, *big data*...), por ello, en la inauguración del simposium, a la que asistió el presidente del Gobierno Autónomo, Javier Lambán, el presidente de la AIAA, Félix Longás, solicitó "presupuestos adecuados" al máximo representante del ejecutivo autonómico, para que el sector pueda abordar con éxito

su plan de competitividad, ya que la agroindustria aspira a convertirse en el primer sector industrial de Aragón, manifestando que "La suerte del territorio aragonés irá en paralelo con el desarrollo de la industria alimentaria"; precisó el máximo representante de AIAA.

Un sector integrado por pequeñas industrias, gran parte de ellas implantadas en el medio rural, y que en opinión de Lambán representan una de las claves para fijar población al territorio ofreciendo oportunidades de negocio, "ahora que todo el mundo habla de despoblación pero nadie tiene muy claro como abordarla", lo único en lo que existe consenso es que la única manera de fijar población al territorio es ofreciendo oportunidades de negocio "y en eso nadie lo puede hacer mejor que el complejo agroalimentario".

CURSOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

4 horas de duración (Se realizan en un día)

Precio: 29,00€

(consultar precio para grupos y empresas)

Especialidades Homologadas de:

- Carnicería y empresas del sector cárnico
- Abastecimiento de agua de consumo humano
- Comidas preparadas (hostelería, restauración, cafés y bares)
- Fruterías, verdulerías y empresas del sector de las frutas y las verduras
- Panaderías y pastelerías
- Pescaderías y empresas del sector del pescado
- Comercio minorista de alimentación



CENTRO DE DOCENCIA ALIMENTARIA
mercazaragoza

● formación de futuro ●

Información e inscripciones: MERCAZARAGOZA
Tel.: 976 464 180

Centro de Formación de Manipuladores de Alimentos
Homologado por el Gobierno de Aragón con el número:
E.F.M. 0004/Z



mercazaragoza

www.mercazaragoza.es



GREMIO PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
CARNICEROS CHARCUTEROS
DE ZARAGOZA

CALENDAR

Empresa

Domicilio del centro de trabajo

Convenio colectivo

HORARIO DE TRABAJO

INVIERNO

Mañana...../.....

Tarde...../.....

Sábado...../.....

Descanso Semanal.....

Jornada Semanal de.....horas

VERANO

Mañana...../.....

Tarde...../.....

Sábado...../.....

Descanso Semanal.....

Jornada Semanal de.....horas

Observaciones.....

Se. N°	Enero 2020							Se. N°	Febrero 2020							Se. N°	Marzo 2020						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1			1	2	3	4	5	5						1	2	9							1
2	6	7	8	9	10	11	12	6	3	4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
3	13	14	15	16	17	18	19	7	10	11	12	13	14	15	16	11	9	10	11	12	13	14	15
4	20	21	22	23	24	25	26	8	17	18	19	20	21	22	23	12	16	17	18	19	20	21	22
5	27	28	29	30	31			9	24	25	26	27	28	29		13	23	24	25	26	27	28	29
																14	30	31					

Se. N°	Julio 2020							Se. N°	Agosto 2020							Se. N°	Septiembre 2020						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
27			1	2	3	4	5	31						1	2	36		1	2	3	4	5	6
28	6	7	8	9	10	11	12	32	3	4	5	6	7	8	9	37	7	8	9	10	11	12	13
29	13	14	15	16	17	18	19	33	10	11	12	13	14	15	16	38	14	15	16	17	18	19	20
30	20	21	22	23	24	25	26	34	17	18	19	20	21	22	23	39	21	22	23	24	25	26	27
31	27	28	29	30	31			35	24	25	26	27	28	29	30	40	28	29	30				
								36	31														

En a de de 2020



Mesa redonda sobre “Ganadería extensiva y el paisaje de montaña”

Una mesa sobre “Ganadería extensiva y el paisaje de montaña” cerró el Foro del Centenario de Ordesa y Monte Perdido, un ciclo de tertulias que se celebraron durante 2019, organizadas por Henneo y el Centenario.

LA MESA REDONDA TUVO LUGAR el jueves 28 de noviembre, en la sede de la Caja Rural de Aragón. Tanto Henneo como la Caja Rural de Aragón han participado activamente en el Centenario, como entidades patrocinadoras.

El director del Diario del Alto Aragón, Javier García Antón, moderó una mesa redonda en la que intervinieron los ganaderos Lorena Palacio (XI Premio a la Biodiversidad de Oviaragón y UPRA del Grupo Pastores), Javier Estradera y Enrique Ramón, ganaderos de los valles de Escuaín y de Broto. La ganadería extensiva ha sido un tema muy presente en la celebración del Centenario, que ha reconocido la labor insustituible de la ganadería para el paisaje, la biodiversidad y la fijación de población en el territorio.

Durante 2019 se celebraron otras tres mesas redondas con los siguientes temas: “Seguridad y montaña”, “Salud y montaña” y “La gastronomía de montaña” fueron los temas de las tres mesas redondas anteriores.

Además, durante los dos años que han durado las celebraciones del centenario de la creación del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido se han realizado varios actos relacionados con la ganadería extensiva de montaña, como el

homenaje llevado a cabo en julio de 2018 a los pastores y ganaderos en la tradicional “Entrada del Ganado al Parque Nacional por el Puerto de Fanlo”.

Esta tradición centenaria se celebra todos los años como una fiesta en las localidades de la alta montaña oscense próximas al Parque Nacional. A principios de julio, los ganados suben el parque por el puerto de Cuello Arenas (término de Fanlo) a más de 1.900 metros de altitud, y permanecen allí hasta mediados de octubre entre 800/900 vacas y 4.000/5.000 ovejas.

Esta costumbre, de gran arraigo rural, constituye un importante patrimonio etnográfico y cultural en la comarca, así como paisajístico y natural, por lo que esta actividad aporta para la conservación de los pastos. La ganadería extensiva y la trashumancia que se practica en el Alto Aragón, con inviernos en la tierra baja y veranos en los puertos, ha sido durante siglos muestra de una intensa relación entre el hombre, el ganado, el territorio y el medio ambiente.

En Aragón existen 4.000 explotaciones de ovino con 1,6 millones de cabezas de ganado y 900 explotaciones de vacas nodrizas con 54.000 animales.



A principios de julio, los ganados suben el parque por el puerto de Cuello Arenas (término de Fanlo) a más de 1.900 metros de altitud, y permanecen allí hasta mediados de octubre entre 800/900 vacas y 4.000/5.000 ovejas.



OFERTA DE EMPLEO Carnísima

Buscamos **carnicera/o** con experiencia demostrable en corte y procesado para tienda de reciente apertura en **Zaragoza** especializada en **carnes ecológicas**, charcutería **selecta** y productos **gourmet**.

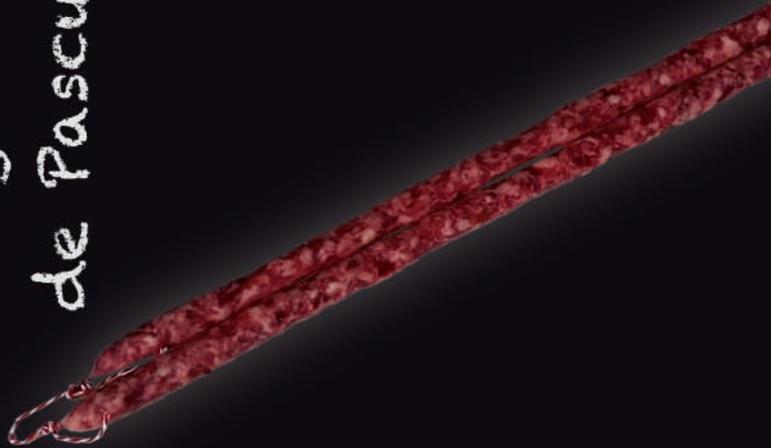
Proyecto atractivo y puesto estable con proyección.

Interesados, enviar CV a hola@carnisima.com

Juanes Landero

"Longaniza" en el puchero

Longaniza
de Pascua



Longaniza
fresca



Longaniza
seca



Pregunta a tu carnicero!!

La longaniza de Aragón es uno de los embutidos tradicionales, está compuesta por carne de cerdo bien picada (la de Aragón ha de tener como mínimo el 70% de magro y panceta, un 30% como máximo de papada o tocino), algo de pimienta, sal, ajo, vinagre, orégano, nuez moscada, comino, tomillo, anís o vino oloroso, clavo y otras especias naturales, estas pueden variar según las tradiciones o el gusto del consumidor.



GREMIO PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
CARNICEROS CHARCUTEROS
DE ZARAGOZA

C/ Ramón y Cajal, 41
50004 Zaragoza
Tel.: 976 442 229
www.gremiocarniceroszaragoza.com
gremio@gremiocarniceroszaragoza.com



Un maestro carnicero de CEDECARNE mostró en los Premios Alimentos de España el arte del steak tartar artesano



Carlos Rodríguez, Presidente de CEDECARNE; Manuel Medina, Maestro Carnicero; y María Sánchez, Secretaria General de CEDECARNE.

EL STEAK TARTAR ES UNA TENDENCIA EN ALZA en las cartas de los mejores restaurantes y nadie mejor que un maestro carnicero para aconsejar, cortar y presentar su materia prima protagonista, la carne. Por ello, **Manuel Medina**, como representante de CEDECARNE, fue el profesional encargado de **demostrarlo en directo en la celebración de los XXXI Premios Alimentos de España**, que se celebraron ayer en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y que entregó el propio Ministro, Luis Planas.

Tras la entrega de los galardones en las distintas categorías, llegó el turno de las demostraciones. CEDECARNE, la organización que representa a los profesionales del sector de la carnicería y la charcutería a nivel nacional, e invitada por la Organización de Alimentos de España, acudió a la cita con el maestro carnicero Manuel Medina, quien realizó una demostración de corte de piezas ideales para la elaboración del *steak tartar*, una receta clásica de carne de vacuno, que destaca por su sabor y su color.

El maestro carnicero comenzó la demostración presentando los cortes de carne de vacuno más adecuados, para la elaboración de esta receta: **solomillo, tapa, cantero de cadera y labio de babilla**. A continuación y después de explicar las diferencias y características de cada pieza, preparó en directo el *steak tartar*, bajo la atenta mirada de premiados e invitados, y realizó como mandan los cánones de este elaborado un impecable corte a cuchillo de la carne, haciendo hincapié en la importancia

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, entregó el pasado 8 de octubre los Premios Alimentos de España 2019, en un evento que contó con una demostración en directo de corte de piezas de vacuno para la realización de uno de los platos carnívoros de moda, el steak tartar, que corrió a cargo del maestro carnicero de CEDECARNE Manuel Medina.

del profesional: "para que la elaboración de la receta sea perfecta, el corte tiene que ser realizado a cuchillo por un profesional de la carnicería".

Para finalizar, los asistentes pudieron degustar un *steak tartar* elaborado por el chef Miguel Ángel Ezquiroz, una receta realizada con solomillo de vacuno como base, acompañado de una mahonesa ligera, yemas atemperadas, y aderezado con alcaparras, chalota y pepinillo.

RECETA DEL STEAK TARTAR ELABORADO:

Ingredientes:

- Carne de ternera cortada a cuchillo.
- Chalota.
- Alcaparras.
- Pepinillos.
- Pimienta negra, sal.
- Mahonesa ligera de yemas atemperadas.

Preparación:

- El carnicero debe preparar la carne de ternera cortada a cuchillo.
- Después, se corta la chalota, los pepinillos y las alcaparras en *brunoise*.
- Se prepara la mayonesa con yemas de huevo y se atempera junto con el resto de ingredientes.
- Dicha mezcla, se añade a la carne.
- Se sirve en crudo.

IO LABORAL 2020

Nº Inscripción Seguridad Social

Localidad

FIESTAS LABORABLES 2020 EN ARAGÓN

- 1 de enero, miércoles, **Año Nuevo.**
- 6 de enero, lunes, **Epifanía del Señor.**
- 9 de abril, **Jueves Santo.**
- 10 de abril, **Viernes Santo.**
- 23 de abril, jueves, **San Jorge, Día de Aragón.**
- 1 de mayo, viernes, **Fiesta del Trabajo.**
- 15 de agosto, sábado, **Asunción de la Virgen.**
- 12 de octubre, lunes, **Fiesta Nacional de España.**
- 2 de noviembre, lunes, en sustitución del día 1 de noviembre, **Todos los Santos.**
- 7 de diciembre, lunes, en sustitución del día 6 de diciembre, **Día de la Constitución Española.**
- 8 de diciembre, martes, **Inmaculada Concepción.**
- 25 de diciembre, viernes, **Natividad del Señor.**

FIESTAS LOCALES

.....
.....

FIESTAS POR ACUERDO

.....
.....
.....

Se. Nº	Abril 2020							Se. Nº	Mayo 2020							Se. Nº	Junio 2020						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
14			1	2	3	4	5	18					1	2	3	23		2		4	5	6	7
15	6	7	8	9		11	12	19	4	5	6	7	8	9	10	24	8	9	10	11	12	13	14
16	13	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	25	15	16	17	18	19	20	21
17	20	21	22	23	24	25	26	21	18	19	20	21	22	23	24	26	22	23	24	25	26	27	28
18	27	28	29	30				22	25	26	27	28	29	30	31	27	29	30					

Se. Nº	Octubre 2020							Se. Nº	Noviembre 2020							Se. Nº	Diciembre 2020						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom		Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
40				1	2	3	4	44							1	49		1	2	3	4	5	6
41	5	6	7	8	9	10	11	45	2	3	4	5	6	7	8	50	7	8	9	10	11	12	13
42	12	13	14	15	16	17	18	46	9	10	11	12	13	14	15	51	14	15	16	17	18	19	20
43	19	20	21	22	23	24	25	47	16	17	18	19	20	21	22	52	21	22	23	24	25	26	27
44	26	27	28	29	30	31		48	23	24	25	26	27	28	29	53	28	29	30	31			
								49	30														

Por la Empresa

Por los Trabajadores

Veinticinco años de colaboración en el CONTROL DE RESIDUOS EN ANIMALES



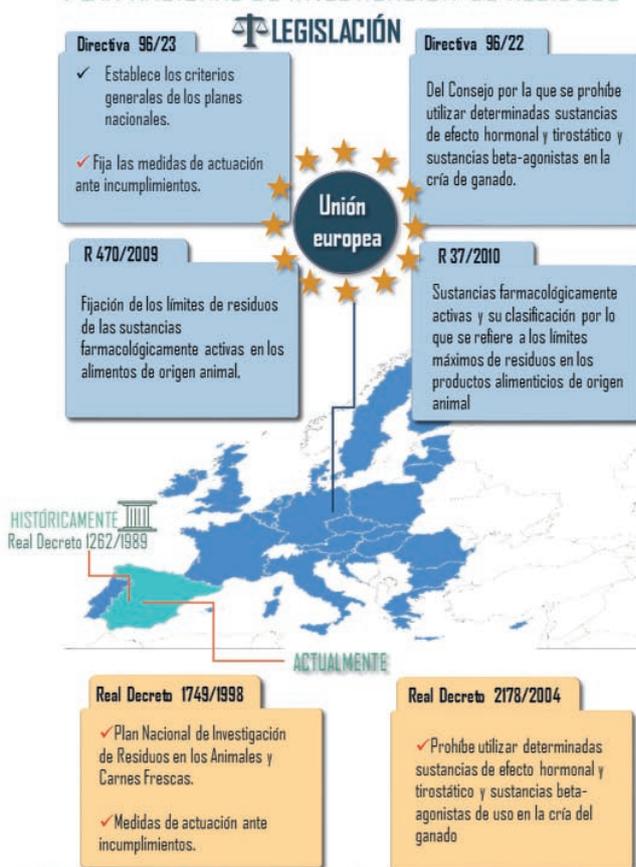
El denominado Grupo Norte, nacido a iniciativa de los Coordinadores del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) como un sistema de colaboración entre las comunidades autónomas, cumple veinticinco años.

REPRESENTANTES DE LAS COMUNIDADES QUE LO FORMAN –Cantabria, Navarra, La Rioja, Asturias, País Vasco y Aragón– se reunió en Zaragoza el pasado 26 de noviembre en una sesión de trabajo a la que han asistido los directores generales de Calidad y Seguridad Alimentaria, Enrique Novales, y de Salud Pública, Francisco Javier Faló. Este grupo se creó en 1994 con los objetivos de atender las necesidades analíticas del PNIR, legisladas desde las Directivas Europeas, así como la pretensión de especializar a los laboratorios para repartir tareas entre Comunidades y asumir las nuevas disposiciones en materia de control oficial. De esta forma, en el análisis de las muestras actualmente intervienen 12 laboratorios pertenecientes a las Consejerías de Agricultura y Sanidad de las seis Comunidades.

Este sistema colaborativo ha ido aumentando desde sus inicios. El número de intercambios de muestras para analizar de especies animales ha llegado a 6.430 en 2019, principalmente de porcino (54%) y bovino (25%). La previsión es que para el 2020 esta cifra se aproxime a las 7.000 muestras de PNIR. Además, otro elemento afín del Grupo Norte es responder a las necesidades analíticas del Control Oficial, con una previsión para 2020 de 750 determinaciones. El Plan Nacional de Investigación de Residuos es el instrumento de control de la presencia de determinadas sustancias y sus metabolitos y residuos de medicamentos en animales vivos y sus productos. A continuación incluimos dos infografías sobre el funcionamiento del PNIR.



PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS





EL CONSUMO DE CARNE Y SU IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE



DR. JUAN ANTONIO ABASCAL RUIZ

Especialista en Medicina Preventiva
y Salud Pública,
Premio Nacional y Europeo de Medicina Preventiva
y Salud Pública 2019

El impacto del cambio climático en nuestro planeta es alarmante. A medida que los efectos nocivos se han intensificado, la carne se ha convertido en un objetivo público. Cada día más gente aboga por comer menos carne para salvar el medio ambiente. Algunos activistas, incluso, proponen ponerle un impuesto para reducir su consumo. Argumentan que la producción genera más gases de efecto invernadero que todo el sector del transporte. Sin embargo, esta afirmación es incierta, pero la persistencia de este idea lleva a suposiciones inexactas cuando no totalmente falsas.

VAMOS A CENTRAR EL TEMA EN ANALIZAR las formas en que la agricultura animal afecta a la calidad del aire y al cambio climático. Existen muchas razones para optar bien por consumir proteínas animales o bien por elegir un menú vegetariano. Es cuestión solo de libertad. Pero para poder elegir en libertad hay que conocer las consecuencias que acarrea nuestra toma de decisiones; la renuncia a la carne y sus derivados no es la panacea para el medio ambiente, como muchos nos quieren hacer creer y, llevada al extremo, también puede producir consecuencias nutricionales negativas. El ser humano tiene unos requerimientos nutricionales muy específicos entre los que se encuentran las proteínas tanto de origen animal (de alto valor biológico) como las de los vegetales (medio y bajo valor biológico). Las proteínas de origen animal aparte de tener este alto valor biológico contienen todos los aminoácidos esenciales en cantidades y proporciones requeridas por el hombre. Los aminoácidos esenciales son componentes proteicos necesarios para el correc-

to funcionamiento del organismo que se deben tomar necesariamente con la dieta ya que el ser humano no es capaz de sintetizarlos. Una alimentación totalmente saludable debe tener un **15% de proteínas**, pero es necesario que en este 15% estén todos los aminoácidos esenciales y **para ello NECESITAMOS COMER carne, pescado, huevos, leche, queso y yogur.**

El espacio que se asigna en una revista para trasladar a la opinión pública la verdad, o al menos una serie de puntos para defender una realidad, no es ni de lejos el espacio que los medios de comunicación y las redes sociales dan a una noticia, sea o no cierta. Lo que sí es verdad es que nunca, nunca, estos mismos medios dan ni siquiera este mismo mínimo espacio, en el mismo horario informativo, ni en la misma hoja de prensa, ni con la misma reiteración que la noticia que ha abierto informativos, debates, revistas, chats..., era falsa de toda falsedad. Voy a aprovechar este espacio que se me cede en la **revista profesional "La voz del Gremio"** para al menos intentar dejar las cosas en su sitio.



ESOS TITULARES CON “GANCHO”

Comienzo por citar textualmente varios titulares de prensa.

DICEN: *“El calentamiento global es una realidad que nos afecta a todos”.* VERDAD

Una de las causas que nos han salvado de la quinta/sexta glaciación es precisamente el que la concentración de gases de efecto invernadero medidas en unidades CO₂ se haya mantenido por encima de las 240 ppm (partes por millón) en lugar de las 480 ppm que tenemos actualmente. Simplemente quiero recordar que es precisamente durante el periodo interglaciar y su persistencia durante cerca de 12.000 años de relativa estabilidad climática lo que ha resultado crucial para que nuestra civilización se haya desarrollado tal y como la conocemos.

Lo que sí es cierto es que nada, absolutamente nada, es gratis y que tenemos que asumir nuestra responsabilidad en la salud de planeta y colaborar TODOS en mantenerlo de la mejor forma posible. No podemos seguir pensando en que como parece ser que la cosa de la contaminación va para largo y nosotros vivimos solo alrededor de 100 años... ¡El que venga atrás que arree! No es crítica ni alabanza: el pensar así es simplemente estupidez.

Para mejor entendimiento consulten www.nature.com/articles/nature16494 y vean como nos hemos escapado por los pelos de una glaciación. Igual que “por los pelos” nos hemos escapado de una glaciación

“

El espacio que se asigna en una revista para trasladar a la opinión pública la verdad, o al menos una serie de puntos para defender una realidad, no es ni de lejos el espacio que los medios de comunicación y las redes sociales dan a una noticia, sea o no cierta. Lo que sí es verdad es que nunca, nunca, estos mismos medios dan ni siquiera este mismo mínimo espacio, en el mismo horario informativo, ni en la misma hoja de prensa, ni con la misma reiteración que la noticia que ha abierto informativos, debates, revistas, chats..., era falsa de toda falsedad.

vamos a hacer lo posible para no tener que escapar de un calentamiento global por los pelos, ya que como dice el viejo refrán “dentro de cien años todos clavos”. Para ello no hay nada mejor que saber la verdad y evitar las mentiras que no solamente ocultan la verdad, sino que incluso en personas bienintencionadas pueden llevarlas a situaciones de enfrentamiento que nunca traen nada bueno.

Aparte de aquello que decía nuestro Gracián: “Dices media verdad, dirán que mientes dos veces”, el tema es que todos los que dicen y escriben desde la pseudociencia, o desde la defensa de unos intereses que nada tienen que ver con la verdad, saben que dicen doble mentira.

Aún es peor la actuación de aquellos que pagados por empresas o plataformas “pseudoecológicas” que lo que buscan es el logro de nuevos mercados exclusivos para sus productos y fijar sus precios, esas medias verdades saben que dicen doble mentira.

Empecemos por el tema del consumo de carne:

DICEN: *“Para luchar contra el cambio climático deberíamos reducir cinco veces nuestro consumo de carne”.* MENTIRA

La verdad es que la producción y consumo global de carne se han multiplicado por cuatro desde 1960. Gran parte de la mala reputación de la carne viene de la afirmación de que la ganadería es la mayor fuente de gases de efecto invernadero del mundo. Esto, como tantas cosas que leemos publicadas de forma interesa-



da o simplemente para vender más son los que antes llamábamos mentiras y ahora se llaman “Fake news” publicado por el Worldwatch Institute de Washington en el año 2009 que aseguraba que el 51% de la emisión de GEI (gases de efecto invernadero) en el mundo procedía de la cría y procesado del ganado.

La principal fuente de esta mala reputación es el trabajo publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 2006 “**La larga sombra del ganado: problemas ambientales y opciones**”. El informe, que atrajo la atención internacional, afirmaba que la ganadería producía un asombroso 18% de los gases de efecto invernadero en todo el planeta. La agencia llegó a una conclusión sorprendente: el ganado hacía más daño al clima que todos los tipos de transporte juntos.

Esta afirmación es falsa y fue desmentida por Henning Steinfeld, el autor principal del informe explicando claramente en que consistían los errores. Esta noticia, más importante aún, NUNCA FUE RECOGIDA EN LA REVISTAS EN LA MISMA HOJA NI CON LOS MISMOS TITULARES, NI SE REITERÓ; NI SE PROCURÓ DAR EL MISMO IMPACTO QUE OCACIONÓ EL INFOME QUE LUEGO FUE DESMENTIDO POR EL PROPIO AUTOR.

La Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos certifica que, las principales fuentes de emisión de

“

La principal fuente de esta mala reputación es el trabajo publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 2006 “La larga sombra del ganado: problemas ambientales y opciones”. El informe, que atrajo la atención internacional, afirmaba que la ganadería producía un asombroso 18% de los gases de efecto invernadero en todo el planeta. La agencia llegó a una conclusión sorprendente: el ganado hacía más daño al clima que todos los tipos de transporte juntos.

GEI en EE UU durante 2016 fueron la producción eléctrica (28% del total de emisiones), el transporte (28%) y la industria (22%), mientras que entre la agricultura y la ganadería contribuyen con un 9% de las emisiones y de este porcentaje solo un 3,9% corresponde a la ganadería. Las emisiones de ganado son gas metano

Hay otros corderos, pero
**NO HAY NADA
COMO EL
TERNASCO
DE ARAGÓN**

Sano
Sabroso
Sostenible

TERNASCO DE ARAGON
T.A.

PROMETEA
www.ternascodearagon.es

Identificalo con las siglas T.A. marcadas en la carne

Unión Europea
FACER
El queso de Aragón
es un producto
de calidad protegido

GOBIERNO
DE ARAGON
Departamento de Agricultura,
Caza y Medio Ambiente

con un índice contaminante 4 veces el CO₂ y con un tiempo medio de duración de 10 años.

Para que vean la diferencia entre peligros medioambientales de los “gases de efecto invernadero” adjuntamos una tabla y el impacto medioambiental del gas metano, que no solo lo produce el ganado vacuno, sino también los 7.500 millones de personas que habitamos el planeta, hay que tener en cuenta que los gases de efecto invernadero no contribuyen de igual forma al calentamiento de la atmósfera. Para tener en cuenta la contribución de cada gas, existe un parámetro denominado **Potencial de Calentamiento Global (GWP, Global Warming Potencial)** que compara el poder del calentamiento de una masa de un gas de efecto invernadero con el poder de calentamiento de la misma masa de CO₂ que es considerada la unidad de referencia. Valor 1. *(Los potenciales se han tomado del “Inventario de emisiones de gases de efecto invernadero de España años 1990-2005”).*

Contaminante GWP	
CO ₂ (Dióxido de carbono)	1
CH ₄ (Metano)	21
N ₂ O (Óxido de nitroso)	310
HFC (Hidrofluorocarburos)	1.300
PFC (Perfluorocarburos)	7.000
SF ₆ (Hexafluoruro de azufre)	23.900

La conclusión es muy simple: El impacto medioambiental del gas metano es igual al 2,8 % del total de gases de efecto invernadero y con un tiempo de permanencia (10 años) solo mayor que el CO₂ (depende de factores) y notablemente con menos efectos sobre el medio ambiente que el resto de gases de efecto invernadero recogidos en la Convención de Kyoto.

DICEN: “En España cada persona consume de media al año 100 kg de carne, mientras que la media mundial es de 40 kg”.

Comparación totalmente sesgada, falsamente extrapolada que no demuestra absolutamente nada salvo que España es una de las 14 mayores economías del mundo. No habla para nada de la correlación entre “gases invernadero” (metano fundamentalmente) y el tipo de carne que consumimos los españoles, ni del comercio, ni de la importación-exportación y, mucho me temo que cuenten dos veces y como dos consumos la misma carne ya sea comprada en mercado fresca o congelada y /o elaborada. Se me puede decir que no contemplo las importaciones; es cierto, pero tampoco contemplo los 82,6 millones de turistas que visitaron España en 2018 y que, supongo, que algo

de proteínas comerán y algo de metano habrá en su descomer ¿O no?. Algunos datos muy fácilmente demostrables. Pueden comprobar la fuente www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol_213_1_ap.html

La producción de carne en España en 2018 llegó a 7MT con un incremento del 5% respecto al año anterior. El porcino significa el 65% del total y las aves suponen el 23%. El vacuno supone un 9%. del consumo de carne por los españoles.

Solo permítanme una pequeña nota económica: España exporta el 21,4% de la carne de vacuno que produce (128.079Tm) la cabaña ganadera está estabilizada en aproximadamente 6 Millones de cabezas de ganado. En 2017 España exportó más de 235 millones de Tm de carne con un valor estimado de 6.000 millones de euros y da un trabajo directo a 96.337 trabajadores en las empresas dedicadas a este sector. No contamos las pequeñas empresas de venta directa (Carnicerías, pollerías... etc.). Ya que, al parecer, el ganado vacuno con esa manía de no parar de contaminar con gas metano toda la atmósfera es el responsable del “Efecto invernadero”, vamos a ver un cuadro de consumo doméstico de carnes en España.

Consumo de carne en los hogares españoles:	
• Cerdo	458.000.000 kg.
• Vacuno	238.000.000 kg.
• Ovino	69.000.000 kg.
• Pollo	594.000.000 kg.
• Otras carnes	288.000.000 kg.
• Elaborados cárnicos	524.000.000 kg.

La cuenta es fácil de hacer: basta dividir por 46 Millones de residentes en España Total, de Kilogramos/año/residente en España: 48,4 Kilogramos/año. Es decir, la mitad de lo que se dice y, lo que, es más. como la carne de vacuno es la más cara el consumo de esta carne por ciudadano español es de 5,1 Kg/ año.

Sigamos con los agoreros que identifican, a pesar del desmentido del informe de la FAO por sus propios autores donde basan sus predicciones.

DICEN: “Las proyecciones son aún peores, se espera que para el año 2050, con una población humana de 9.600 millones, el consumo de carne se multiplique por siete”.

Es una proyección. ¿Por qué se espera y quien espera esa multiplicación de consumo de carne? En este momento somos en el mundo 7. 550 millones de personas, de los que 6.200 millones viven en países donde el consumo de carne no llega a los 20 kg. /habitante / año y que, casualmente, son los países donde más alta



es la tasa de natalidad. Mi pregunta es: ¿Cómo dos mil millones de personas más, de las que el 80% van a nacer en países donde el consumo de carne no llega a 20 Kg, van a lograr multiplicar por siete el actual consumo de carne?

Salvo que el resto de los 1.400 millones de personas, desde su nacimiento y hasta su muerte consumieran 450 kg/ de carne cada uno al año, lo que no parece muy posible. Es más: Es imposible.

Dicho esto: ¡Ojalá que los casi 32 países del mundo en los que sus habitantes no llegan a 14 kg. de consumo de productos cárnicos con alto contenido de proteínas de alto valor biológico llegaran a los 40 kg/ habitante / año, en ese escenario que diseñan!

La humanidad en su conjunto podríamos darnos la enhorabuena. Sería el cumplimiento de un sueño. Una realidad más que aportar a la justicia social y distributiva que queremos todos.

Sigamos por otros enunciados, cuando menos igual de absurdos que el de culpabilizar a la carne y al ganado vacuno de los gases de efecto invernadero

DICEN: *“Un reciente estudio de la Universidad de Oxford, en el que se investigaban los efectos en el medioambiente de cuatro tipos diferentes de dietas, una alimentación vegetariana reduciría hasta un 63% las emisiones de gases de efecto invernadero, una vegana, hasta un 70%”. NI VERDAD NI MENTIRA, SIMPLEMENTE IMPOSIBLE COMO VAMOS A VER.*

DICEN: *“Según la FAO, el factor principal es la producción de alimentos a través de la ganadería industrial. Esta actividad es responsable del 14,5% del total de emisiones de gases de efecto invernadero”. MENTIRA.*

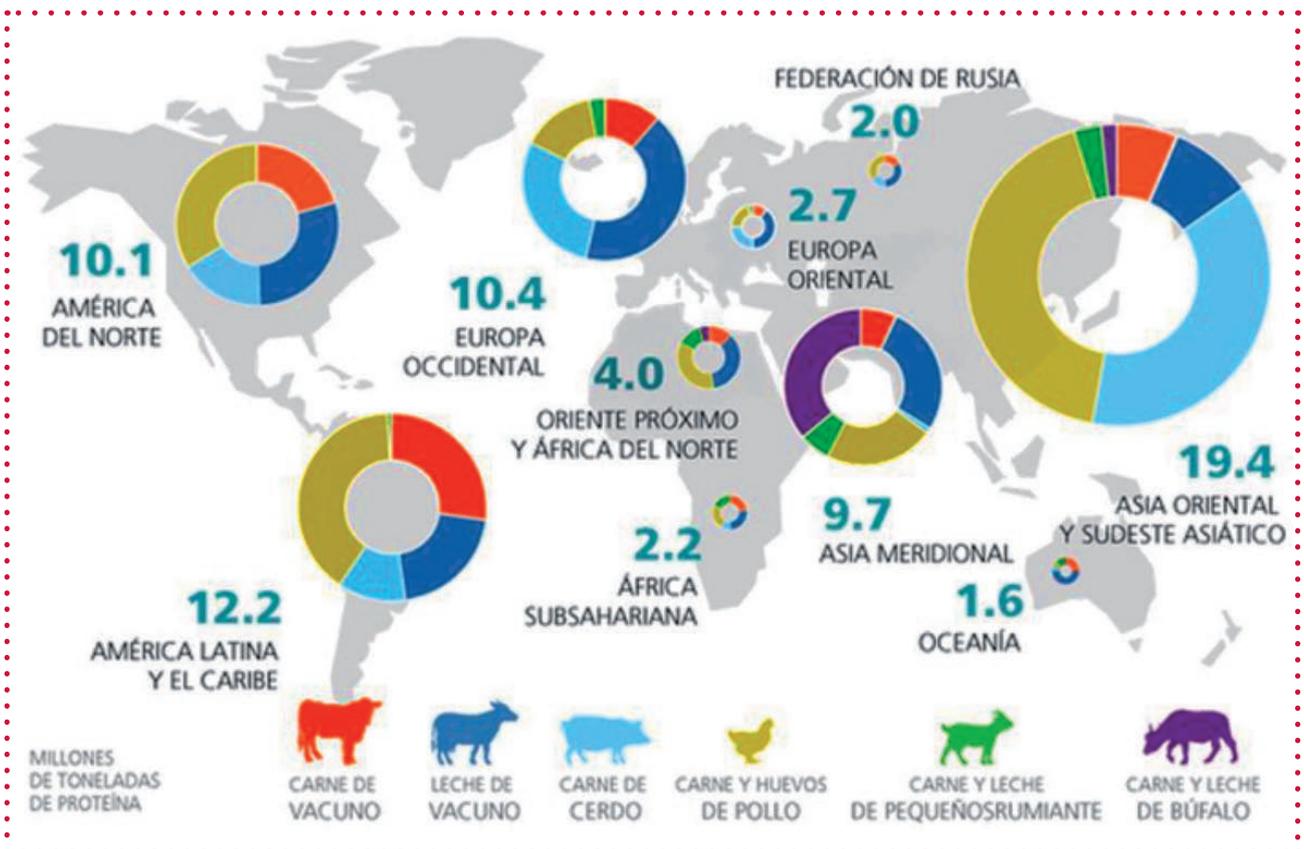
Además, la mentira o mejor dicho investigación mal hecha técnicamente, ha sido reconocida por el propio autor del informe de la FAO. Entremos en Ficha técnica de biodiversidad y en su página Web en el apartado GANADERIA.

<https://fundacionglobalnature.org/wp-content/uploads/2018/11/ganaderia.pdf>

Ahí hace referencia al proyecto **LIFE Food & Biodiversity** y, hablando de biodiversidad, comenta y razona el porque: el principal rol de la ganadería es proporcionar una fuente segura de proteínas para una po-



el principal rol de la ganadería es proporcionar una fuente segura de proteínas para una población mundial en rápido crecimiento, con el fin de contribuir a la seguridad alimentaria (...) la producción de alimentos para animales y la ganadería en general dependen de la biodiversidad.



blación mundial en rápido crecimiento, con el fin de contribuir a la seguridad alimentaria y explica como la producción de alimentos para animales y la ganadería en general dependen de la biodiversidad y, al mismo tiempo, juegan un papel importante en la creación de biodiversidad. Y como la conservación de la biodiversidad y los hábitats está estrechamente vinculada a los ecosistemas agrarios, particularmente después de la disminución de especies como los herbívoros salvajes que solían vagar en rebaños y en mayor número.

DICEN: “Las industrias cárnica y láctea son responsables del mayor derroche de agua potable en el mundo”. MENTIRA ABSOLUTA.

Entrar en rebatir este enunciado es tan ridículo que ni merece la pena. No obstante lo dicho, que los que defienden este absurdo lean: www.ambientum.com/enciclopedia_medioambiental/aguas/el-consumo-de-agua-en-porcentajes.asp y verán como la mejor solución al problema del agua, que si es verdad que existe, es el aumento de la riqueza de los países y el nivel de calidad de vida de sus habitantes. No acabar con una fuente de riqueza como es la ganadería.

Volvamos a aquello de la dieta vegana. La prestigiosa “**Cartas de investigación ambiental**” los datos que recogemos nos hablan de que **una enorme parte del suelo mundial no tiene mayor valor que su capacidad de producción, natural o cultivado, para plantas forrajeras** cuya base fundamental es la celulosa que los seres humanos no podemos digerir, pero si los rumiantes herbívoros. La misma FAO habla del destino final de productos que sí podrían ser consumidos por la especie humana, y de hecho se van incorporando pero solo los sobrantes del proceso de generación, entre otros subproductos, de biocombustible.

Por ejemplo, el ganado consume plantas cuya energía reside principalmente en la celulosa, que no es digeri-

ble para los humanos y muchos otros mamíferos, pero las vacas, las ovejas y otros rumiantes pueden digerirla y liberar la energía que contiene. Según la FAO, cerca del 70% de las tierras agrícolas del mundo son dehesas que solo pueden ser utilizadas como tierras de pastoreo para ganado rumiante. En España tenemos el mejor ejemplo del mundo: Las dehesas donde pastan las reses de lidia y los cerdos “ibéricos”. No es un ecosistema natural sino producto del aprovechamiento, la inteligencia, la razón, el conocimiento y el tesón del ser humano en búsqueda de un mejor bienestar y calidad de vida.

La proyección del crecimiento poblacional a nivel mundial se sitúa en 9.800 millones de personas para el año 2050. Cómo alimentar a una cantidad tan desorbitada de habitantes supondrá un desafío brutal. Los nutrientes por ración de la carne superan a los de las opciones vegetarianas y los animales rumiantes crecen gracias a alimentos que no son comestibles para los humanos. La cría de ganado, además, supone unos ingresos económicos necesarios para los pequeños agricultores de países en vías de desarrollo: se estima que la ganadería es el sustento principal de mil millones de personas en todo el mundo. Todos luchamos contra la hambruna y España, como nación donante ayuda a la ONU en todas las campañas, aparte del envío de alimentos, cooperantes, expertos, etc. ¿Es lógico que luchemos contra la hambruna y al mismo tiempo contra una fuente de alimentación humana necesaria en los países en vías de desarrollo?. La respuesta es contundente: NO.

Por último, hay personas de muy buena fe que han leído que “dejar de comer carne solo un día a la semana influirá en la lucha contra el cambio climático”. Nada más lejos de la realidad. Un estudio reciente demuestra que incluso si todos los estadounidenses eliminasen todas las proteínas animales de sus dietas, las emi-



“

Las dehesas donde pastan las reses de lidia y los cerdos “ibéricos”. No es un ecosistema natural sino producto del aprovechamiento, la inteligencia, la razón, el conocimiento y el tesón del ser humano en búsqueda de un mejor bienestar y calidad de vida.



siones de gases de efecto invernadero del país solo se verían reducidas en un 2,6%. Según los resultados de una investigación en la Universidad de California, en Davis, si toda la población de Estados Unidos se sumara a la práctica del *meatless monday* (lunes sin carne), se apreciaría una reducción de gases de tan solo el 0,5%. Además, los cambios tecnológicos, genéticos y de gestión que han tenido lugar en la agricultura y la ganadería durante los últimos 70 años han hecho que la producción ganadera sea más eficiente y menos nociva para el medio ambiente. Según la base estadística de la FAO, las emisiones directas de gases de efecto invernadero han disminuido un 11,3% desde 1961, mientras que la producción de carne procedente de la ganadería se ha multiplicado por más de dos.

CONCLUSIONES:

Lo único cierto es que el cambio climático demanda atención urgente y la industria ganadera genera situaciones que afectan al aire, al agua y a la tierra. Eso sí, creo haber demostrado que infinitamente menos de todo lo que se cuenta, pero este impacto, aunque sea muy bajo, junto con el vertiginoso crecimiento de la población mundial nos proporciona razones más que de sobra para pedir que desde la profesionalidad de nuestros productores de carne y con el apoyo de to-

dos, comenzando por la Administración del Estado y con el apoyo institucional de las Comunidades Autónomas y de todos los organismos públicos y privados se continúe trabajando en la búsqueda de una mayor eficiencia en la agricultura animal, en las redes de consumo, en el transporte más eficiente y en el bienestar animal.

Personalmente, considero que el punto de partida debe situarse en hechos amparados por la ciencia no por proclamas, modas o tendencias basadas en lo más anticientífico del mundo: La ideología y el afán de protagonismo y enriquecimiento personal.



...considero que el punto de partida debe situarse en hechos amparados por la ciencia no por proclamas, modas o tendencias basadas en lo más anticientífico del mundo: La ideología y el afán de protagonismo y enriquecimiento personal.



CEYLAN
el sabor de la experiencia

www.ceylan.es

Formulaciones para la industria alimentaria cárnica y de precocinados

VICENTE MARÍN HERNÁNDEZ



Afiladoras
Amasadoras
Atadoras
Calderas
Cortadoras

Cocedores de salsas
Cuchillos
Envasadoras al vacío
Embutidoras
Esterilizadores

Tajadores y fibras
Exterminadores de insectos
Expendedores de tickets
Delantales y guantes
Mesa de despiece

Hamburgueseras
Picadoras
Sierras
Grapadoras
Grameras, etc

MAQUINARIA Y SUMINISTROS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

Ctra. Valencia km. 6,200 Nave 2 - Cuarte de Huerva (Zaragoza) - Tel. 976 50 47 61 Fax.976 50 54 55 email: vmarinsl@gmail.com

María Sánchez, Secretaria General de CEDECARNE, nombrada Vicepresidenta de la Organización Europea de Carniceros y Charcuteros



Tras 20 años de defensa y representación del sector especializado de la carne en España, la secretaria General de CEDECARNE, María Sánchez, ha sido nombrada Vicepresidenta en la última Asamblea de la CIBC, un evento que reúne anualmente en Bruselas a los representantes de los países integrantes en la Confederación, para tratar aquellos temas que afectan a las empresas especializadas de la carnicería y la charcutería en Europa.

MARÍA SÁNCHEZ OCUPA DESDE EL 1 DE ENERO DE 2020 el cargo de Vicepresidenta de la CIBC, al haber sido elegida por unanimidad por sus miembros, en la última Asamblea de la CIBC, celebrada en Bruselas.

A finales del pasado año, la Confederación Internacional de Carniceros y Charcuteros (CIBC), coincidiendo con el Foro Europeo de la carne que se celebra anualmente en Bruselas, celebró su Asamblea Anual. En estas reuniones el sector cárnico europeo realiza un balance de la situación de la carnicería y la charcutería en Europa, y se trabajan las estrategias de mejora continua del sector dentro del marco de la U.E, a fin de abordar los desafíos mundiales que afectan al futuro del colectivo.

Concretamente en esta edición se han sentado las bases del futuro de la Organización, una decisión estratégica para seguir velando por los intereses de los especialistas de la carne en Europa, teniendo en cuenta su peso en las próximas políticas de la UE en las áreas de sostenibilidad, higiene alimentaria, nutrición o bienestar animal; y ha servido también como marco para el nombramiento de la nueva Junta Directiva.

Asume la Presidencia Jacqueline Balzer, que sustituye tras 12 años en el mismo cargo a Jean-Marie Oswald (Luxemburgo), tras la calurosa despedida que le dedicaron to-

dos sus miembros por todos sus años de dedicación a la Confederación y al sector. La Sra. Balzer recibe el nombramiento con la ilusión que siempre abandera y ha expresado el propósito de seguir apostando por la tradición y la artesanía alimentaria dentro de un sector que está en constante cambio como vía para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo.

La **nueva Junta Directiva**, asumió formalmente el 1 de enero de 2020 su legislatura durante un periodo de cuatro años, ha quedado constituida de la siguiente manera:

- Jacqueline Balzer (Francia). Presidenta.
- Anka Lorencz (Austria). Vicepresidenta.
- María Sánchez Ruiz (España). Vicepresidenta.
- Ad Bergwerff (Países Bajos). Vicepresidente.
- Eckhart Neun (Alemania) Vicepresidente y Tesorero.

Con un **60% de presencia femenina**, la conformación de la nueva Junta demuestra que el papel de la mujer en el sector de la carnicería y de la charcutería es cada vez más relevante. Las mujeres se están incorporando cada vez de forma más importante a un sector que hasta ahora era un territorio masculino. Con esto se demuestra que es posible desarrollar una carrera profesional en el sector de la carnicería charcutería.



El proyecto E-Barana, para la gestión inteligente de la ganadería extensiva, da sus primeros resultados positivos en la fase de testeo



La iniciativa, coordinada por La Reserva Biosfera Ordesa Viñamala, cuenta con ayudas del Ejecutivo Aragonés en materia de cooperación para la ejecución de proyectos de los grupos operativos, en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020

EL PROYECTO E-BARANA, desarrollado por la Escuela de Negocios del Pirineo (Esnepi) y coordinado por la Reserva Biosfera Ordesa Viñamala, consiste en la instalación de un vallado virtual para la gestión inteligente de la ganadería extensiva, permitiendo el monitorizado del ganado y de las zonas de pasto, además de llevar al día las tareas administrativas relacionadas.

El proyecto cuenta con ayudas del Ejecutivo Aragonés en materia de cooperación, en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020 y, actualmente, se encuentra en fase de pruebas. A principios de octubre de 2020, la sede de la Cooperativa Agropecuaria del Sobrarbe, (Aínsa), acogía una reunión de trabajo para analizar los avances de la iniciativa durante este 2019. Durante la reunión se mostraron las conclusiones de las primeras pruebas de comportamiento y aprendizaje de los animales que han sido testeados en pequeños espacios cerrados. En ellas se ha observado que **las ovejas aprenden muy rápido la secuenciación del pitido, la vibración y la pequeña descarga eléctrica cuando se aproximan al vallado virtual y, en unos minutos, aprenden solo con el pitido donde está el límite hasta donde pueden avanzar. Por su parte, los caballos muestran un aprendizaje más regular y no es hasta la vibración cuando se detienen en su avance. Finalmente son las vacas, las que muestran un comportamiento más complicado y con las que habrá que trabajar más el aprendizaje de la secuenciación.** Igualmente se mostraron los avances en el hardware y software, sobre todo en el desarrollo de un algoritmo para optimizar el uso energético del sistema y en el diseño de los dispositivos y sus componentes para que se adapten a las diferentes características ergonómicas de los animales.

El sistema permitirá al ganadero controlar todo desde tu teléfono móvil

El sistema será capaz de permitir al ganadero utilizar su teléfono móvil o tableta para crear un ilimitado número de vallados mediante la fijación de coordenadas, mover al rebaño, comprobar los movimientos de los animales; así como diagnosticar algún posible problema por ausencia de movimiento. Gracias al aumento del grado de control que posibilita el vallado virtual, se evitarán zonas en las que se despeñan los animales o terrenos en los que se hieren, además de tenerlos siempre localizados. Por otra parte, la identificación de los animales, su localización, así como la actividad o recorrido que realizan, permitirá gestionar el ganado de tal manera que se mejoren y optimicen todos los procesos. Todo ello repercutirá en un aumento en la productividad de la explotación ganadera y de sus resultados.

Mejora y optimización de la gestión de pastos

Por último, el desarrollo de la actividad ganadera tiene como base una serie de recursos fundamentales como la gestión de los pastos. De su correcta gestión, mejora y recuperación dependerá que se obtenga el máximo rendimiento sostenible. La utilización de diferentes sistemas de captación de datos permitirá la evaluación precisa de la cantidad y actividad fotosintética de los pastos en cada zona y piso alpino. De esa forma, se optimizará el aprovechamiento de pastos, mejorando la calidad de los mismos y evitando el infra pastoreo o el sobrepastoreo y sus consecuencias indeseables. El sistema podrá permitir asimismo a la administración (bomberos/protección civil) ejecutar recomendaciones de zonas de pastoreo y monitorizar la ejecución en base a diferentes parámetros en la lucha preventiva de incendios.

Presentación de la nueva edición de la Agenda Gastronómica de Aragón 2020



El Vicepresidente y Consejero de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial del Gobierno de Aragón, Arturo Aliaga, participó, el pasado 18 de diciembre en la presentación de la Agenda Gastronómica de Aragón 2020, en la que es la décima edición de esta publicación impulsada desde Turismo de Aragón y en la que se desarrollan las actividades gastronómicas del próximo año y se dan a conocer las peculiaridades de los productos de la comunidad.

DURANTE LA PRESENTACIÓN ALIAGA RESALTÓ LA “singularidad de los productos excepcionales que hay en Aragón, la forma de cocinarlos y el alto nivel de la hostelería de la comunidad”. También ha querido recordar “esa particularidad” en fiestas, municipios y restaurantes del territorio aragonés. El vicepresidente insistió en la voluntad del Gobierno de Aragón por tener unas actividades y unos productos “que pongan en valor la cultura gastronómica que hay en la comunidad” y en la participación de ayuntamientos y comarcas por “su identidad culinaria”.

La agenda incorpora información sobre la gastronomía aragonesa. Se pueden encontrar los productos de temporada de la comunidad con datos, detalles y curiosidades sobre ellos, así como fiestas y celebraciones aragonesas íntimamente ligadas a la gastronomía.

El director gerente de Turismo de Aragón, Óscar Cámara, fue el encargado de presentar el acto, en el que también estuvo presente la directora general de Turismo, Elena Allué.





GREMIO PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
CARNICEROS CHARCUTEROS
DE ZARAGOZA

SERVICIOS DEL GREMIO

INFORMACIÓN Y GESTIÓN:

Para apertura de establecimientos:

- Altas de obradores.
- Cambios de titularidad.
- Obtención de Certificados de Manipuladores de Alimentos por ser el Gremio "Entidad autorizada de Formación en Higiene Alimentaria de Manipuladores de Alimentos", por Resolución del Servicio Aragonés de Salud de la DGA.
- Implantación plan Appcc., ayuda y seguimiento.
- Representación institucional.
- Recibir información por correo electrónico.
- Recibir información técnica especializada con nuestra revista La Voz del Gremio.
- Asistir a nuestros planes de formación.
- Disfrutar de precios preferenciales para la certificación de manipulador.
- Disfrutar de precios preferenciales en la implantación de sistemas de autocontrol.
- Beneficiarse de la firma de convenios especiales exclusivos para asociados.

Seguros:

- Colectivo de Accidentes de cualquier clase durante 24 horas del día contratado con D.K.V (Previa).
- Colectivo de Responsabilidad Civil General para establecimientos y obradores contratado con MGS.
- Colectivo de Asistencia Sanitaria con Adeslas para todas las personas afines al Gremio.
- Asimismo, se ofrecen interesantes ofertas para Planes de Pensiones de distintas compañías.
- Información y asesoramientos personalizados para todas las personas agremiadas y afines, beneficiándose de importantes descuentos en la contratación de todo tipo de seguros a través de los Servicios de Gremio, disponiendo de una completa gama de productos.

REVISTA "LA VOZ DEL GREMIO":

Publicación trimestral editada y distribuida a todos los agremiados totalmente gratuita. En un medio de comunicación abierto con informaciones de interés sobre temas variados, dirigido especialmente a los carniceros.

Todos estos servicios se prestan en las oficinas del Gremio

- Horario invierno lunes a jueves de 16.00 a 19.00 horas, 16 septiembre 15 de junio.
- Horario verano lunes a jueves de 9.30 a 12.30 horas, 16 junio 15 de septiembre.

Fuera de este horario, llamando al teléfono: 976 442 229 o en el mail: gremiocarniceros@gmail.com

RECUERDA: "JUEVES LARDERO 2020" 20 DE FEBRERO

Nada mejor que los alimentos frescos



Mercado de frutas y verduras

Mercado de pescados

Mercado de carnes y matadero

Terminal marítima de Zaragoza

Origen y destino alimentario

www.mercazaragoza.es

