



SECCIÓ DE RAMADERIA

Activitats realitzades 2015

- **II JORNADA MENGEM SA? La carn en l'Alimentació.**
Organitzada per: ICEA (Seccions de Ramaderia i Protecció Vegetal) i l'ACCA
- **1 er Seminari de MERCATS DE PRIMERES MATÈRIES**

II JORNADA MENGEM SA?

La Carn en l'Alimentació

12 de maig de 2015

Institut d'Estudis Catalans. C/ del Carme, 47, Barcelona

Informació: **FULLET II JORNADA MENGEM SA?**

<http://blogs.iec.cat/icea>



S'hi van tractar les qüestions següents:

- **Estratègies de producció i qualitat de la carn**
- **Seguretat en la Producció i transformació**
- **Valor nutritiu de les diferents carns i els seus productes**
- **- La relació entre el seu consum i la salut, i la confiança del consumidor en**

Secció Ramaderia



II Jornada MENGEM SA? *La Carn i l'Alimentació*

-**Domènec Vila**, Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. ***Pla estratègic de Recerca, Innovació i Transferència Agroalimentària de Catalunya 2013-2020***

Gerardo Caja, catedràtic de Producció Animal del Departament de Ciència Animal i dels Aliments (UAB). Conferència inaugural ***Seguretat Alimentària en la Producció de Carn***

Taula de debat PRODUCCIÓ: Seguretat, Traçabilitat i Sostenibilitat

Moderador: **Joaquim Xifra**, Subdirector General de Ramaderia. (DAAM).

Alfred Ferret, Catedràtic de Producció Animal (UAB).

Josep Dolcet, Responsable del control sanitari de Mercabarna - (ASPB).

Carolina Cucurella, d' ANAFRIC

Valeri Salgot, President d'Embotits Salgot SA,



anafric seguretat alimentària: nivells de control

3. NIVELL UE: Les autoritats competents dels estats membres estan subjectes als controls de l'OAV.

↓

2. NIVELL NACIONAL: Els operadors d'indústria alimentària estan subjectes als controls oficials per part de les autoritats competents, que duen a terme:

- Veterinàries oficials a tots els EMs.
- Auxiliars de veterinaris oficials en alguns EMs.

↓

1. L'OPERADOR D'INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA ha de posar en marxa:

- Procediments de treball per donar compliment a la legislació (requisits d'higiene, criteris microbiològics, etc).
- Autocontrol: procediments basats en els principis del APPCC.

↑

+CLIENTS: Esquemes privats (certificacions de qualitat - protocols).

II JORNADA MENGEM SA?
La cam en l'alimentació
12 de maig de 2015
Institut d'Estudis Catalans

UPB

Taula de debat La CARN: Nutrició i Salut

Moderador: **Abel Mariné**, professor emèrit de Nutrició i Bromatologia i membre del Comitè d'experts de la Càtedra UB Carn i Salut.

Josep A. Garcia Regueiro, Coordinador del Programa de Funcionalitat i Nutrició (IRTA)

Rosaura Farré, catedràtica de Bromatologia i membre del Comitè d'experts de la Càtedra UB Carn i Salut.

Carles Ascaso, Professor Titular de Medicina Preventiva (Bioestadística) Grup de recerca en Epidemiologia, Salut pública i Salut internacional.(UB).

Taula de debat CONSUMIDOR

Moderadora: **Montserrat Mor-mur**, Professora Titular del Departament de Ciència Animal i dels Aliments , UAB

Jesús Contreras, Catedràtic d'Antropologia social de la UB, (ODELA)

Anna Burgués, Federació Unió Cívica de Consumidors i Mestresses de casa (UNAE)

Josep Collado, Secretari General de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC).

Vicens Tonijuan, Conseller Delegat de Companyia General Càrnia.

18.00h Conferència *La carn a la cuina i al plat* a càrrec de **Nandu Jubany, cuiner.**



LES CARNS A LA GASTRONOMIA

- CABRIT**
 - COSTELLETES
 - SENCER
 - CERVELLET
- VEDELLA**
 - VEDELLA JOVE
 - JARRETS
 - ENTRECOT
 - FILET
 - CAP I POTA
 - TENDONS
- BOU**
 - RACES
 - DINGEN
- XAI**
 - SENCERS
 - ESPATLLES
 - CARRÉ
 - LLOM
 - BONYNETS
- CAVALL**
 - CARN
 - LLET D'EUGA
- CONILL**
 - ESPATLLES
 - COSTELLETES
 - MENUTS
- LA IMPORTÀNCIA DE L'ENTORN A LA NOSTRA CUINA**
- EL PORC DINS LA GASTRONOMIA**
- LA TRADICIÓ**
- CACERA**
 - MAJOR**
 - CERVOL
 - SENGAR
 - CARINOL
 - Menor**
 - CONILL
 - LLERRE
 - DE PLOMA**
 - RECADA
 - TUDO
 - FORD
 - FATA
- AVIRAM**
 - ANEC
 - OQUES
 - POLLASTRE
 - POLLAJDA
 - CAPONS
 - COLOMBS
 - PENQUES
 - QUATILLES

II JORNADA MENGEM SA?
La carn en l'alimentació
12 de maig de 2015
Institut d'Estudis Catalans
Molarn, Mataró, SIGFTO, UNB
<http://bit.ly/mengem-sa>

Conclusió:

Una vegada escoltades les intervencions des de tots els àmbits i el seu debat podem dir que **menjar carn**, en la mesura adient, **és segur** i constitueix una bona font de **proteïna i altres nutrients**, ajuda a mantenir **una dieta equilibrada, variada i suficient** i **no hi ha evidència que justifiqui relacionar el consum moderat de carn i el risc de patir malalties irreversibles.**

1 er Seminari de MERCATS DE PRIMERES MATÈRIES



UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

Departament de Ciència Animal i dels Aliments

ICEA
Institut Català d'Estudis Agraris
PRELACIÓ I BROTATGE D'ESTUDIS AGRARIS

SEMINARI

MERCATS DE MATÈRIES PRIMERES EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

- Ponent: **JORDI CIVIT**
- **Data: 6 d'octubre 2015**
- Horari: 9h-13h i de 14:30h-18:30h
- Lloc: Sala de Junes Facultat Veterinària
- **Termini inscripció: del 22 de juny
al 22 de setembre**
- **Preu inscripció: 475€**

Aquest seminari exposa els mètodes actualitzats d'anàlisis i gestió de riscos de mercats aplicats a matèries primeres agroalimentàries.

- **ADREÇAT A**

- **Llicenciats o graduats d'estudis tècnics com Ciència i Tecnologia dels Aliments, Biologia, Química o Veterinària, que treballen o vulguin desenvolupar la seva activitat en àrees de gestió de compres de la Indústria Agroalimentària.**
- **Directors, Caps o Responsables de Compres, Compradors així com Gerents i Directius que gestionen les compres de matèries primeres en la Indústria Agroalimentària.**

Activitats realitzar 2016

- Contribució a la III Jornada MENGEM SA?
- Organització d'una sèrie de SEMINARIS sobre MERCATS I PRIMERES MATÈRIES
- Conferència sobre tema d'actualitat relacionat amb la producció ramadera ?