

JORNADA TÉCNICA INFORMATIVA.

PLAN 2014 DE REDUCCION DE SAL Y GRASA EN LOS DE DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS POR LOS CARNICEROS/CHARCUTEROS ARTESANALES.

Organizan: AECOSAN-CEDECARNE-AFCA.

19 de mayo de 2014.

11h-14h.

Salón de Actos Ernest Lluch.

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Paseo del Prado 18-20. Madrid.

OBJETIVOS.

En julio del 2012 se firmó un Convenio entre AESAN-CEDEARNE y AFCA de dos años de duración (hasta julio 2014), para el desarrollo de un Plan de reducción de grasa y sal. El convenio establecía un plazo de dos años para su desarrollo.

Desde esa fecha tanto el sector de los carniceros charcuteros como el sector de los fabricantes de aditivos, han realizados diversas actuaciones para que los profesionales de sus sectores pudieran llevar a cabo, de forma voluntaria la reducción de sal y grasa en varios de sus productos y así poder ofrecer a partir del segundo semestre del año 2014 en los comercios minoristas de elaboración y venta de productos cárnicos y charcutería de elaboración artesanal, **productos con una composición que tendrán un 10% menos de sal y un 5% menos de grasa.**

Serán salchichas, o butifarras, chistorras, morcillas, hamburguesas, etc. que contendrá en su composición **menos sal y menos grasa** y sin embargo seguirán **manteniendo los rasgos del producto tradicional, la seguridad necesaria, y una adecuada calidad organoléptica para el consumidor.**

Este Plan se irá implantando en los establecimientos de carnicería-charcutería desde este año 2014, y se enmarca en los objetivos de la Estrategia NAOS y en los de la Unión Europea de reducción de sal y grasa en productos cárnicos.

La AECOSAN por ello considera necesario realizar una Jornada técnica para:

- Compartir e informar técnicamente de los distintos aspectos del Plan y el Convenio, sus objetivos, los pasos realizados y las actividades pendientes.
- Destacar la coordinación, sinergia de CEDECARNE y AFCA con sus empresas y gremios (PYMES) y su compromiso con la Administración en un modelo de colaboración entre instituciones públicas y sector privado.



- Poner en valor el esfuerzo y compromiso de muchos profesionales carniceros-charcuteros artesanales y de los fabricantes de aditivos, comprometidos con la salud y la sociedad, que van a ofrecer a los consumidores unos productos artesanales con un perfil nutricional más saludable, con garantías sanitarias (calidad nutricional y de seguridad) pero con su sabor tradicional , satisfaciendo así la demanda de los consumidores que quieren productos que contribuyan a una alimentación más variada y saludable y en beneficio para la salud de la población.
- Impulsar el apoyo de este Plan por las distintas administraciones sanitarias fomentando su implantación en los establecimientos de carnicería-charcutería y en las de fabricación de aditivos.
- Impulsar el consumo de estos nuevos productos arsenales reformulados menos sal y grasa, entre los consumidores.



JORNADA TÉCNICA INFORMATIVA.

PLAN 2014 DE REDUCCION DE SAL Y GRASA EN LOS DE DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS POR LOS CARNICEROS/CHARCUTEROS ARTESANALES.

Organizan: AECOSAN-CEDECARNE-AFCA.

19 de mayo de 2014.

Salón de Actos Ernest Lluch. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e
Igualdad.

Paseo del Prado 18-20. Madrid.

PROGRAMA

**11h-
11,10h**

Bienvenida

Dña. Angela López de Sá.
Directora Ejecutiva.
AECOSAN
D. Joan Estapé.
Presidente. CEDECARNE

MESA REDONDA: REFORMULACION DE PRODUCTOS DE CARNICERIA- CHARCUTERIA CON MENOS SAL Y GRASA”

**11,10 -
11,30h**

***La Estrategia NAOS y el Convenio
AESAN-CEDECARNE-AFCA.***

Dña. Teresa Robledo.
Vocal Asesora-Estrategia
NAOS. AECOSAN

**11,30-
12,00h**

***Plan para la reformulación en sal y
grasa en los productos artesanales de
carnicería-charcutería.***

Dña. Maria Sánchez.
Adjunta Coordinador
General. CEDECARNE

**12,00-
12,30h**

***La reformulación de sal en los
aditivos y preparaciones de
condimentos y especias para los
productos de carnicería-charcutería.***

D. Andrés Gavilán.
Presidente. AFCA

**12,30-
13,00h**

El reto de los carniceros-charcuteros.

D. Juan José Fdz. López.
Carnicería López. Madrid.

**13,00-
13,30h**

***Los inspectores y técnicos de salud
pública como impulsores de
iniciativas de reformulación de
productos.***

D. Mariano Burriel.
Asesor Técnico.
D.Gral. de Salud Pública.
C.A. de Aragón.

**13,30-
14h**

Debate y cierre de la Jornada.



HOJA DE INSCRIPCIÓN A LA JORNADA TÉCNICA INFORMATIVA:

“PLAN 2014 DE REDUCCIÓN DE SAL Y GRASA EN LOS DERIVADOS CÁRNICOS ELABORADOS POR LOS CARNICEROS/CHARCUTEROS ARTESANALES”

19 de mayo de 2014 11h-14h Salón de Actos Ernest Lluch. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Paseo del Prado 18-20. Madrid
--

DATOS PERSONALES		
Apellidos:		Nombre:
NIF:	Tfno:	Correo electrónico:

DATOS PROFESIONALES		
Institución/Organismo/Empresa/Centro de trabajo:		
Cargo:		
Dirección de trabajo y localidad:	CP:	Provincia:

Enviar esta hoja de inscripción por correo electrónico a la siguiente dirección de correo electrónico: estrategianaos@msssi.es antes del 12 de mayo de 2014.

Una hoja de inscripción por cada persona que se inscriba.