

SALICAL | 07

**TECNO
SALICAL | 07**



Del 27 al 30 de marzo de 2007
Recinto Ferial de La Rioja

PROGRAMA DE ACTIVIDADES PARALELAS

SALÓN PRINCIPAL

INAUGURACIÓN DE SALICAL-TECNOSALICAL 2007

10.00 horas

D^a. Elena Espinosa.

Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación.

D. Pedro Sanz.

Presidente del Gobierno de La Rioja.

D. Javier Erro Urrutia.

Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja

D. José M^a. Ruiz Alejos.

Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja.

SALÓN PRINCIPAL

II JORNADA DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRAL DE LOS PROCESOS. LOGÍSTICA DE LAS PYMES

11.00 horas. Conferencia inaugural

Retos de la logística actual para pymes del sector agroalimentario

D. Luis E. Doménech. Director general de Fundación ICIL.

11.30 horas. Conferencia

Los sistemas logísticos especializados para pymes y microempresas

D. Rafael Bofill. Gerente asociado de Miebach Logística.

12.00 horas. Conferencia

Análisis de logística integral de pymes y microempresas

D. Pedro Puig. Director general de Leuter.

12.45 horas. Mesa redonda

La logística interna de las pymes y microempresas del sector.

Moderador:

D. Fermín Jiménez. Director del Dpto. de Gestión de la ADER.

Ponentes:

D^a. Cristina Figueroa. Departamento de Logística de Congelados Navarra.

D. Carlos Bozalongo. Responsable de Logística de Unión Tostadora.

D. Pedro Puig. Director general de Leuter.

16.00 horas. Conferencia

Logística externa: las pymes y microempresas desde la óptica de su funcionamiento externo. Soluciones y propuestas

D. Roberto Oliva. Director comercial de Logística de Geodis Iberia.

16.30 horas. Conferencia

Modelo de implantación racional de solución logística global

D. Eduardo Cadarso. Director de Logística de Riberebro.

17.00 horas. Conferencia

Parque Logístico de La Rioja

D. Fermín Jiménez. Departamento de Gestión de la ADER.

17.45 horas. Mesa redonda

Búsqueda de soluciones logísticas para incrementar la eficiencia funcional de empresas de Alimentación con Calidad Contrastada

Moderador:

D. Florencio Nicolás. Director gerente de la ADER.

Ponentes:

D. Jose M^a. Toro. Director comercial de Lógica SLI.

D. Jesús Pavía. Director financiero de Arluy.

D. Javier Ruiz. Presidente de la Asociación de Transportistas Discrecionales de La Rioja.

D. Julio Pérez Osma. Presidente de la Asociación de Agencias de Transportes de Cargas Completas de La Rioja.

D. Roberto Oliva. Director comercial de Logística de Geodis Iberia.

19.00 horas.

Lectura de conclusiones y acto de clausura

D. Javier Erró. Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja.

D. José M^a. Ruiz-Alejos. Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja.

SALÓN DE ACTOS

**Seminario
CONSERVAS VEGETALES EN ALEMANIA**

16.00 horas.

Recepción de asistentes

16.15 horas.

Apertura

D. Javier Erro Urrutia. Presidente de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja.

D^a. Rocío Alberdi Alonso. Directora de la División de Productos Agroalimentarios del Instituto Español de Comercio Exterior.

D. José María Ruiz Alejos. Presidente de la Cámara de Comercio Industria de La Rioja.

16.30 horas.

El mercado alemán de conservas vegetales

D. Manuel Uzcanga. Jefe Departamento Productos Agroalimentarios de la Oficina Económica y Comercial de España en Dusseldorf.

17.15 horas.

Experiencia de una empresa importadora de conservas vegetales en el mercado alemán, segmento gourmet

D^a. Brigitte Gruber, responsable de marketing y RRPP Spain Trade Esteban Ruiz.

17.45-18.15 horas.

Coloquio

AULA DE TECNOSALICAL

Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja

17.30 horas. Conferencia

Herramientas de impulso para el sector cárnico. Innovación y otros servicios

D. Emilio San Martín. Responsable del Área de Tecnología e I+D+i del CTIC.

D^a. Raquel Sanz. Técnico del CTIC.

SALÓN PRINCIPAL

**II JORNADA SOBRE PROPIEDADES
SALUDABLES DEL CONSUMO DEL CHAMPIÑÓN**

9.00 horas.

Inauguración

D. **Javier Erro**. Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja.

D. **José M^a. Ruiz-Alejos**. Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja.

9.15 horas.

Conferencia

Champiñón, un hongo especial

D. **Glenn Cardwell**. Dietista y miembro de la Academia de Nutrición y Salud de Australia.

10.00 horas.

Conferencia

Utilización integral del champiñón *agaricus bisporus*: una aproximación a la obtención y caracterización de «extractos enzimáticos acuosos» con actividad antioxidante

D. **Juan Dionisio Bautista**. Universidad de Sevilla.

10.30 horas.

Conferencia

Efecto del procesado doméstico y la digestión en los compuestos saludables de los hongos comestibles

D^a. **Cristina Soler Rivas**. Universidad Autónoma de Madrid.

11.00 horas.

Conferencia

Los champiñones en el contexto global de la alimentación

D^a. **Yvonne Colomer Xena**. directora de la Fundación Triptolemos.

12.30 horas.

Mesa redonda y coloquio

El champiñón y sus propiedades saludables

Moderadora:

D^a **Margarita Pérez Clavijo**. Directora técnica del Centro Tecnológico del Investigación del Champiñón.

D. **Bartolomé Beltrán**. Médico y fundador y director de servicios médicos de Antena 3 Televisión.

D. **Abraham García**. Restaurante Viridiana de Madrid.

D. **José Antonio Jiménez**. Presidente de la Asociación Profesional de Cultivadores del Champiñón de La Rioja.

D. **José Antonio Royo**. Secretario General de Fundación Ayecue.

13.30 horas.

Lectura de conclusiones y acto de clausura

D. **Pedro Manuel Sáez Rojo**. Director general del Instituto de Calidad de La Rioja.

SALÓN PRINCIPAL

Seminario

EL ACEITE DE OLIVA EN ESTADOS UNIDOS

16.00 horas.

Recepción de asistentes

16.15 horas.

Apertura

D. Javier Erro Urrutia. Presidente de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja.

D^a. Paloma Vázquez Sánchez. Directora Territorial de Comercio y Delegada del ICEX en Logroño

D. José María Ruiz Alejos. Presidente de la Cámara de Comercio Industria de La Rioja.

16.30 horas.

El mercado de aceite de oliva en EE UU

Jeffrey Shaw. Jefe Departamento Productos Agroalimentarios. Oficina Económica y Comercial de España en Nueva York.

17.15 horas.

Lo que he aprendido de cómo vender aceite de oliva en EE UU

John Sessler. Presidente, JCS Tradecom

18.00-18.30 horas.

Coloquio

AULA DE TECNOSALICAL

11.00 horas. Presentación de la empresa ENIAC

Evolución de los sistemas de trazabilidad en la gestión integral de la bodega

D. Rafael Anguiano. Gerente de ENIAC Sistemas Informáticos.

D. Jaime Blanco. Director del Departamento Software ENIAC.

12.00 horas. Presentación de AENOR

Certificación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria De los protocolos BRC e IFS a la Norma ISO 22000

D. David Verano. Gerente del Área Agroalimentaria de la Dirección Comercial de Certificación de AENOR.

AULA DE TECNOSALICAL

13.00 horas. Presentación a cargo de la empresa AQUARIOJA

Tecnología Mexel frente al mejillón cebra

D. José Miguel Gómez. Gerente de Eusitrade.

Tecnología Elceaguactive en la protección de circuitos de agua.

D. Pedro Valdés. Director técnico de Elceaguactive.

El agua electrolizada como eficaz sistema frente a la legionella.

D. Anselmo Fernández. Director técnico de Aquarioja.

17.00 horas. Presentación a cargo de la empresa SDI

SAGE adaptado al modelo europeo de la alimentación

D. Rubén Navarro. Consultor de SAGE.

18.00 horas. Presentación a cargo de la empresa Soft Rioja

Presentación del programa para la gestión de los Libros Oficiales de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico

D. Jesús Vidaurre. Gerente de Soft Rioja.

AULA B

12.00 horas. Presentación a cargo del Ayuntamiento de Aldeanueva de Ebro

Vino y ecoturismo: promoción de la cultura del vino en Aldeanueva de Ebro

D^a. M^a. Pilar Rubio Licenciada en Enología.

13.00 horas. Cata a cargo de la empresa Sabor Riojano

Degustación de productos riojanos de calidad

D. Jesús Marrodán. Director gerente de Sabor Riojano.

17.00 horas. Cata a cargo del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja

Valorando el placer del chorizo riojano. Iniciación a la cata

D. Emilio San Martín. Responsable del Área de Análisis Físico-químico y Sensorial del CTIC.

AULA A

17.00 horas. Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja. Encuentro profesional.

Encuentro nacional de cultivadores de champiñón

D. José Antonio Jiménez. Presidente de la Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja.

SALÓN PRINCIPAL

**VII ENCUENTRO EUROPEO DE DOP, IGP,
ETG E INNOVACIÓN ALIMENTARIA**

9.30 horas. Acto de inauguración

D. Javier Erro. Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja.

D^a. Almudena Rodríguez Sánchez-Beato. Directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA.

D. José M^a. Ruiz-Alejos. Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja.

9.45 horas. Conferencia

Desarrollo y aplicación de los nuevos reglamentos para los productos alimentarios de calidad en la Unión Europea

D^a. Almudena Rodríguez Sánchez-Beato. Directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA.

10.15 horas. Conferencia

Normativa para la aplicación del «paquete de higiene» en la industria alimentaria

D. José Ignacio Arranz. Director ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

10.45 horas. Conferencia

Adaptación del paquete de higiene a las exigencias de la distribución

D. Jesús Lambán. Director de Calidad de Supermercados Sabeco.

11.30 horas. Conferencia

Nanobioteología aplicada a la industria agroalimentaria

D. Thierry Noguer. Université de Perpignan.

D. Julio Gómez. Director gerente de Avanzare

12.00 horas. Mesa redonda

Innovación en la industria alimentaria

Moderador:

D. José Ángel García Mera. Gerente de la Asociación para la Investigación y Desarrollo de la Industria Agroalimentaria.

Alimentos de calidad: demanda de nueva gama de productos por los operadores de la restauración.

D. Mario Cañizal. Director de Business on Food Service.

Mercado español de productos alimentarios de calidad.

D. Pedro José Domínguez. Director de la Unidad de Negocio de AC Nielsen.

Tecnología para la producción de IV y V gama.

D. Fernando Abadía. Director general de Ilpra Systems España.

Desarrollo y aplicación de los nuevos reglamentos para los productos alimentarios de calidad en la Unión Europea.

D. Clemente Mata Tapia. Subdirector general de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica del MAPA.

13.30 horas.

Lectura de conclusiones y acto de clausura

D. Javier Erro. Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja.

D. José M^a. Ruiz-Alejos. Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja.

SALÓN PRINCIPAL

Acto de reconocimiento de AECOC a las empresas riojanas asociadas

17.00 horas. Presentación de las principales actividades y proyectos de AECOC

17.30 horas. Conferencia

Cómo nos ayuda el liderazgo y el trabajo en equipo

D. José Ballesteros. Experto en liderazgo y motivación

SALA DE PROTOCOLO

11.30 horas. Presentación de la Campaña para la promoción de productos ecológicos del MAPA

D^a. **Almudena Rodríguez Sánchez-Beato**. Directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

D. **Pedro Manuel Sáez Rojo**. Director general del Instituto de Calidad de La Rioja.

A continuación se ofrecerá una degustación de alimentos ecológicos en la zona de Ecosalical, en el pabellón B.

AULA DE TECNOSALICAL

12.00 horas. Presentación a cargo de la empresa SAPJE

Aplicaciones industriales de energía geotérmica: una oportunidad de ahorro

D. Juan Izquierdo. Ingeniero industrial de SAPJE.

16.00 horas. Presentación a cargo de CISTRA Consultoría

La seguridad alimentaria y su gestión (trazabilidad e ISO 22000). Proyectos para el IGP Pimiento Riojano y Rioliva (almazaras de La Rioja)

D. Antonio Hernando. Director técnico de CISTRA Consultoría.

D. Jesús Marrodán. Director gerente de Cistra Consultoría S.L.L.

17.00 horas. Presentación a cargo de la empresa TIPSA

VinoTEC, la integración de la gestión para su bodega

D. Juan Carlos Herce. Director comercial de TIPSA S.L.

SALÓN DE ACTOS

JORNADA SOBRE LAS NUEVAS OPORTUNIDADES DE LA IV Y V GAMA

15.45 horas.

Inauguración

D. Pedro Manuel Sáez Rojo. Director General del Instituto de Calidad de La Rioja.

16.00 horas. Conferencia

Nuevas oportunidades para el aumento del valor añadido de las frutas, verduras y hortalizas, carnes, aves y pescados

D. Juan Luis Mejías García. Director de la Consultoría Alimentaria de Abelló Linde y Director del Proyecto UME.

16.30 horas. Conferencia

Nuevos transformados, cocina tradicional y cocina regional. Base de la industria alimentaria del siglo XXI

D. Fernando Abadía Fuster. Director de ILPRA Systems.

17.00 horas. Conferencia

Evaluación económica de un proyecto de IV y V Gama

D. José Enrique Moros Martínez. Responsable de Innovación Consultoría Alimentaria. Profesor de la Universidad de Huelva.

17.30 horas.

Presentación del Centro Tecnológico y de Investigación de Conservas de IV y V Gama

D. José Ángel García Mera. Director.

17.45 horas. Debate

AULA A

16.00 horas. Presentación-mesa de trabajo de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja

Líneas y proyectos de I+D para el sector agroalimentario del cluser de empresas de base tecnológica de La Rioja

D. Pedro Soto. Director del Departamento de Promoción de ADER Globaltech.

D. Enrique Esteban. Ingeniero técnico del proyecto CENEO de la División de Innovación y Tecnología de la ADER.

D. Julio Gómez. Director gerente de Avanzare.

AULA B

16.30 h. Cata a cargo del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja

Con nombre propio: Jamón Serrano. Características y degustación

D. José Ramón Godoy. Secretario de la Fundación Jamón Serrano.

18.00 h. Cata de la DOP Peras de Rincón

Cata de peras de la DOP Peras de Rincón de Soto

D. Ventura Martínez. Restaurante Chef Nino.

SALÓN PRINCIPAL

Seminario INTERNACIONALIZACIÓN CON CHINA

10.00-10.15 horas.

Recepción de asistentes

10.15 horas.

Apertura

D. **Javier Erro Urrutia**. Presidente de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja.

D. **José María Ruiz Alejos**. Presidente de la Cámara de Comercio Industria de La Rioja.

D^a. **Paloma Vázquez Sánchez**. Directora Territorial de Comercio y Delegada del ICEX en Logroño

10.30 horas.

Las 8 claves para planificar la entrada en China

D. **Carlos Sánchez**. Gerente de FUDE

11.00 horas.

La importancia de la localización: El delta del Yangtze

D. **Alberto García**. Responsable de FUDE Shanghai

11.30-12.00 horas.

Coloquio

AULA DE TECNOSALICAL

Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja

11.00 horas. Conferencia

El diseño como estrategia empresarial. El packaging y la marca en el sector agroalimentario

D^a. **Gema Ballesteros**. AC&G.

D. **Miguel García**. Cedir.

12.00 horas. Conferencia

Embutido y salud

D^a. **Lena Morón**. Doctora en Nutrición Humana y Dietética e investigadora del CTIC.

D^a. **Carmen de Vega**. Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y técnico del CTIC.



Organizan
