

iMEAT® ESPAÑA Feria dedicada a las carnicerías
y tiendas de gastronomía

iMEAT[®]
by **ECOD**

4-5 de FEBRERO

BARCELONA
Fira de Cornellà

CATÁLOGO

Ideabril®

EL PACKAGING SALVAFRESCURA

que cumple con la cadena
alimentaria.

Es un packaging ecológico, se puede
utilizar como un reemplazo al plástico.



IL SALVAFRESCO GIUSTO PER I TUOI ALIMENTI



Ideabril®

IL PROFIUMO DELLA FRESCHENZA



- IMMERSA NATURALITÀ
- SIGILLATA CALDA
- RESISTE ALL'UMIDITÀ
- VALORIZZA LA CONFEZIONE



www.esseoquattro.it

EN LA CINTA DE SALIDA IMEAT ESPAÑA

“Lanzar una novedad, ya sea en el ámbito productivo o en el que opera en el mundo de los servicios, siempre comporta una dosis de riesgo”.

Lo hemos escrito en el 2013 para la primera edición de la feria iMEAT: reescribámoslo hoy también en esta ocasión para esta primera edición de iMEAT España.

Después de cinco años - y cinco ediciones de iMEAT - volvemos a “arriesgar” con la homónima española.

iMEAT España nace con el objetivo de atraer la atención sobre la marca, pero sobre todo hacia la profesionalidad del carnicero que busca perspectivas futuras para su actividad, con el propósito de apoyo de las empresas hacia la tienda de carnicería al por menor.

iMEAT España ha sido solicitada por algunos operadores de “nuestra fidelizada comunidad”, que han visto la oportunidad de exportar el formato iMEAT al extranjero, un válido instrumento de mercadotecnia para una primera aproximación con el mercado español o para una consolidación del mismo.

Respalda la iniciativa el Gremi de Carnissers de Barcelona con la cual Ecod, sociedad organizadora de iMEAT y propietaria de la marca, ha encaminado una eficaz colaboración que culmina con la participación activa en la feria del Gremi y sus miembros.

Asimismo Federarni, la asociación de carniceros italianos, también presente en iMEAT España, para facilitar a los carniceros españoles una panorámica del modo italiano de trabajar, con el espíritu de compartir experiencias.

Como en su consolidada edición italiana, iMEAT España no quiere sólo ser una reseña expositiva, aunque tal fisonomía queda central, sino ambicionar a desarrollar un programa articulado alrededor de la figura del carnicero español, de su proyección en el futuro hacia la evolución de la tienda de carnicería, y de la diversificación de propuestas hacia la formación profesional, con iniciativas colaterales como charlas, cursos y demostraciones. Agradecemos a las empresas, sean españolas sean italianas, a los productores y a los distribuidores de maquinarias, utensilios, ingredientes.... producidos para la tienda de carnicería, por haber creído también en este proyecto. Confiando que todo se puedan emplear en el futuro de iMEAT España, como ya ha sido por la edición italiana.

Por cuánto nos concierne, en calidad de organizadores de la feria así también como Editorial del Periódico iMEAT, seguiremos haciendo vivir iMEAT España en los próximos números de la revista, dando espacio a las propuestas de los expositores, a los visitantes con sus entrevistas, a los entes institucionales, a los cursos, a las demostraciones, en espera de la próxima cita.

La más cercana es la sexta, edición de iMEAT, programada en el 2019 en Italia , Módena.

¡Gracias y “suerte” a todos!

LISTA DE EXPOSITORES

■ **ACCADEMIA MACELLERIA ITALIANA
ASSOCIAZIONE CULTURALE**

Via B. Bacci, 14
59100 PRATO (PO) - Italia
tfno. +39 3319379709
www.accademiamacelleriaitaliana.it
Referente: Sara/Marina
Asociación y formación
STAND 12

■ **ALIMENTA SRL - GMC**

Via Cuneo, 61
12033 MORETTA (CN) - Italia
tfno. +39 017293551
www.alimentaitaly.com
Referente: Eddi Tuninetto
Productos y equipos para carnisseries
STAND 33

■ **ARREDO INOX Srl**

Via F. Mancuso, 18
88900 CROTONE (KR) - Italia
tfno. +39 0962931684
www.arredoinox.it - www.maturmeat.it - www.stagionello.it
Referente: Viviana Cimino
Equipos, equipos frigoríficos, curado, maduración
STAND 23

■ **ARTIGAS ALIMENTARIA S.A.U.**

Autovia C-66 Km. 38
17844 CORNELLÀ DEL TERRI (Girona) - España
tfno. +34 972595035
Referente: Dolors Pla
Matadero porcino y bovino
STAND 2

■ **BAHARAT - LAY GEWÜRZE**

Polg. Ind. Parque Plata C/ Caparra, 10
41900 CAMAS (Sevilla) - España
tfno. +34 955463021 / 955642009 / 645636790
www.baharat-lay.com
Responsabile: Antonio Espino, Rosalia Lay

Preparados burger, longaniza, marinadas, adobos, aditivos, clean label
STAND 27

■ **BARAL ESPECIAS Y ADITIVOS S.L.**

Avda. Siglo XXI, 62
08840 VILADECANS (Barcelona) - España
tfno. +34 936540892
www.baralespecias.com
Referente: Luis Bardes
Mezcla de especias y aditivos
STAND 46

■ **CARNE DE LECHAL Y CORDERO
(INTEROVIC)**

Augustin de Betancourt, 17, 6 planta
28003 MADRID (Madrid) - España
tfno. +34 915351035
www.interovic.es
Referente: Tomas Rodriguez
Produccion y comercializacion de ovino y caprino
STAND 28

■ **CARNS PRIOR, S.L.**

Avda. Generalitat, 28 Pl. Font Santa
08970 ST. JOAN DESPÍ (Barcelona) - España
tfno. +34 933735501
www.carnsprior.com
Mayoristas carnes frescas
STAND 16

■ **COMPANYIA GENERAL CARNIA, S.A.**

Calle Longitudinal 5, 93
08040 BARCELONA - España
tfno. +34 935564811
www.cgarnia.cat
Referente: Consuelo Tonijuan Pujol
Elaboracion y comercializacion de productos carnicos
STAND 43

■ **ECOD Sas**

Via Don G.B. Riva, 38
20028 SAN VITTORE OLONA (MI) - Italia

tfno. +39 0331518056
www.imeat.it

Secretaría de organización
STAND 32

■ **ESPECIES TEIXIDOR SL**

C/Circumvallació, 108-110
08241 MANRESA (Barcelona) - España
tfno. +34 938741200
Fabricantes de preparados - Importadores especias
STAND 15

■ **ESSEOQUATTRO Spa**

Fraz. Camazzole, 1/A
35010 CARMIGNANO DI BRENTA (PD) - Italia
tfno. +39 0499430366
www.esseoquattro.it
Referente: Silvia Ortolani
Packaging alimentare innovador y eco-sostenible
STAND 4

■ **EVERLASTING Srl**

S.S. Cisa Km 161
46029 SUZZARA (MN) - Italia
tfno. +39 0376521800
www.everlasting.it
Referente: Alessandra Guidetti
Equipos frigoríficos y para curado (carne, embutidos, quesos)
STAND 3

■ **FEDERCARNI**

Piazza G. Belli, 2
00153 ROMA (RM) - Italia
tfno. +39 3341221523
www.federcarni.com
Referente: Maurizio Arosio
Asociación italiana de carniceros
STAND 24

■ **FRATELLI PAGANI SPA**

Via Ennio, 20
20137 MILANO (MI) - Italia
tfno. +39 025456785
www.fratellipagani.it
Referente: Valentina Cardazzi

Ingredientes y aromas para la industria carnica
STAND 25

■ **FRIGICOLL**

Blasco de Garay, 4-6
08960 SANT JUST DESVERN (Barcelona) - España
tfno. +34 934803322
www.frigicoll.es
Equipos para la cocción y equipos frigoríficos
STAND 26

■ **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE Spa**

Via Traversante Ravadese, 58
43122 PARMA (PR) - Italia
tfno. +39 0521606411
http://nonsolobuono.it
Referente: Marina Candellari
Productos alimentarios
STAND 35

■ **GREMI DE CARNISSERS DE BARCELONA**

Asociación Barcelona
www.gremicarnissers.com
STAND 34

■ **I.B. DEHESA LAS CUMBRES, S.L.**

C/Murcia, 5
08830 ST. BOI DE LLOBREGAT (Barcelona) - España
tfno. +34 936301920 (ext. 2)
www.dehesalascumbres.com
Referente: Juan Puig – Domenech
Miguel Angel Puig – Domenech
Comercio al por mayor de prod. Frescos y curados del cerdo iberico
STAND 45

■ **I.C.S. SRL**

Via per San Felice, 73
41031 CAMPOSANTO (MO) - Italia
tfno. +39 053582351
www.icscond.it
Referente: Vanni Sproccati
Equipos para curado y equipos frigoríficos
STAND 29

■ LA PANDINESE Srl

Via G. Rossa, 6
26025 PANDINO (CR) - Italia
tfno. +39 0373970177
www.lapandinese.it
Referente: Donatella Manuela Bonaccorso
Equipos para la industria alimentaria

STAND 6

■ LUZCO

C/Didac Priu, 75 Local
08830 SANT BOI DE LLOBREGAT (Barcelona) - España
tfno. +34 936376717
www.luzco.es
Referente: David Modino Gomez
Especialistas en sistemas de iluminación profesional para carnicería

STAND 1

■ MENU' Srl

Via Concordia, 25
41032 CAVEZZO (MO) - Italia
tfno. +39 053549711 / +34 663481398
www.menu.it - www.cucinaantica.it
Referente: Stefano Cremesini
Especialidades alimentarias

STAND 31

■ MYCHEF

C/Tramontana s/n
25123 TORREFARRERA (Lleida) - España
tfno. +34 973750886
www.mychef.distform.com
Fabricantes hornos, envasadoras, abatidores

STAND 30

■ OS SISTEMES I COMUNICACIONS, S.L.

Esquadres, 12
08901 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona) - España
tfno. +34 934512338
www.ossistemas.com
Referente: Santiago Ortega
Informatica aplicada a les carnisseries

STAND 44

■ PASSIONE PREPARATI PLANET

Via Pedrollo
36030 CALDOGNO (VI) - Italia
tfno. +39 3316670403
www.passionepreparati.it
Referente: Santin Francesca
Asesoramiento y formación

STAND 8

■ RATIONAL IBERICA

Ctra. Hospitalet, 147-149
08940 Cornellà (Barcelona) - España
tfno. +34 934751750
www.rational-online.es
Referente: Karin Burger
Fabricante equipamiento de cocina para cocción de alimentos con transmisión de calor

STAND 36

■ ROUGIÉ FOIE GRAS

Bd de l'Europe
64230 LESCAR - France
tfno. +33 553317220
www.rougie.fr
Referente: Angélique Cotard
Productor de foie & productos de pato

STAND 14

■ SANBROS INGREDIENTS, S.L.

Avda. Alto de las Atalayas, 51 2ºD
30110 CABEZO DE TORRES (Murgia) - España
tfno. +34 965976307 / 609143436
www.sanbros.es
Referente: Josè Carlos Gómez
Comercialización de condimentos, salsas y marinadas

STAND 46

■ SIMPLE PROJECT Srl

Fraz. S. Lorenzo, 59/B
12023 CARAGLIO (CN) - Italia
Tel. +39 3404016536
www.adsimpleproject.com
Referente: Diego Armando
Equipos para la industria carnica

STAND 13

■ **SINGULAR SHOP SL.**

C/Diputacion, 262
08007 BARCELONA (Barcelona) - España
tfno. +34 935468111
www.singularshop.es
Referente: Pedro Paredes

STAND 1

■ **SIVILL MILÀ SL**

C/Dels Cafes, 10-12
43700 EL VENDRELL (Tarragona) - España
tfno. +34 977665309
Carne y productos cárnicos

STAND 39

■ **TRIPOSONA, SA**

Ctra. De Vilalleons, km 0,8
08504 SANT JULIÀ DE VILATORTA (Barcelona) - España
tfno. +34 938122019 / 620211239
www.triposona.com - www.pilarica.es
Referente: Serafin Hernández Domínguez
Venta y comercialización de tripas naturales y artificiales para embutidos, distribución de mezclas, especias, aditivos y condimentos alimentarios

STAND 5

■ **TXOGITXU S.L.**

Paseo Ubarburu, 5 (Poligono 27)
20014 SAN SEBASTIAN (Guipuzcoa) - España
tfno. +34 943469677
www.txogitxu.com
Referente: Jose Manuel Jaca Miqueo
Venta al por mayor de carne de vacuno

STAND 1

■ **UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.U.**

C/ De Balmes, 201
08006 Barcelona - España
tfno. +34 900828943
www.unox.com
Hornos profesionales para hosteleria

STAND 7

■ **VEPA Srl**

Via N. Paganini, 14

43018 S. QUIRICO DI TRECASALI (PR) - Italia
tfno. +39 0521627792

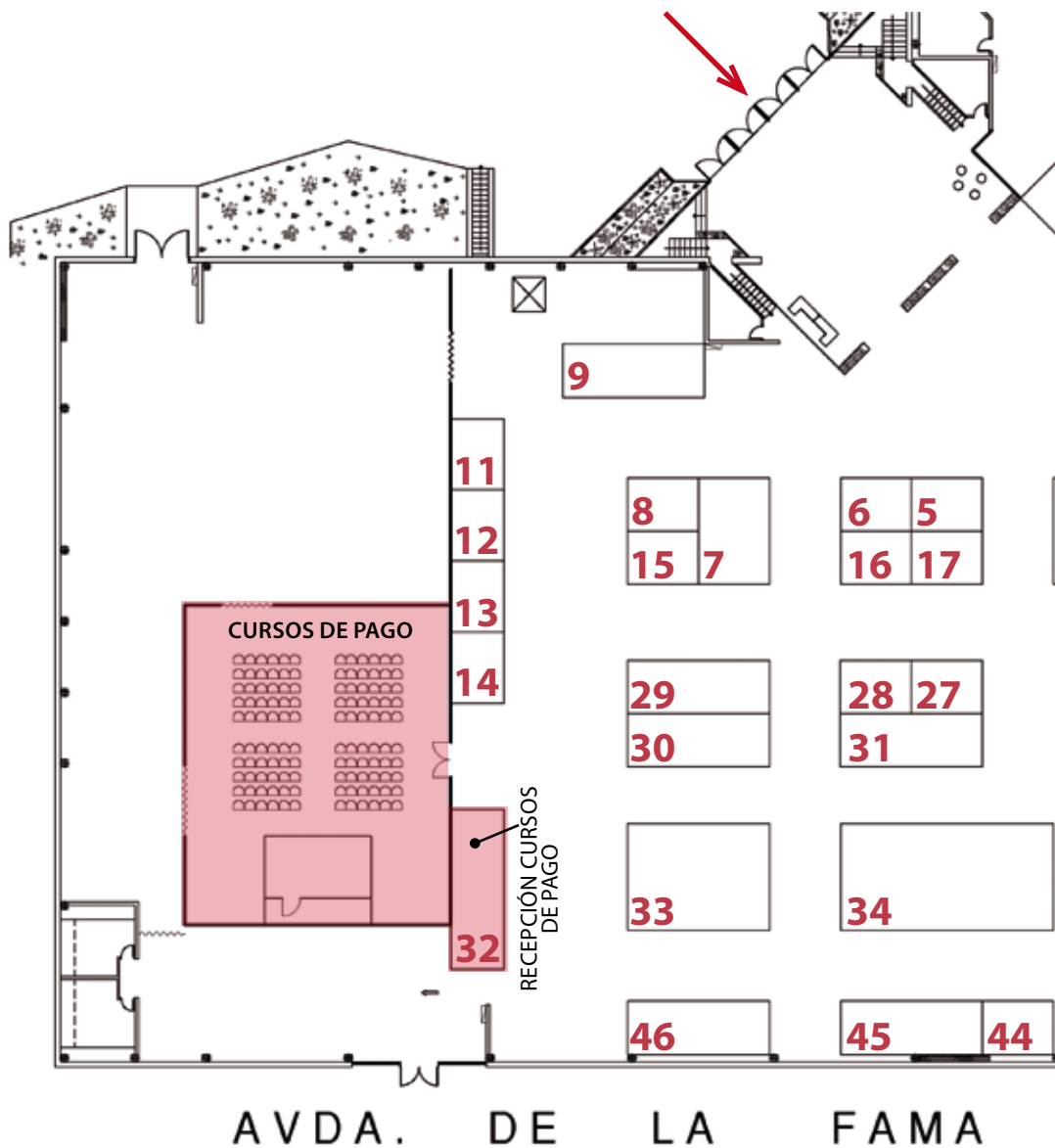
www.vepasas.com
Referente: Giuseppe Verrascina
Maquinaria, equipamiento

STAND 11

■ **VIÑALS SOLER, S.L.**

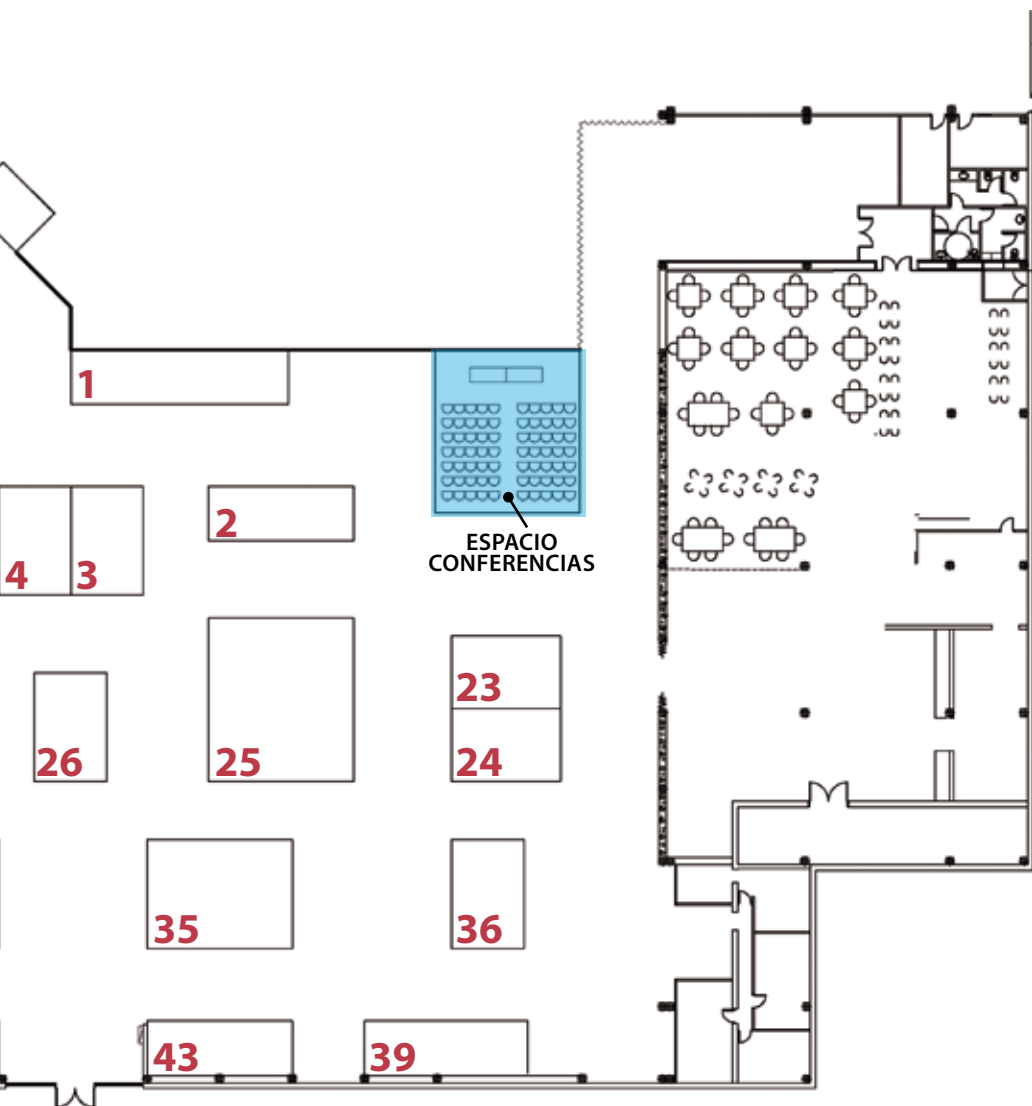
San Miguel del Cros, 20
08310 ARGENTONA (Barcelona) - España
tfno. +34 937416980
www.vinalssoler.com
Referente: Pol Viñals
Matadero, sala de despiece, sala de elaborados, almacén frigorífico

STAND 17



ACCADEMIA MACELLERIA ITALIANA	STAND 12
ALIMENTA SRL - GMC	STAND 33
ARREDO INOX Srl	STAND 23
ARTIGAS ALIMENTARIA S.A.U.	STAND 2
BAHARAT - LAY GEWÜRZE	STAND 27
BARAL ESPECIAS Y ADITIVOS S.L.	STAND 46
CARNE DE LECHAL Y CORDERO (INTEROVIC)	STAND 28
CARNS PRIOR, S.L.	STAND 16
COMPANYIA GENERAL CARNIA, S.A.	STAND 43
ECOD Sas - <i>Secretaría de organización</i>	STAND 32

ESPECIES TEIXIDOR SL	STAND 15
ESSEOQUATTRO Spa	STAND 4
EVERLASTING Srl	STAND 3
FEDERCARNI	STAND 24
FRATELLI PAGANI SPA	STAND 25
FRIGICOLL	STAND 26
GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE Spa	STAND 35
GREMI DE CARNISSERS DE BARCELONA	STAND 34
I.B. DEHESA LAS CUMBRES, S.L.	STAND 45
I.C.S. SRL	STAND 29



LA PANDINESE Srl	STAND 6
LUZCO - LUZ COMERCIAL CATALUNYA sl.	STAND 1
MENU' Srl	STAND 31
MYCHEF	STAND 30
OS SISTEMES I COMUNICACIONS, S.L.	STAND 44
PASSIONE PREPARATI PLANET	STAND 8
RATIONAL IBERICA	STAND 36
RECEPCIÓN CURSOS DE PAGO	STAND 32
ROUGIÉ FOIE GRAS	STAND 14
SANBROS INGREDIENTS, S.L.	STAND 46

SIMPLE PROJECT Srl	STAND 13
SINGULAR SHOP SL.	STAND 1
SIVILL MILÀ SL	STAND 39
TRIPOSONA, SA	STAND 5
TXOGITXU S.L.	STAND 1
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.U.	STAND 7
VEPA Srl	STAND 11
VIÑALS SOLER, S.L.	STAND 17

CURSOS DE PAGO

CURSOS TEÓRICO-DEMOSTRATIVOS PARA LA INNOVACIÓN EN CARNICERÍA

> INSCRIPCIÓN EN LA FERIA A LOS CURSOS DE PAGO

Para inscripciones y pagos DIRECTAMENTE EN LA FERIA dirigirse a la **RECEPCIÓN CURSOS - STAND 32**.
Recordamos que los cursos son de números clausus.

PROGRAMA Y COSTES CURSOS DE PAGO *organizados por Ecod*

1 - INNOVA Y ASOMBRA CON EL COOK AND CHILL EN CARNICERÍA

Imparten el curso tres profesionales de "Passione Preparati Planet" - Francesca Santin, Nicoletta Zanchi y Alice Contini - el curso teórico-demostrativo con objetivo de llevar la experiencia italiana al servicio de los colegas españoles con unas elaboraciones con carne cruda y, a continuación, cocción a baja temperatura valiéndose también de la técnica Cook and Chill con enfriamiento rápido de los elaborados una vez cocidos. Tras este procedimiento aparentemente simple en realidad se oculta un nuevo modo de interpretar el trabajo en cocina con ventajas no sólo productivas sino también higiénico-sanitario. Todas las preparaciones serán propuestas en diferentes variantes según la tipología de servicio que se quiere ofrecer al cliente.

Los platos en elaboración serán: Virutas de pollo con hortalizas a las hierbas, Burger relleno de "Sorana" (vaca que no ha parido) en camisa, Pollo de primera calidad en lechón asado, "Zuccotto" a los cítricos, la Copa de la Vida, Chicken pizza.

€40,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso.*
En italiano con traducción simultánea al español.

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de **09.45 h.** a **11.45 h.** - **Codigo curso: A1** (el curso será repetido tal cuál lunes de 12.00 h. a 14.00 h.)

LUNES 5 DE FEBRERO: de **12.00 h.** a **14.00 h.** - **Codigo curso: A2** (este curso es la réplica del curso A1 desarrollado el domingo de 09.45 h. a 11.45 h.)

2 - APROVECHAMIENTO DE PIEZAS CON PREPARACIONES TRADICIONALES Y FINGER-FOOD ITALIANOS

El otro curso, teórico-demostrativo, será impartido por docentes de la "Accademia Macelleria Italiana". El objetivo es utilizar de la mejor manera todos los cortes disponibles creando referencias de particular efecto capaz de agradar a todo el público.

Los platos en elaboración serán: Albóndigas (minis albondiguillas aliñadas exteriormente) y Brocheta a la tártara (brocheta de carne molida con hojas de cebolleta y tocino), Burger Gourmet y Sándwiches (Hamburguesa balanceada al natural); Corona de "rosticciana" rellena (costillas, tradicional relleno de cerdo), Roll meat (antojos sobre brocheta al pan gratén); Minis Bombas Italianas (tradicional brocheta rellena), Pizza de Carne con patatas (variante sobre el tema pizza).

€40,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso.*
En italiano con traducción simultánea al español.

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de **12.15 h.** a **14.15 h.** - **Codigo curso: B1** (el curso será repetido tal cual el lunes de 09.30 h. a 11.30 h.)

LUNES 5 DE FEBRERO: de **09.30 h.** a **11.30 h.** - **Codigo curso: B2** (este curso es la réplica del curso B1 desarrollado el domingo de 12.15 h. a 14.15 h.)

3 - DECORACIÓN GASTRONÓMICA

Decoración gastronómica en tallado vegetal, que dara un valor añadido a vuestros elaborados carnicos y os permitiran presentar unas vitrinas atractivas y elegantes que seducirán a los clientes. Master-class a cargo de **Judit Comes**, reconocida internacionalmente por trabajo, calidad y profesionalidad y ganadora de numerosos premios internacionales, es un punto de referencia por sus actividades y enseñanza, con nuevos métodos y conceptos.

€30,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso*

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 14.45 h. a 16.00 h. - **Codigo curso: C1**

4- LAS 4 ESTACIONES

En las Carnicerías debemos adaptarnos a las diferentes estaciones del año, presentando a nuestros clientes elaborados que fomenten los productos de temporada y favorezcan el aprovechamiento de las piezas para obtener una mayor rentabilidad. El Dream Team de formación del Gremi de Carnissers de Barcelona, presentará diferentes elaboraciones pensadas en cada una de las estaciones del año, muy atractivas visualmente e interesantes que darán un valor añadido a vuestro negocio.

Yolanda Casternado (La Primavera) - Monica Adell (El Verano) - Ana Paris (El Otoño) - Cinta Casternado (El Invierno)

€40,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso*

DOMINGO 4 DE FEBRERO: de 16.15 h. a 18.15 h. - **Codigo curso: D1**

5- EL BISTEC PERFECTE

Curso dirigido a profesionales de la carne y a personas que vivan de o con la carne.

Charlas y aspectos prácticos: dónde nos ha llevado la historia, análisis de la situación actual, compartiendo ideas para adaptarnos a los nuevos hábitos de consumo.

Presentación: Sr. Ferrán Sivill Milà (carnisser de 4a generación).

CENSOS Y ESTADÍSTICAS SOBRE EL CONSUMO DE CARNE EN LA SITUACIÓN ACTUAL

Pendiente: SENOR Pablo Guarnido (veterinario, nutriólogo) - Malaga

FILOSOFÍA SOBRE LA CARNE Y SU IMPORTANCIA EN LA DIETA HODIERNA

Problemática frente a los vegetarianos y los animalistas.

Pendiente: Profesor Carlos Sañudo - Facultad de Veterinaria de Zaragoza

CORTE Y DEGUSTACIÓN de distintas piezas de carne de vacuno de alta calidad.**CÓMO LOGRAR MÁS VENTA DE CARNE AUNQUE HAYA MENOR CONSUMO**

Pendiente: Sr. Ferrán Sivill Milà

€20,00 (IVA incluido) *La inscripción anticipada tendrá que ser abonada in situ antes de la entrada al curso*

LUNES 5 DE FEBRERO: de 14.30 h. a 16.00 h. - **Codigo curso: E2**

Los programas y horarios de los cursos podrian ser objeto de variación

DOMINGO 4 DE FEBRERO

INNOVA Y ASOMBRA CON EL COOK AND CHILL EN CARNICERÍA

(€ 40) - CODIGO CURSO A1

de 09.45 h. a 11.45 h.

APROVECHAMIENTO DE PIEZAS CON PREPARACIONES

TRADICIONALES Y FINGER-FOOD ITALIANOS

(€ 40) - CODIGO CURSO B1

de 12.15 h. a 14.15 h.

DECORACIÓN GASTRONÓMICA

(€ 30) - CODIGO CURSO C1

de 14.45 h. a 16.00 h.

LAS 4 ESTACIONES

(€ 40) - CODIGO CURSO D1

de 16.15 h. a 18.15 h.

LUNES 5 DE FEBRERO

APROVECHAMIENTO DE PIEZAS CON PREPARACIONES

TRADICIONALES Y FINGER-FOOD ITALIANOS

(€ 40) - CODIGO CURSO B2

de 09.30 h. a 11.30 h.

INNOVA Y ASOMBRA CON EL COOK AND CHILL EN CARNICERÍA

(€ 40) - CODIGO CURSO A2

de 12.00 h. a 14.00 h.

EL BISTEC PERFECTE

(€ 20) - CODIGO CURSO E2

de 14.30 h. a 16.00 h.

CONFERENCIAS

organizados por Gremi de Carnissers de Barcelona

ESPACIO CONFERENCIAS

DOMINGO 4 DE FEBRERO

10:00 EL SISTEMA DE JULIÁN CARNICEROS. LA EXPERIENCIA DEL ÉXITO

Ponente: Julian Burguillo de Julián Carniceros y Daniel Hernández de Ganadería Herjisa

11.30 FICHAS TÉCNICAS: PARA QUÉ?

- Qué son las Fichas Técnicas, cómo se hacen y para qué sirven
- Las Fichas Técnicas como herramienta de marketing

Ponente: Marta Quintana. Abogada especializada en derecho alimentario

13:00 TASA CARNICA, PARA QUE Y POR QUE?

Ponentes: Joan Estapé Presidente de Federació de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de Catalunya, Xavier Gallifa President del Gremi de Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Comarques

14:30 CÓMO USAR LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA VENDER MÁS

Cada año más consumidores compran por internet: como el comercio de proximidad puede aprovechar esta oportunidad

Ponente: Eduard Castellón de SOMOS SINAPSIS

16:00 APLICACIONES DE MÓVIL PRACTICAS PARA CARNICEROS "AJETREADOS"

Ponente: Silvia Aliu Gifre. Politóloga especializada en comunicación y estrategia digital.

LUNES 5 DE FEBRERO

10:00 CÓMO USAR LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA VENDER MÁS

Cada año más consumidores compran por internet: como el comercio de proximidad puede aprovechar esta oportunidad

Ponente: Eduard Castellón de SOMOS SINAPSIS

11:30 LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN UN CLIC: CONTROLLER

Como gestionar todos los registros exigidos por la administración para eximir o limitar responsabilidades.

Ponentes: Ramon Cortasa Gras - Ingeniero T. Agrícola y Marta Quintana Medina - Abogada especializada en derecho alimentario

13:00 MADURACIÓN DE LA CARNE: TIPOS Y EFECTOS

Ponente: Nuria Panella. Técnica del grupo de calidad de producto de IRTA

14:30 EL ETIQUETAJE EN CARNE I PRODUCTOS CÁRNICOS. ETIQUETAJE NUTRICIONAL, VENTAJAS Y DESVENTAJAS

Ponentes: Mònica Saltor i Jacas, consultora en seguridad alimentaria. Lluís Riera Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos y Gemma Oña Diplomada en Nutrición y Dietética

16:30 CORTE DE JAMÓN PROFESIONAL

Ponente: Santiago Juárez Delegado de Formación Avanzada XXI y Jordi Rodríguez de: Associació de Talladors de Pernil de Catalunya

Los programas y horarios podrían ser objeto de variación



iMEAT España
4-5 de Febrero de 2018
Fira de Cornellà

> HORARIOS

Domingo 4 de febrero de 2018: **09.00 - 18.00**
Lunes 5 de febrero de 2018: **09.00 - 18.00**

> CONTACTOS SECRETARÍA

Ecod sas
Via Don Riva, 38
20028 San Vittore Olona (Mi) - ITALY
tfno. España +34 688717933
tfno. Italy +39 0331518056
info.es@imeat.es
www.imeat.es - www.imeat.it

www.paganichef.it



Después del gran éxito de IMeat 2017
les esperamos en **IMeat España 2018**
Barcelona, 4 - 5 de Febrero de 2018 STAND: 25

FRATELLI PAGANI S.p.A.
via Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia
tel. +39 02 5456785 (r.a.) - fax +39 02 55191476
fpagani@fratzipagani.it

Síguenos en
Facebook



Empresa con sistema
de calidad
Certificado

