



FUTURO

Si algo hace distinto al **Grupo Cooperativo Cajamar** como entidad financiera cooperativa, es el conocer el sector Agroalimentario desde dentro y querer hacerlo crecer. Y crecer juntos. Todos.

Esto es lo que nos hizo decidir estar presente en **MEAT ATTRACTION 2019 - Feria internacional del sector cárnico**. Durante estos años, hemos crecido apoyando a las empresas y poniendo toda nuestra energía financiera cooperativa al servicio del sector.

Este año, estaremos en este punto de encuentro privilegiado donde nos gustaría invitarle a que nos acompañe en **nuestro stand (Stand 10F14), del 17 al 19 de septiembre para compartir experiencias, conocimiento y nuestra visión de futuro del sector.**

Para poder visitarnos, si desea acceder a la feria, **puede descargarse una invitación cortesía de Grupo Cooperativo Cajamar a través del siguiente enlace:**

**Obtenga su pase de acceso [AQUÍ](#).
En el proceso de registro debe introducir el código: TA190012525FP**

Esperamos contar con su presencia y poder seguir trabajando juntos por el presente y el futuro de nuestro sector agroalimentario.

Este es nuestro compromiso. Está en nuestro ADN.

PROGRAMA

Martes 17 de septiembre

13.15 horas - Presentación del Barómetro ANICE – CAJAMAR

13.30 horas - Mesa redonda de análisis sobre el sector.

David Uclés. Innovación Agroalimentaria de Cajamar Caja Rural.

Alberto Jiménez. Presidente ANICE – Goikoa.

Paulo Soares. Vicepresidente ANICE – Campofrío.

Leonor Sáiz. Directora de RRII y Comunicación ANICE – Embutidos Martínez.

14.00 horas - Coctel

Miércoles 18 de septiembre

11.00 horas – Mesa redonda ‘Oportunidades de la energía fotovoltaica para el sector cárnico. Competitividad y sostenibilidad’.

José Antonio Guerrero. Director Territorial de Cajamar.

María Colom. Directora de Política Energética de la Unión Española Fotovoltaica.

Fernando Círez. Responsable de Sostenibilidad y Economía Circular de Fundación CIRCE. Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos.

José Luis García. Catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid y experto en energía fotovoltaica.

Miembro del proyecto SCOoPE – Eficiencia energética en la industria agroalimentaria.

EXPERIENCIA INNOVACIÓN 360 CAJAMAR

Expertos:

Miguel Ángel Domene. Responsable del Área de Alimentación y Salud de Cajamar Caja Rural.

Elena Romero. Responsable del Área sensorial & consumidor de CTIC CITA La Rioja.

12:00 horas - Mesa de Empresarios. Alimentos cárnicos saludables. Innovación y oportunidades de mercado.

Mesa de trabajo con ocho empresarios de referencia sobre desarrollo de alimentos cárnicos saludables como una estrategia de diferenciación hacia el mercado; reto Etiquetado Limpio; estrategia NAOS; fomento de la economía circular (de la granja a la mesa), entre otros temas.

12:30 a 13:30 horas - Cata sensorial dirigida. Análisis de casos de éxito de productos cárnicos innovadores.

Taller de análisis con veinticinco empresarios de referencia sobre productos que ejemplifican las innovaciones más recientes desarrolladas para atender las nuevas demandas del consumidor.

Jueves 19 de septiembre

11.00 horas – Mesa Redonda ‘Retos y oportunidades del sector cárnico español’

Miguel Rodríguez de la Rubia. Director de Banca de Empresas de Economía Social de Cajamar Caja Rural.

Manuel García. Presidente de INTERPORC.

Eliseo Isla. Presidente de PROVACUNO.

Raúl Muñoz. Presidente de INTEROVIC.

Antonio Prieto. Presidente de ASICI.



WWW.GRUPOCOOPERATIVOCAJAMAR.ES
902 20 60 20