

ESPIRITU SALVAJE
ORIGEN SOSTENIBLE
NATURALEZA SALUDABLE



III CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN



19 Y 20 DE OCTUBRE DE 2016
MADRID. CÍRCULO DE BELLAS ARTES

www.congresonacionalatun.es



Programa del III Congreso Nacional del Atún

El Congreso Nacional del Atún llega a su tercera edición convertido en un encuentro indispensable para analizar, de la mano de especialistas y protagonistas, los aspectos más sobresalientes que conforman este fundamental sector agroalimentario, industrial y pesquero.

De esta manera, en 2012 la primera edición partió del origen histórico de la pesquería del atún y su conserva para luego incidir en la presencia global de nuestras empresas y la apuesta por la sostenibilidad de las mismas. Por su parte, en 2014 el II Congreso Nacional del Atún incidió de nuevo en la apuesta por la pesca sostenible del sector nacional aunque gran parte de los contenidos estuvieron dedicados a analizar las posibilidades culinarias de la conserva del atún, sin olvidar sus beneficios en la salud.

En 2016, a los conceptos ya aludidos y que retornarán como elementos clave en el estudio y promoción del sector, se sumará la procedencia del producto y su trazabilidad desde el origen hasta su conserva y posterior consumo. Además, el III Congreso Nacional del Atún tiene como objetivo mostrar el rostro más humano del sector a través de su implicación directa en el desarrollo social en múltiples puntos del planeta. Por último, el nacimiento de nuevas normativas destinadas a reivindicar el origen y garantías sostenibles y saludables de nuestro atún estarán presentes en el congreso en el que, además, nos visitarán algunos de los más famosos rostros del panorama gastronómico español que mostrarán la capacidad del sector a adaptarse a las nuevas necesidades y ritmos en el consumo.

Para ello, nos acompañarán los principales responsables institucionales y profesionales del sector que nos harán escuchar, sentir y conocer la cadena atunera desde su origen y pesquería hasta su conserva, cocinado y degustación.



III CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN



19 Y 20 DE OCTUBRE DE 2016
MADRID. CÍRCULO DE BELLAS ARTES

Miércoles. 19 de octubre

SEDE: CÍRCULO DE BELLAS ARTES. SALÓN DE COLUMNAS.

9:00 h. Recepción y acreditación de participantes.

9:30 h. Inauguración autoridades.

Autoridades: Dña. Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama). D. Andrés Hermida, Secretario General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Jon Uria, Presidente de OPAGAC. Julio Morón, Director Gerente de OPAGAC.

Antes de las ponencias, se realizará una conexión on line con un barco de la flota de Albacora, ofreciendo la bienvenida al congreso por parte del capitán del buque bajo el lema: *La realidad del mar*, donde se mostrarán diferentes zonas del mismo.

10:15 h. Café y pausa.

Visita de stands por parte de autoridades.

10:45 h. Mesa redonda: APR: Atún de Pesca Responsable: Sostenibilidad social, sanitaria y de control pesquero.

Ponentes: Julio Morón, Director Gerente de OPAGAC (Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores). José Manuel Pérez Vega, Secretario Federal del Sector Marítimo Portuario, UGT. Aurora de Blas Carbonero, Subdirectora General de Economía Pesquera, Magrama. Juan Manuel Trujillo, Secretario de Pesca de CCOO. Julián Pascual, Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios de AECOSAN.

Moderador: Elena Ordozgoiti, Jefe de Agroalimentación y Servicios de AENOR.

12:15 h. Mesa redonda: APR: Atún de Pesca Responsable: Control marítimo y Código de Buenas Prácticas en la pesca del atún.

Ponentes: Javier Garat, Secretario General de CEPESCA. Carlos Larrañaga, Director de Ordenación Pesquera del Magrama. Rogelio Pozo, Director General de Azti. Carlos Sánchez, Director de Cadena de Suministro Integrada, Pescanova.

Moderador: Elena Ordozgoiti, Jefe de Agroalimentación y Servicios de AENOR.

13:00 h. Mesa redonda: El Desarrollo Social como seña de identidad del sector atunero español: Acciones de integración en origen.

Ponentes: Mané Calvo, Consejero Delegado del Grupo Calvo y Presidente de FIAB (Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas). José Manuel Blanco, Director de Operaciones Corporativo de Isabel (Grupo Garavilla). Iñaki Lachaga, Presidente de Albacora.

Moderador: Irene Vidal, responsable de Campañas de Océano EJF (Environmental Justice Foundation).

14:00 h. Showcooking.

Chef: Joaquín Felipe, Estrella Michelin, ganador de la mejor tapa de diseño de Madrid Fusión 2015.

Moderador: Begoña Tormo, Periodista de Canal Cocina.

14:50 h. Almuerzo.



III CONGRESO NACIONAL DEL ATÚN



19 Y 20 DE OCTUBRE DE 2016
MADRID. CÍRCULO DE BELLAS ARTES

Miércoles. 19 de octubre

16:00 h. Presentación de la II Edición de MasterTuna y bienvenida a los 3 equipos participantes por parte de la conductora del congreso.

Escuelas participantes: Centro Superior de Hostelería Mediterránea. Grupo Aranda Formación. Escuela de Hostelería Madrid.

16:15 h. Mesa redonda: El atún y el deporte, unidos hacia el fomento de la Vida Sana.

Ponentes: Vikika, "Fit, food and fitness". Miembros del equipo de la Selección Española de Natación.

Moderadora: Antonio Escribano, Catedrático en Nutrición Deportiva por la universidad UCAM Murcia, Director de la Unidad de Nutrición del Metabolismo y Composición Corporal de la Real Federación Española de fútbol y miembro de la Comisión de Nutrición y Hábitos Saludables (Comité Olímpico Español – COE).

17:15 h. MasterTuna II: Presentación del jurado e inicio de evaluación de los platos por parte de los equipos participantes y degustación de los mismos.

Presenta: Begoña Tormo, Periodista de Canal Cocina.

Miembros del jurado: Mauricio García de Quevedo, Director General de FIAB. Mané Calvo, Consejero Delegado del Grupo Calvo. José Manuel Blanco, Director de Operaciones Corporativo de Isabel (Grupo Garavilla). Iñaki Lachaga, Presidente de Albacora. Vikika, "Fit, food and fitness". Chef representante de Le Cordon Bleu – Madrid.

17:45 h. Deliberación del jurado y entrega de galardones.

18:15 h. Despedida de la primera jornada.

Jueves. 20 de octubre

SEDE: CÍRCULO DE BELLAS ARTES. SALÓN DE COLUMNAS.

9:00 h. Apertura y acreditación segunda jornada.

9:30 h. Mesa redonda: Plan de Mejora de la Pesquería (FIP).

Ponentes: José Luis García Vara, responsable del programa marítimo de WWF España. Ricardo Sagarminaga, Presidente de ALNITAK. Francisco J. Abascal, Investigador Titular OPIS en IEO (Instituto Español de Oceanografía). Miguel Herrera, Gerente Adjunto de OPAGAC.

Moderador: Julio Morón, Director Gerente de OPAGAC.

11:00 h. Mesa redonda: Atún 2.0: Innovación de un sector al servicio del consumidor.

Ponentes: Martín Barbaresi, Director de Marketing de Calvo. Jorge Arrizabalaga, Director de Marketing de Isabel (Grupo Garavilla). Aintzi Laburu, Directora de Marketing de Campos (Grupo Albacora).

Moderadora: Ana Etchenique, Vicepresidenta de CECU (Confederación de Consumidores y Usuarios).



Jueves. 20 de octubre

12:00 h. **Café y pausa.**

12:30 h. **Mesa redonda: Beneficios saludables del atún en conserva.**

Ponentes: Juan Antonio Corbalán, exbaloncestista (medalla de plata en los Juegos Olímpicos de Los Ángeles de 1984 y en el Campeonato Europeo de Francia de 1983) y cardiólogo. Dra. Marta Miguel, Investigadora en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC.

Modera: Isolino Pazos, Director del Grado de Gastronomía en UFV (Universidad Francisco de Vitoria).

13:30 h. **Mesa redonda: Percepción Social de la pesca Sostenible: El papel de los medios y la distribución.**

Ponentes: Laura Cristóbal, Coordinadora de Agencia Efeagro. Álvaro de Rojas, Subdirector de Agrosfera en TVE. Óscar Moreno, Director del Área de Alimentación en Publicaciones Alimarket. Idoia Marquiegui, responsable de Medio Ambiente y Calidad en ANGED. María Martínez-Herrera, responsable de Comunicación de ASEDAS. Aurelio del Pino, Presidente de ACES.

Modera: Julia Pérez Lozano, Directora de Gastroactitud.

14:30 h. **Clausura del congreso.**

Autoridades: D. Ignacio Ybáñez, Secretario de Estado de Asuntos Exteriores. Julio Morón, Director Gerente de OPAGAC.

14:40 h. **Copa de vino español.**

Actos paralelos

- Muestra de stands.
- Exposición de fotografía.
- Muestra de obras escultóricas realizadas en latoflexia por el artista Marcos Mengual.

Promueve:

Patrocinan:

