

CONCLUSIONES

MEAT ATTRACTION

El Comité AEC Agroalimentario organizó el 17 de septiembre la jornada técnica “Seguridad, Calidad e Innovación para la competitividad de la Industria Cárnica” en el Foro MeaTIC de la feria Meat Attraction y se extrajeron las siguientes conclusiones

PONENCIA PRINCIPAL: AGUSTÍN ÁLVAREZ

1 CONTROLES OFICIALES

Se puso de manifiesto el valor y la buena evolución de los controles oficiales y su coordinación, así como la necesidad de mantener e incrementar ese esfuerzo.

2 PROFESIONALES TÉCNICOS

Se destacó el valor de la gestión de las alertas alimentarias desde un posicionamiento estrictamente técnico y científico.

3 ORGANISMO ÚNICO

Sería más eficiente y recomendable gestionar a través de un único organismo todas las competencias en agroalimentación.

1ª MESA REDONDA



4 CALIDAD ALIMENTARIA

Se incidió en la garantía para la Seguridad y Calidad alimentaria que supone la acreditación de todos los laboratorios que realizan ensayos en la industria alimentaria, generando confianza en el consumidor.

5 D.O.P.

Los productos amparados por una D.O.P. garantizan una calidad, un proceso de producción controlado y respetuoso con el entorno, un vínculo con el territorio y una forma de vida que asegura la continuidad de nuestros entornos rurales.

6 OPORTUNIDADES

Sería necesario aprovechar todas las oportunidades de mejorar la imagen de los productos cárnicos, a través de la tecnología e innovación para satisfacer la demanda de los consumidores de nuevos y mejores productos.

2ª MESA REDONDA



7 INNOVACIÓN

En un sector tan atomizado como la industria cárnica a innovación no es una opción para el posicionamiento de una empresa.

8 FACTORES CLAVES

Los factores claves en la innovación y en la Calidad: el factor humano, no dejar nada al azar y control de todo el proceso desde el campo a la mesa.

9 SOSTENIBILIDAD

La innovación en los procesos de la explotación ganadera ha conseguido la disminución de la huella de carbono y un mayor bienestar animal.