

Empresarios del sector cárnico de Medellín han protagonizado la primera “Educarne Experience”

24 / Septiembre / 2019
Madrid

- Un grupo de nueve empresarios de la Escuela de la Carne de Colombia han visitado Madrid del 16 al 20 de septiembre, para vivir una experiencia formativa y profesional, conociendo de cerca al sector cárnico español y el oficio de carnicero-charcutero en nuestro país.
- La visita de nuestros colegas colombianos supone la primera “Educarne Experience” desarrollada por el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico, EDUCARNE; una experiencia formativa abierta a profesionales no solo de Madrid y de España, sino de cualquier punto geográfico del mundo, que EDUCARNE diseña a medida y de forma totalmente personalizada para sus participantes.

Del 16 al 20 de septiembre y a través de EDUCARNE, un grupo de nueve empresarios del sector cárnico de Medellín -todos ellos pertenecientes a la Escuela de la Carne de Colombia- han visitado Madrid para sumergirse en una experiencia formativa y profesional en la que conocer a fondo el sector cárnico español, una actividad que inaugura el nuevo proyecto puesto en marcha por el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico: las “Educarne Experiences”, experiencias diseñadas a medida, de forma completamente personalizada, y abiertas a profesionales de todo el mundo.

A través de jornadas formativas y visitas a productores, comercializadores e industriales, nuestros visitantes han adquirido una visión 360° del sector cárnico en España y del oficio de carnicero-charcutero en nuestro país.

PRIMERA EDUCARNE EXPERIENCE: COLOMBIANOS EN MADRID

Comenzaron la semana en Mercamadrid, con formación sobre innovación de cortes primarios y comerciales de porcino y ovino, sellos de bienestar animal y la Norma de Calidad del Ibérico; asimismo, aprendieron sobre los sistemas de trazabilidad e información en la comercialización de carnes, y las tendencias del mercado y su consumo, además de poder asistir a una demostración de despiece de pierna de vacuno y media canal de cordero, con su posterior degustación.

El martes 17 de septiembre, a primera hora de la mañana, visitaron la Ganadería de Casa Gutier en Menasalbas – Toledo-, una interesante cita en la que pudieron conocer a un gran representante

Lola Barragán
Tel. 91 547 13 24
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es

del sistema ganadero español, el cual destaca además por la producción de sus carnes enriquecidas en Omega 3. Después, como no podía ser de otra manera, pasaron el resto de la jornada en Meat Attraction 2019, asistiendo a todas las actividades de El Día del Carnicero y Charcutero, organizadas por Meat Attraction y EDUCARNE. Los empresarios colombianos quedaron tremendamente impresionados por las dimensiones y el interés de la feria, así como por las interesantes actividades que llevaron a cabo los carniceros y charcuteros que protagonizaron el primer día de la feria del sector cárnico. De hecho, señalaron que no habían visto nunca nada igual y que fue uno de los días más interesantes para ellos.

Para su tercer día en Madrid, EDUCARNE tenía programadas otras interesantes visitas en su agenda, entre ellas destacan las realizadas al Matadero de San Agustín de Guadalix, a las instalaciones industriales de Hermanos Peña Delicatessen en Vallecas, y a Discarlux, donde aprendieron sobre innovación en maduración de carnes de buey y ternera rubia gallega.

Al día siguiente, siguieron descubriendo más empresas del Mercado Central de Carnes, y luego pasaron el resto del día en el Centro de Formación EDUCARNE, disfrutando de diversas charlas sobre productos de interés para el sector, como sistemas de pesaje y trazabilidad o packaging alimentario respetuoso con el medio ambiente. Por la tarde, asistieron a un taller de despiece y cortes para elaboración con carne de cerdo, productos de gran relevancia para estos empresarios colombianos, que insistieron en ahondar sobre las posibilidades de la carne de cerdo, para ampliar ideas y conocimiento al respecto.

Para finalizar la experiencia, a primera hora del viernes, Luis Jiménez, Adjunto a Dirección de CARNIMAD (Carniceros y Charcuteros de Madrid), ofreció una ponencia sobre innovación en el sector y retail alimentario; y posteriormente los visitantes colombianos realizaron un tour por los madrileños Mercados Chamartín y La Paz, así como por destacadas carnicerías-charcuterías de la capital, como son Cárnico, Carnicería López y Raza Nostra.

La primera "Educarne Experience" ha sido un éxito rotundo y, desde EDUCARNE, están convencidos de que será la primera de muchas, habiendo servido para establecer lazos e intercambiar inquietudes con el sector cárnico de Colombia, y para abrir la puerta a profesionales de otros países interesados en la innovación y la profesionalización del sector.