

### Martes 17

11:00 - 12:00 Inauguración del Ministro

12:00 - 13:00 El Paquito de cordero, nuevas tendencias de consumo.  
Javier Robles  
INTEROVIC

13:00 - 14:00 La carne de conejo - Una gran oportunidad  
Mª Luz de Santos  
INTERCUN

14:00 - 15:00 Showcooking MAPA

15:00 - 16:00 Showcooking MAPA

16:00 - 17:00 Showcooking MAPA

### Miércoles 18

11:00 - 11:30 Historias en tu mesa: Productos cárnicos con sello de calidad diferenciada DOP o IGP.  
Presentación Origen España y asociados

11:30 - 12:00 Showcooking MAPA

12:00-13:30: 100% Raza Autóctona. Cata técnica de productos de la especie bovina.  
FEAGAS y Universidad de Zaragoza

13:30-15:00: Degustación de productos 100% Raza Autóctona  
FEAGAS y Asociaciones de Criadores de Razas Puras  
Razas participantes: Lidia, Merina, Asturiana de los Valles y Porcino Ibérico



15:00 - 16:00 Showcooking MAPA

16:00 - 17:00 Demostración aplicación del ibérico.  
ASICI

### Jueves 19

11:00 - 12:00 Productos del futuro. Taller de Cuarta y Quinta gama de ovino y caprino.  
Antonio González.  
INTEROVIC

12:00 - 13:00 Showcooking. Carne de caza Silvestre, 100% natural. Sabor en estado puro. Javier Chozas.  
ASICCAZA

13:00 - 15:00 Showcooking 100% Raza Autóctona. Colaboración especial de los Paradores de Ávila y Mérida y las Asociaciones de Criadores de Razas Puras.  
Razas participantes: Avileña Negra Ibérica y Retinta



15:00 - 16:00 Showcooking MAPA

16:00 - 17:00 Showcooking MAPA