



**Panes de Calidad  
Diferenciada**

**TERUEL**

**15 y 16 de octubre de 2010**



Desde la Asociación Provincial de Panaderos de Teruel y con el respaldo de CEOPAN, Confederación Española de Organizaciones de Panadería, estamos organizando el **I FORO DE PANES DE CALIDAD DIFERENCIADA**, que está previsto se celebre en Teruel, los días 15 y 16 de Octubre de 2010, coincidiendo con el Día Mundial del Pan.

Queremos incidir en la importancia del PAN, como un alimento saludable en la Alimentación de cada día, y que desde siempre ha sido uno de los elementos básicos para la alimentación de los pueblos; a destacar desde el punto de vista de su sencillez, valor nutritivo y bajo precio. Pero sobre todo el objetivo principal de este Foro es el de **CONCIENCIAR AL SECTOR DE LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD**, promoviendo Marcas de Calidad Diferenciada que distingan nuestros productos.

Precisamente la certificación de C'alia, otorgada recientemente por el Gobierno de Aragón, tanto para el "Pan de Cañada" como para el "Pan de Pintera", ha supuesto el respaldo definitivo que nuestra asociación necesitaba para plantear un Foro de estas características en Teruel.

El Foro pretende reunir el máximo número de personas relacionadas con el sector que debatirán sobre la importancia de apostar por la calidad. Además, la coincidencia de fechas con la celebración del **Día Mundial del Pan**, hace que se plantee un amplio programa paralelo de actividades dirigidas al público en general, de manera que se celebre desde Teruel esta fecha tan importante para nuestro sector.

El programa incluirá la Exposición **"EL PAN ESA JOYA"**, donde se expondrán panes de muy diferentes lugares y representativos de cada una de las provincias de España, como ejemplo de panes tradicionales susceptibles de conseguir algún tipo de certificación de calidad. Además las actividades se complementarán con talleres, catas y demostraciones, donde además se podrá ver elaborar in situ algunos de los panes con certificación de Calidad.

## **EL PAN, COLUMNA VERTEBRADORA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA**

El pan es una de las columnas vertebradoras de la Dieta Mediterránea. Su importancia nutricional se ha hecho patente en muchos estudios y tratados y representa una fuente importante de hidratos de carbono, proteínas, fibra, vitaminas y minerales para satisfacer nuestros requerimientos nutritivos diarios. Pero, también, su importancia cultural y gastronómica se pone de relieve a lo largo de la historia.

El pan forma parte de la alimentación española desde hace muchos siglos, siendo uno de los alimentos principales de ésta. Se calcula que en el tercer milenio a.C. este cereal ya se cultivaba en toda Europa. En España, y principalmente en la zona del Mediterráneo, existen gremios de panaderos desde hace más de 750 años, más concretamente se conoce la existencia de uno en Barcelona del 1200 d.C. Pero se ha podido observar que en los últimos años el consumo de este alimento está sufriendo un detrimento en pro de un mayor consumo de alimentos ricos en proteínas y grasas. Aun así, el pan sigue siendo uno de los alimentos más consumidos en España.

En cada punto de nuestra geografía hay un buen panadero que madruga todos los días del año para que tengamos al despertar un buen pedazo de pan con el que desayunar. Sabemos que es lo mejor que podemos dar a nuestros hijos y, sin embargo, sucumbimos a menudo a opciones más fáciles y, sin duda, en muchas ocasiones menos saludables y, casi siempre, menos sabrosas.

En la España de los años 1960, cuando todavía la dieta mediterránea gozaba de buena salud, el consumo per cápita diario de pan era de unos 300 gramos. Eran épocas en las que la obesidad no existía. Teníamos una alimentación tradicional basada en una cultura milenaria que nace de la tierra y el mar y se refleja en el paisaje y las costumbres. Cincuenta años después, el consumo medio de pan apenas ronda los 80 gramos, y nuestros niños están entre los más obesos de Europa.



Los platos tradicionales los comemos en contadas ocasiones y la cocina se ha simplificado hasta puntos insospechables unos años atrás.

El pan es un alimento muy arraigado en Europa y España que aporta importantes beneficios a la salud. Sin embargo, existe una tendencia a la disminución de su consumo, debido posiblemente a la información incorrecta que se divulga de él y a que se considera un alimento generalmente barato y por consiguiente destinado a una población pobre.

Por todo esto, sería conveniente, que desde distintos sectores se hiciera una adecuada promoción del pan, donde se alabaran todas sus cualidades y todos los beneficios que aporta a la salud la ingesta de las recomendaciones diarias de este alimento nutritivo y económico, y para de esta forma ayudar a la población a mejorar su alimentación y consecuentemente su calidad de vida.

El futuro de los cereales y de sus derivados pasa por aumentar no sólo su producción, para satisfacer la demanda de los consumidores y las necesidades ganadera e industrial, sino mejorar sus características nutricionales y tecnológicas. El desarrollo de nuevas variedades con características mejoradas para la panificación a través de la modificación de las estructuras de los almidones y de las proteínas, debe suponer un avance esencial en el impulso de productos de mejor calidad.

## **ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PANADEROS DE TERUEL**

La Asociación Provincial Panaderos de Teruel, fue formalmente constituida en el año 1977.

Esta asociación agrupa a 112 empresas, que suponen el 70% del total de empresas de elaboración de pan y productos de bollería existentes en la provincia. Entre las empresas asociadas, existen 6 hornos morunos en activo.

En el territorio Turolense el sector de la Panadería da trabajo directo a cerca de 500 personas. En nuestra provincia existe además un Museo del Pan en la localidad de La Hoz de La Vieja.

Por comarcas, las diferentes empresas asociadas están repartidas de la siguiente manera:

- Comarca Comunidad de Teruel: 21
- Comarca de Albarracín: 8
- Comarca de Calamocha: 12
- Comarca de Andorra: 6
- Comarca de Gúdar Javalambre: 15
- Comarca de las Cuencas Mineras: 4
- Comarca del Bajo Aragón: 17
- Comarca del Bajo Martín: 5
- Comarca del Maestrazgo: 6
- Comarca del Matarraña: 18

La Asociación Provincial de Panaderos de Teruel forma parte además, de los siguientes organismos:

- CEOPAN
- CEOE Teruel



## **CEOPAN**

La Confederación Española de Organizaciones de Panadería, CEOPAN, fue formalmente constituida en el año 1977; aunque las Asociaciones y Gremios de Panaderos de las que deriva vienen existiendo desde hace más de 800 años.

CEOPAN agrupa al 80% de las 15.000 empresas de elaboración de pan y productos de bollería existentes en España, a través de 52 Asociaciones/Gremios Provinciales, lo que supone una producción de 1.900 millones de kg. anuales.

El sector de Panadería da trabajo en España a más de 336.000 personas. En nuestro país, existen 24 Escuelas de Panadería, dependientes de las Asociaciones de CEOPAN.

La Confederación Española de Organizaciones de Panadería es además socio fundador de los siguientes organismos:

- Incerhpan
- Comité Científico del Pan
- Innopan



## **INCERHPAN**

Es la Interprofesional Agroalimentaria de la cadena cereales-harina-pan. Reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación desde el año 1.999, está constituida por CCAE, ASAJA, UPA, COAG, AFHSE, CEOPAN Y ASEMAC. Su principal objetivo es aumentar el consumo de pan y para ello actúa desde el inicio de la cadena, especialmente en aspectos relativos a la calidad.

## **COMITÉ CIENTÍFICO DEL PAN**

Creado por Incerhpan en mayo de 2006, su objetivo fundamental es invertir la fuerte tendencia decreciente en el consumo de pan, contribuyendo a mejorar el equilibrio nutricional de los españoles.

Constituye un referente científico que avala y difunde las virtudes nutricionales del pan. El comité Científico del Pan lo componen expertos en salud, ciencia y nutrición procedentes de la Universidad de Granada, Universidad Complutense, Instituto Carlos II, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

## **INNOPAN**

Nace como Centro de Difusión Tecnológica del Sector Panadero. Su objetivo es modernizar y profesionalizar a las microempresas y pymes de la cadena trigo-harina-pan, a través de la investigación, el desarrollo, la innovación y la transferencia tecnológica.

Su patronato está constituido por: Fundación CEOPAN, cuatro empresarios panaderos, Ayuntamiento de Lleida: Paeria, IRTA y la Universidad de Lleida.

## **RELACIÓN DE PANES CON MARCA DE CALIDAD DIFERENCIADA**

<b>PAN DE CEA .....</b>	<b>IGP</b>
<b>PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL .....</b>	<b>IGP</b>
<b>PAN DE VALLADOLID .....</b>	<b>Marca de Garantía</b>
<b>PAN DE CAÑADA (Teruel) .....</b>	<b>Marca C'aliai</b>
<b>PAN DE PINTERA (Teruel) .....</b>	<b>Marca C'aliai</b>
<b>PAN DE ALFACAR .....</b>	<b>En proceso de IGP</b>
<b>PAN DE ESCANDA D'ASTURIAS .....</b>	<b>En proceso de DOP</b>
<b>PA DE PAGES .....</b>	<b>En proceso de IGP</b>
<b>PÁ DE RONYÓ (Les Borges Blanques).....</b>	<b>En proceso de IGP</b>
<b>HOGAZA DE LEÓN .....</b>	<b>En proceso de IGP</b>
<b>TORTA DE ARANDA .....</b>	<b>En proceso de IGP</b>



**Panes de Calidad  
Diferenciada**

# **AVANCE DEL PROGRAMA DEFINITIVO**



Dado que el 16 de octubre se celebra el día Mundial del Pan, se ha planteado llevar a cabo el Foro, coincidiendo con esa fecha, de manera que aunque la inauguración oficial del Foro será el día 15, el grueso de actividades se concentrará en el sábado 16, donde además tendrá lugar la Junta General de CEOPAN.

Previamente, se desarrollarán en la Ciudad distintas acciones, que servirán de antesala a la Celebración del Foro y especialmente como actividades complementarias a la Celebración del Día Mundial del Pan.

## **PROGRAMA PARTICIPANTES**

### **VIERNES 15**

- 17.00 h. Entrega de Acreditaciones.
- 18.00 h. Inauguración Oficial del I Foro de Panes de Calidad diferenciada.
- 18.30 h. Apertura de la Exposición: “El Pan esa Joya”.
- 19.00 h. **Conferencia: El Pan en la Dieta Mediterránea.**  
**Profesor Doctor D. Lluís Serra Majen.** Presidente de la Fundación Dieta Mediterránea y Catedrático de Medicina y Salud Pública en la Universidad de las Palmas de Gran Canaria.
- 20.30 h. Recepción Oficial y Cóctel de bienvenida, en un lugar emblemático de la Ciudad (Logia del Museo de Teruel, Claustro de San Pedro).
- 22.00 h. Paseo nocturno por la Ciudad de Teruel y representación Medieval de la Historia de los Amantes.

## **SÁBADO 16**

- 09.30 h. Junta General de CEOPAN, Confederación Española de Organizaciones de panadería.
- 10.30 h. Pausa – Café.
- 11.00 h. **Celebración del Día Mundial del Pan** con la organización de una Acción Solidaria a nivel Internacional y acompañada de una Degustación Popular de Panes de Calidad.
- 12.00 h. **Conferencia: “Desarrollo y obtención de una Marca de Calidad Diferenciada”.**  
D. Miguel Angel Santos. Secretario General. Pan de Valladolid.
- 12.30 h. Mesa Redonda, con la participación de las principales marcas de calidad existentes en España.  
- Cultura y Tradición  
- Beneficios que reporta una marca de calidad  
- Comercialización y Promoción.  
El retorno de una marca.
- 14.00 h. Almuerzo de trabajo en el Palacio de Exposiciones y Congresos.
- 17.30 h. **Charla "El Pan en la historia y su incidencia socio-económica en las diversas culturas".**  
Dr. Vidal Muñoz Garrido. Catedrático en Historia Medieval de la Universidad de Zaragoza en Teruel y Cronista oficial de la Ciudad de Teruel.
- 18.15 h. **Cata de Panes**, dirigida por el Panel de Cata de INNOPAN, Centro de Difusión Tecnológico del Sector Panadero.

- 19.30 h. Tiempo libre para ir al Hotel y prepararse para la Cena.  
Opcional: Visita al Parque Paleontológico de DINÓPOLIS.
- 21.00 h. Cena Oficial.
- Acto-homenaje al panadero jubilado.
  - Mención Especial a “Amantes del Buen Pan”.
  - Anuncio de la Sede del II Foro de Panes de Calidad Diferenciada.
  - Clausura del I Foro de Panes de Calidad Diferenciada.

**Actividades paralelas en la zona de Exposición:**

- **Exposición Permanente de Panes Singulares** de cada una de las Provincias de España. “EL PAN ESA JOYA”
- **Exposición y Presentación de los Panes con Marca de Calidad Diferenciada.**
- **Elaboración in situ** de un Pan de Calidad y degustación.
- Catas y degustaciones. “**PAN CON TODO, TODO CON PAN**”.
- **Talleres** para los más pequeños...
- Exposición Permanente de utensilios y herramientas propias del Panadero. Se contará con la colaboración de diferentes **Museos del Pan de España.**

## **PROGRAMA TURISTICO**

### **SABADO 16 (para acompañantes)**

10.00 h. Visita guiada a la Ciudad de Teruel con entrada a la Catedral, Conjunto Amantes de Teruel e Iglesia de San Pedro, Torre del Salvador, Aljibes Medievales y Museo Provincial.

### **DOMINGO 17 (participantes y acompañantes)**

10.00 h. Recogida en hoteles y salida en dirección a Albarracín.

10.45 h. Visita a una quesería con degustación de “Pan con Queso de Albarracín”.

11.30 h. Llegada a Albarracín y recorrido por sus calles y rincones típicos.

12.30 h. Visita al Palacio Episcopal, sede de la Fundación Santa María, donde se ubica también el Museo Diocesano y las antiguas dependencias del Obispo, incluido un antiguo horno.

14.00 h. Aperitivo de despedida y tarde libre para regresar a los diferentes destinos. Se ofrecerán alternativas para las personas que deseen prolongar su estancia en la provincia de Teruel.

## **RESUMEN DE ACTIVIDADES I FORO PANES DE CALIDAD**

### **ACTIVIDADES PARA EL SECTOR**

- Junta General de CEOPAN
- Jornadas Técnicas de interés y planteadas para concienciar al sector de la importancia de las marcas de Calidad.
- Cata dirigida por el Panel de Cata de INNOPAN.

### **ACTIVIDADES PARA EL PÚBLICO EN GENERAL**

- Exposición Paralela de Panes Singulares. “EL PAN ESA JOYA”
- Exposición de utensilios y menaje del pan, con la colaboración de los museos de Pan de España.
- Demostraciones de elaboración en directo de panes de calidad.
- Degustaciones y maridajes de “Pan con...”.
- Conferencia sobre el papel del PAN en la historia.

### **ACTIVIDADES PREVIAS AL FORO**

- **JORNADAS GASTRONÓMICAS.** Elaboración en los principales Restaurantes de la Ciudad de Menús basados en el Pan como ingrediente principal.
- 
- **Talleres y catas dirigidas a niños** en los principales colegios de la ciudad.
- **Acciones en la Calle.**



# **COMITÉS**

**Comité de Honor**  
**Comité Organizador**



**Panes de Calidad  
Diferenciada**

## **I FORO DE PANES DE CALIDAD DIFERENCIADA**

### **COMITÉ DE HONOR**

#### **PRESIDENTES DE HONOR**

**S.S.A.A.R.R. LOS PRÍNCIPES DE ASTURIAS**  
(solicitado y pendiente de confirmación)

#### **VOCALES**

- **Excmo. Sr. D. Marcelino Iglesias Ricou**  
**Presidente del Gobierno de Aragón**
- **Excma. Sra. Dña. Elena Espinosa Mangana**  
**Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.**
- **Excma. Sra. Dña. Cristina Garmedia Mendizábal.**  
**Ministra de Ciencia e Innovación.**
- **Ilmo. Sr. D. Juan Miguel Ferrer Górriz**  
**Alcalde de Teruel**
- **Excmo. Sr. D. José Ángel Biel Rivera**  
**Vicepresidente del Gobierno de Aragón**
- **Excmo. Sr. D. Javier Velasco Rodríguez**  
**Consejero de Presidencia del Gobierno de Aragón**
- **Excmo. Sr. D. Gonzalo Arguilé Laguarda**  
**Consejero de Agricultura y Alimentación**
- **Excma. Sra. Dña. Luisa María Noeno**  
**Consejera de Salud y Consumo**
- **Excmo. Sr. D. Arturo Aliaga López**  
**Consejero de Industria, Comercio y Turismo**
- **Excma. Sra. Dña. Pilar Ventura Contreras.**  
**Consejera de Ciencia, Tecnología y Universidad.**
- **Ilmo. Sr. D. Antonio Arrufat Gascón.**  
**Presidente Diputación Provincial de Teruel**
- **Ilma. Sra. Dña. María Victoria Álvarez Sevilla.**  
**Subdelegada del Gobierno en Teruel**
- **Excmo. Sr. D. Miguel Espada Giner**  
**Delegado Territorial DGA**
- **D. Carlos Mor Sanz**  
**Presidente CEOE Teruel**
- **D. Enrique Bayona Rico**  
**Presidente de CEPYME Teruel**
- **D. Jesús Blasco Marqués**  
**Presidente Cámara de Comercio de Teruel**
- **D. Vidal Muñoz Garrido**  
**Cronista Oficial de la Ciudad de Teruel**
- **Doctor D. Ángel Gil Hernández**  
**Presidente del Comité Científico del Pan.**
- **D. Ángel Ros Domingo.**  
**Presidente de INNOPAN**
- **D. Lorenzo Alonso Sánchez**  
**Presidente de CEOPAN**
- **D. Jorge Sanz Adobes.**  
**Pte. Asoc. de Panaderos de Teruel**



**Panes de Calidad  
Diferenciada**

## **I FORO DE PANES DE CALIDAD DIFERENCIADA**

### **COMITÉ ORGANIZADOR**

#### **PRESIDENTE COMITÉ ORGANIZADOR**

D. Lorenzo Alonso Sánchez  
**Presidente de CEOPAN  
PRESIDENTE**

#### **PRESIDENTE COMITÉ EJECUTIVO**

D. Jorge Sanz Adobes  
**Presidente Asociación Provincial  
de Panaderos de Teruel**

#### **VOCALES**

- D. José M<sup>a</sup> Fernández del Vallado  
**Secretario General de CEOPAN y Secretario General de la Unión Internacional de la Boulangerie y de la Boulangerie-Pâtisserie.**
- Dña. Agueda García-Agulló  
**Directora de Innopan.**
- D. Jaime Nebot Bronchud.  
**Vicepresidente Asociación Provincial de Panaderos de Teruel.**
- D. Enrique Alonso Ballestero.  
**Delegado Asociación Provincial de Panaderos en el Bajo Aragón.**
- Dña. Concepción Catalán García.  
**Concejala de Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Teruel.**
- D. Jacinto Vivas Aranda  
**Director Provincial de Agricultura y Alimentación**
- D. Francisco Melero Crespo  
**Director Provincial de Industria, Comercio y Turismo de Teruel**
- D. José Ignacio Escuin Vicente  
**Director Provincial de Salud y Consumo de Teruel**
- D. José Francisco Vilar Miralles.  
**Diputado Provincial de Servicios Agropecuarios.**
- D. Santiago Ligros Mancho  
**Secretario Cámara de Comercio de Teruel**
- D. Sergio Calvo Bertolín  
**Secretario Confederación Empresarial Turolense**