

## Programa de Actividades “**TODOS EN FIGAN**”

### **Martes 25**

- **12:00 - 12:30** | Presentación de Livestock Genetics From Spain, Rafael Valenzuela Departamento internacional de RFEAGAS
- **12:30 - 13:00** | Degustación Quesos de Cabra: Murciano-Granadina, Malagueña y Florida 100% Raza Autóctona.
- **13:00 - 13:30** | Degustación de Chuletillas de Rasa Aragonesa - Ternasco de Aragón.
- **13:30 - 14:00** | Degustación de Paquito de filete fino de Roya Bilbilitana - Ternasco de Aragón.
- **14:00 - 14:30** | Degustación de Caracoles a la aragonesa acompañados de pure de patatas y pimiento asado.
- **16:00 - 16:30** | Degustación de Tartas elaboradas con quesos de Oveja, Cabra y Vaca.
- **16:30 - 17:00** | Proyecto Rumiantec. mejorar la rentabilidad en la ganadería extensiva de razas autóctonas, Ponente: Jose Senra, apoyo técnico RFEAGAS.
- **17:00 - 17:30** | Proyecto Smartbreed. Herramientas digitales para una ganadería con rumiantes, Ponente: Teresa Antoñanzas, Técnico de RFEAGAS.

### **Miércoles 26**

- **12:30 - 14:00** | Presentación Grupo Operativo e-Local Hub.
- **14:00 - 14:30** | Degustación de Ensalada de Avileña-Negra Ibérica 100% Raza Autóctona en salazón y setas en escabeche.
- **14:30 - 15:00** | Degustación de Arroz meloso de carrilleras de Cerdo Ibérico 100% Raza Autóctona con lascas de parmesano.
- **15:00 - 15:30** | Degustación Mini-burguer de cordero Merino 100% Raza Autóctona al aroma de menta y ketchup de su jugo.
- **15:30 - 16:00** | Degustación Huevos fritos de Gallina Castellana Negra 100% Raza Autóctona.
- **16:00 - 16:30** | Ponencia: Adaptación y rusticidad en el vacuno de Raza Pirenaica: Un enfoque genómico por Carmen Gómez. Veterinaria. Técnico de ASAPI. PROYECTO POCTEFA PASTORCLIM.

- **17:00 – 17:30** | Ponencia: Evaluación del pastoreo de vacuno de Raza Pirenaica en extensivo en monte bajo con riesgos de incendios, mediante el uso de vallado virtual por Laura García Pastor. Dr. en veterinaria. Secretaria técnica de ASAPI. Actividades de intercambio y difusión de conocimientos e información. Plan estratégico nacional de la PAC 2023-2027. Aragón 2024
- **17:30 - 18:00** | Degustación de Mini-burguer de Cerdo Ibérico 100% Raza Autóctona.

#### **Jueves 27**

- **12:00 - 12:30** | Angra: demostración de la herramienta isperm para analizar el semen de los machos en las ganaderías.
- **12:30 - 13:00** | Degustación de quesos de Cabra de Guadarrama 100% Raza Autóctona.
- **13:00 - 13:30** | Degustación de Churrasquitos de Ansotana - Ternasco de Aragón.
- **13:30 - 14:00** | Degustación de Collares de cuello de Maellana - Ternasco de Aragón.
- **14:00 - 14:30** | Degustación de gyozas de caldereta de cabrito Celtibérico 100% Raza Autóctona con Mayo-kimchi.
- **14:30 - 15:00** | Degustación de canelón de Raza Lojeña asado acompañado de Veloute de su jugo.
- **16:00 - 16:30** | Degustación de Tartas elaboradas con quesos de Oveja, Cabra y Vaca.
- **16:30 - 17:00** | Grupo Operativo Boviex.: Mejora tecnológica en la producción de ganado bovino extensivo en España, Ponente: Jose Senra, apoyo técnico RFEAGAS.
- **17:00 - 17:30** | Grupo Operativo SFR. Ganadería de precisión para incrementar la sostenibilidad y resiliencia de las explotaciones en extensivo de vacas nodrizas de razas autóctonas: la raza Avileña-Negra Ibérica como modelo. Ponente: Teresa Antoñanzas, Técnico de RFEAGAS

#### **Viernes 28**

- **11:00 - 11:30** | Grupo Operativo Smartbreed. Herramientas digitales para una ganadería con rumiantes, Ponente: Teresa Antoñanzas, Técnico de RFEAGAS

- **11:30 - 12:00** | Grupo Operativo Rumiantec. mejorar la rentabilidad en la ganadería extensiva de razas autóctonas, Ponente: Jose Senra, apoyo técnico RFEAGAS.
- **12:00 - 12:30** | Grupo Operativo BIANEXIA. plataforma digital para la monitorización, la gestión técnico-económica y el apoyo a la toma de decisiones en fincas cinegéticas y ganaderías en régimen extensivo basada en sensores del Internet de las Cosas (IoT) y en algoritmos de inteligencia y visión artificial (IA) Ponente: Laura Landeta, Dirección técnica RUctl.
- **13:00 - 13:30** | Degustación de embutido de Toro de Lidia 100% Raza Autóctona.
- **13:30 - 14:00** | Tataky de Raza Berrendo en colorado 100% Raza Autóctona con vinagreta de mango y tomate Cherry.