

X Congreso Mundial del Jamón

Programa

A large, stylized, light-colored ham logo is positioned on the right side of the page, partially overlapping the text. The logo is composed of several overlapping, rounded shapes that form the outline of a ham, with a small leaf-like shape at the top.

ÍNDICE

3 Martes 17 de septiembre

5 Miércoles 18 de septiembre

7 Jueves 19 de septiembre

DÍA 17 SEPTIEMBRE

10:00h. **Recepción de asistentes**

10:45h. **Inauguración**

11:15h. **Ponencia sectorial:**

“Actualización del sector porcino y su vinculación con la producción y la comercialización del jamón: una visión 360º”

Guillem Buset - Consultor freelance en producción y comercio internacional porcino y productos derivados

BLOQUE A - EL CERDO COMO MATERIA PRIMA

Moderador - **Carlos Buxadé** - Girona / España

12:00h. **“Razas porcinas autóctonas para la obtención de productos cárnicos de calidad: resultados del PROYECTO TREASURE”**

Dra. Marjeta Candek - Potokar - Agricultural Institute Slovenia - University of Maribor

Dra. Herveline Lenoir - IFIP - Institut du Porc - Francia

12:30h. **“Optimización del manejo del ganado y su influencia en la calidad de la carne”**

Luigi Faucitano - Agriculture and Agri-Food - Quebec / Canadá

13:00h. **“Características de la materia prima enfocada a la producción de jamones curados de calidad”**

M^a Ángeles Latorre - Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza / España

13:30h. **“Procesos bioquímicos post-mortem y su importancia en la elaboración de jamón curado”**

Clemente López-Bote - Facultad de Veterinaria - UCM / Madrid / España

14:00h. **Comida tipo cóctel**



BLOQUE B - PROCESOS DE ELABORACIÓN

Moderador- **Jacint Arnau** - IRTA / Girona / España

15:00h. **"Reducción de la heterogeneidad del contenido de sal y sabor salado"**

Elena Fulladosa - IRTA / Girona / España

Roberta Virgili - SSICA / Parma / Italia

Patrocinada:

FRIGOMECCANICA

15:40h. **"Uso de sal reducida en sodio en la fase de salazón"**

Julio Tapiador - Divisa Ibérica Puls S.L. / Toledo / España

16:15h. **"Contribución a la estandarización del jamón curado empleando bolsas permeables"**

Jorge Ruiz - Universidad de Extremadura - (IProCar) / Cáceres / España

16:45h. **Pausa para café**

BLOQUE C - CALIDAD DEL PRODUCTO

Moderador: **Juan Vicente Olmos** - Grupo Monte Nevado / Segovia / España

17:15h. **"Implicaciones tecnológicas de las propiedades térmicas del jamón curado en formato loncheado"**

Pere Gou - IRTA / Girona / España

17:45h. **"El efecto proteolítico sobre la calidad del producto final"**

Leticia Mora - IATA / Valencia / España

18:15h. **"Petequias y otros defectos en origen y su influencia en el jamón curado"**

Antonio Velarde - IRTA / Girona / España

18:45h. **FIN PRIMER DÍA / TARDE-NOCHE LIBRE**



DÍA 18 SEPTIEMBRE



9:00h. **Recepción de asistentes**

BLOQUE D - PROPIEDADES SENSORIALES Y ESTRUCTURALES

Moderador: **Antonio Silva** - UNEX / IProCar / Cáceres / España

9:30h. **"Nuevas contribuciones al estudio de las emociones asociado al consumo de jamón curado"**
Sonia Ventanas - Universidad de Extremadura-IProCar / Cáceres / España

10:00h. **"Jamón curado: de lo íntimo a lo universal"**
François Dedieu - Universidad Paul Sabatier / Toulouse / Francia

10:30h. **"Control mediante RMN de alimentos: análisis estructural"**
Isabel Cambero - Facultad de Veterinaria - UCM / Madrid / España

11:00h. **Pausa para café**

BLOQUE E - SEGURIDAD ALIMENTARIA

Moderadora: **Margarita Medina** - INIA / Madrid / España

11:15h. **"Formación de biofilms en la industria cárnica: origen, riesgos y gestión de alternativas de eliminación"**
Joaquín V. Martínez - INIA / Madrid / España

11:45h. **"Reducción del uso de sales nitrificantes en el jamón curado. Reflexiones riesgo beneficio"**
Manuela Fernández - Facultad de Veterinaria - UCM / Madrid / España

12:15h. **Sesión de exposición y defensa de tres pósteres elegidos entre los presentados**
Moderado por el Comité Científico

BLOQUE F - NUTRICIÓN Y SALUD

Moderadora: **Mónica Flores** - IATA / Valencia / España

13:00h. **"Actividad antiinflamatoria asociada a la ingesta de jamón de bellota 100% natural en un modelo animal para colitis ulcerosa"**
Felipe Lombó - Grupo de investigación BIONUC -Facultad de Medicina / Oviedo / España

13:30h. **"El jamón curado como fuente de L-carnitina. Beneficios previos y margen de mejora"**
Josué Delgado - Unidad de Cardiología - Hospital Virgen de la Victoria / Málaga / España

14:00h. **"El impacto de consumo del jamón curado sobre la salud: bondades nutricionales del jamón curado de cerdo blanco e ibérico"**
Francisco Murillo - Facultad de Medicina - Universidad de Sevilla / España

14:30h. **Cóctel**

BLOQUE G - EL JAMÓN EN EL MUNDO

Moderadora: **María Naranjo**, directora División de Alimentos, Vino y Gastronomía ICEX

15:45h. **"Modelos de promoción de jamón serrano de calidad en mercados estratégicos"**
Carlos del Hoyo - Consorcio del Jamón Serrano Español / España

Patrocinada:  **fac**
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

16:15h. **"El jamón español en Japón: la complacencia de un gran mercado"**
Naoto Watanabe - fundador Academia Japonesa
de Jamón Curado / Tokio / Japón

16:45h. **"La exportación a los EE.UU. tras 25 años de apertura"**
Leonardo González - Campofrio Food Group / España
Angélica Intriago - Despaña Brand Foods / Nueva York / EE.UU.

BLOQUE H - COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO

Moderador: **Ricardo Migueláñez**, director de Agrifood Comunicación / España

17:15h. **"El nuevo Retail mundial y el jamón, una combinación perfecta"**
Laureano Turienzo - Asociación Española del Retail / España

17:45h. **"Los cambios que se avecinan en el sector cárnico: una visión a futuro del jamón curado"**
David Barreiro - Revista Eurocarne / Madrid / España

Patrocinada:  **kide**
HIGH COOKING PERFORMANCE

18:15h. **MESA REDONDA**
"Presente y futuro del jamón bajo las figuras de calidad diferenciada: DOP e IGP"
Ricardo Mosteo - Representante de DOP Teruel
Guillermo García-Palacios - Representante DOP Jabugo
Antonio Jesús Torralbo - Representante DOP Los Pedroches
Luis Segura - Representante IGP Serón
Elena Diéguez - Representante DOP Dehesa de Extremadura

19:00h. **FIN DEL SEGUNDO DÍA**

21:30h. **CENA DE GALA - Hotel Intercontinental**



DÍA 19 SEPTIEMBRE



9:00h. **Recepción de asistentes**

BLOQUE I - ACTIVIDADES Y PROPUESTAS SECTORIALES

Moderador: **Miguel Huerta**, ANICE / España

9:30h. **“Situación expediente sobre la propuesta IGP “Jamón Serrano” en la UE”**
Javier Maté - Subdirección General de Figuras de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica-Ministerio de Agricultura / España

10:00h. **“La promoción sectorial como estrategia de valor”**
Alberto Herranz - Director INTERPORC

Patrocinada:



10:30h. **“ÍTACA, trazando el futuro del ibérico”**
Manuel González - Director técnico de ASICI

Patrocinada:




11:00h. **Pausa para el café**

BLOQUE J - MARKETING Y GASTRONOMÍA

Moderador: **José Carlos Vicente** - Revista Cárnica / España

11:30h. **“Jamón y gastronomía: entre la tradición y la modernidad”**
Antonio Mateos - Profesor Titular Universidad CLM /
Presidente de la Academia de Cultura Gastronómica de CLM / Toledo / España

12:00h. **“Oportunidades de la digitalización en la industria del jamón”**
Manuel Lainez - Consultor independiente en Investigación e Innovación Agroalimentaria / Valencia / España

Patrocinada: 

12:30h. **DIÁLOGO**

“Creación de marca global rentable en entornos digitales”

Jaime Fernández de la Puente - Cofundador y CoCEO de Guudjob / España
Rafael Gozalo - CoCEO y socio fundador de ThePowerMBA

13:15h. **“Marketing emocional para incrementar el consumo”**
Félix Muñoz - Consultor y profesor de Marketing y Comunicación / Madrid / España

13:45h. **LECTURA DE CONCLUSIONES DEL CONGRESO**

14:00h. **PRESENTACIÓN XI CONGRESO Y NUEVA SEDE**

14:15h. **CLAUSURA**

Si te gusta el jamón, tienes que venir

Patrocinadores institucionales:



#alimentosdespaña



Patrocinan:

FRIGOMECCANICA



Organizan:



info@congresomundialdeljamon.es
91 721 79 29
congresomundialdeljamon.es