

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

- 1** Martes 17 de septiembre
- 2** Miércoles 18 de septiembre
- 3** Jueves 19 de septiembre

DÍA 17 SEPTIEMBRE

11:00h. **Recepción de asistentes**

11:45h. **Inauguración**

12:15h. **Ponencia Sectorial - "Actualización del sector porcino y su vinculación con la producción y la comercialización del jamón: una visión 360º"**
Ponente: **Guillem Buset**, ingeniero técnico agrícola

BLOQUE A - El cerdo como materia prima

13:00h. **"Genética Porcina. Exposición de las bases del PROYECTO TREASURE"**
Ponente: **Dra. Mrjeta Candek-Potokar**, científico principal en el Instituto de Agricultura de Eslovenia - Universidad de Maribor, Facultad de Agricultura y Ciencias de la Vida; Eslovenia

13:30h. **"Optimización del manejo del ganado y su influencia en la calidad de la carne"**
Ponente: **Luigi Faucitano**, Agricultura y Agroalimentación
Canadá / Gobierno de Canadá-Centro de Investigación y Desarrollo Sherbrooke

14:00h. **"Características de la materia prima enfocada a la producción de jamones curados de calidad"**
Ponente: **M^a Ángeles Latorre**, profesora titular de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza

14:30h. **"Control de procesos bioquímicos post-mortem y su influencia en la materia prima para elaborar jamón curado"**
Ponente: **Clemente López Bote**, catedrático de Producción Animal, Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid

15:00h. **Comida**



BLOQUE B - Procesos de elaboración

- 16:00h. **“Reducción de la heterogeneidad del contenido de sal y sabor salado”**
Ponente: **Elena Fulladosa**, investigadora del IRTA
Ponente: **Roberta Virgili**, investigadora de SICCA de Parma- Italia
- 16:40h. **“Uso de SAL reducida en sodio”**
Ponente: **Julio Tapiador**, representante de Divisa Ibérica
- 17:10h. **“Contribución a la estandarización del jamón curado empleando bolsas permeables”**
Ponente: **Jorge Ruiz**, profesor titular de la Universidad de Extremadura - IProCar
- 17:30h. **Pausa para café**

BLOQUE C - Calidad del producto

- 17:55h. **“Reflexiones sobre la evolución de las propiedades físicas del jamón: aW, punto de congelación, propiedades térmicas, difusividad, comportamiento frente a la congelación etc.”**
Ponente: **Pere Gou**, director de Tecnología Alimentaria en el IRTA
- 18:30h. **“El efecto proteolítico sobre la calidad del producto final”**
Ponente: **Leticia Mora**, investigadora en el IATA- CSIC
- 19:00h. **“Petequias y otros defectos en origen y su influencia en el jamón curado”**
Ponente: **Antonio Velarde**, investigador en el IRTA
- 19:30h. **FIN PRIMER DÍA**



DÍA 18 SEPTIEMBRE

9:00h. Llegada de los ponentes y congresistas

BLOQUE D - Propiedades sensoriales

9:20h. **"Nuevas contribuciones al estudio de las emociones asociado al consumo de jamón curado"**
Ponente: **Sonia Ventanas**, profesora titular en la Universidad de Extremadura - IProCar

10:00h. **"JAMÓN CURADO: De lo íntimo a lo universal"**
Ponente: **Françoise Dedieu**, enólogo, docente en enología en la Universidad Paul Sabatier de Toulouse e ingeniero de investigación en enología. Experto del INAO - Institut National des Appellations d'origine

10:30h. **"Control mediante RMN de alimentos: Análisis estructural"**
Ponente: **Isabel Cambero Rodríguez**, catedrática de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria - Universidad Complutense de Madrid

11:00h. **Pausa para café**

BLOQUE E - Seguridad Alimentaria

11:30h. **"Formación de BIOFILMS en la industria cárnica: Origen, Riesgos y gestión de alternativas de eliminación"**
Ponente: **Joaquín V. Martínez**, investigador del INIA - Madrid

12:00h. **"Impacto en la reducción del uso de sales nitrificantes en jamón curado/ reflexiones riesgo-beneficio"**
Ponente: **Manuela Fernández**, profesora titular de la Facultad de Veterinaria - Universidad Complutense de Madrid

BLOQUE F - Nutrición

12:30h. **"El impacto de consumo del jamón curado sobre la salud" Bondades nutricionales del jamón curado de cerdo blanco e ibérico**
Ponente: **Francisco Murillo**, catedrático de la Facultad de Medicina - Universidad de Sevilla

13:00h. **"El jamón curado como fuente de L-carnitina. Beneficios previos y margen de mejora"**
Ponente: **Josué Delgado**, investigador y científico en el Hospital Virgen de Victoria. UGC Cardiología. CIBERCV. IBIMA

13:30h. **"Alimentos cárnicos funcionales para una población saludable"**
Ponente: **Felipe Lombó**, director del área de Apoyo a la Investigación de la Universidad de Oviedo

14:00h. **Ponencia (por definir)**

14:30h. **Comida**

BLOQUE G - El jamón en el mundo

- 15:30h. **“Evolución de las exportaciones en los últimos años-algunas claves de la exportación a los PPTT”**
Ponente: **Carlos del Hoyo**, director de promoción del Consorcio del Jamón Serrano Español
- 16:00h. **“El jamón español en JAPON: La complacencia de un gran mercado después de 20 años”**
Ponente: **Naoto Watanabe**, presidente de la Japan Cured Ham Association
- 16:30h. **Ponencia (por definir)**
- 17:00h. **Pausa para café**

BLOQUE H - Comercialización y consumo

- 17:30h. **“El nuevo Retail mundial y el Jamón, una combinación perfecta”**
Ponente: **Laureano Turienzo**, Global Retail Manager de Ciosphera
- 18:00h. **Mesa redonda (por definir)**
- 18:30h. **Ponencia (por definir)**
- 19:00h. **FIN DEL SEGUNDO DÍA**
- 21:30h. **CENA DE GALA**



DÍA 19 SEPTIEMBRE



9:00h. **Llegada de ponentes**

BLOQUE I - Legislación y normas sectoriales

9:30h. **“Situación expediente sobre la propuesta IGP “JAMON SERRANO” en la UE”**
Ponente: **Javier Maté**, Subdirección General de figuras de calidad diferenciada y Producción Ecológica

10:00h. **Ponencia (por definir)**

10:30h. **Mesa redonda (por definir)**

11:00h. **Pausa para el café**

BLOQUE J - Marketing y tendencias

11:30h. **“La Industria 4.0 en el sector del jamón curado”**
Ponente: **Israel Muñoz**, investigador en el IRTA

12:00h. **Ponencia Magistral (por definir)**

12:45h. **“Los cambios que se avecinan en el sector cárnico: Una visión a futuro del jamón curado”**
Ponente: **David Barreiro**, periodista especializado en el sector

13:15h. **“Marketing emocional para incrementar el consumo”**
Ponente: **Félix Muñoz**, consultor y profesor de Marketing y Comunicación en la IE Business School

14:00h. **LECTURA DE CONCLUSIONES DEL CONGRESO**

14:15h. **PRESENTACIÓN XI CONGRESO Y NUEVA SEDE**

14:30h. **CLAUSURA**

Si te gusta el jamón, tienes que venir



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