

Jueves, 21 de abril de 2005 ◀

El Congreso Mundial del Jamón espera alcanzar los 600 inscritos

El programa definitivo fue presentado ayer en Zaragoza

REDACCIÓN / Agencias

Los organizadores del III Congreso Mundial del Jamón que se celebrará en el Palacio de Exposiciones de Teruel del 18 al 20 de mayo esperan que asistan cerca de 600 expertos. Conocer los valores nutritivos del jamón curado o las nuevas preferencias de los consumidores sobre este producto son algunos de los asuntos que se abordarán.

El presidente del Comité organizador, Eduardo Bayona y el consejero de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, ofrecieron ayer una rueda de prensa en Zaragoza para dar a conocer el contenido de esta cita bianual, en la que ya han confirmado su presencia cerca de 450 congresistas procedentes de países como Italia, Francia, Canadá, Alemania o Estados Unidos, entre otros.

El Congreso, organizado en esta edición por la Institución Ferial Ciudad de Teruel, la Denominación de Origen Jamón de Teruel y el Ministerio de Educación y Ciencia, está estructurado en diez sesiones de trabajo, en la que se darán a conocer un total de 36 ponencias, así como en tres mesas redondas monográficas.



La mejora genética y el bienestar animal; los sistemas de selección de la materia prima; la nutrición y salud; la tecnología e ingeniería en la elaboración del jamón; la proyección gastronómica y los retos de la comercialización de este producto son los ejes temáticos de algunas de las sesiones que serán ofrecidas por expertos llegados de universidades, empresas e instituciones de todo el mundo.

El presidente del comité organizador y del Consejo regulador del Jamón de Teruel, Eduardo Bayona, subrayó la oportunidad que este certamen supondrá para el conjunto de la provincia, "al multiplicar su proyección internacional", y auguró que la cita traerá consigo un desembarco de inversiones por parte de empresarios de fuera de Teruel.

Asimismo, Bayona mostró su confianza en que el Príncipe Felipe, presidente de honor de un evento "que convertirá a Teruel en la capital mundial del jamón", pueda ser el encargado de inaugurarlos el próximo 18 de mayo en el Palacio de Congresos.

Por su parte, el consejero de Agricultura manifestó que esta cita es un acontecimiento mundial que puede ayudar a que se asocie de forma definitiva a Teruel con el jamón, fuera de las fronteras españolas.

Arguilé añadió que el jamón, en concreto, y la ganadería porcina, en general, es un elemento fundamental de la economía no sólo turolense sino de todo Aragón, ya que este sector supone el 29 por ciento de la producción final de la economía agraria de la comunidad.

"El cerdo es una fábrica con patas del que se aprovecha todo", bromeó el consejero, quien mostró su confianza en que el Jamón de Teruel sea la punta de lanza que sirva para tirar adelante al resto de los productos derivados del porcino aragoneses y para promocionar a su vez turísticamente estas comarcas.

Junto al programa científico y gastronómico, el Congreso ofrecerá a los asistentes una serie de visitas para que conozcan el patrimonio cultural de la provincia turolense.

PROGRAMA OFICIAL DE ACTOS

17 DE MAYO - MARTES

- 16:00-20:00 h.- Acreditaciones y entrega de documentación.

18 DE MAYO - MIÉRCOLES

- 08:00-09:00 h.- Acreditaciones y entrega de documentación.
- 08:45-11:00 h.- PRIMERA SESIÓN: "Mejora genética y bienestar animal hacia un jamón de calidad". Moderador: Isidro Sierra Alfranca (Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza). Cinco ponencias.
- 11:00 h.- Inauguración oficial.
- 12:00 h.- Pausa - café.
- 12:30-14:30 h.- SEGUNDA SESIÓN: "Sistemas de selección de la materia prima hacia un jamón de calidad constante". Moderador: Jesús Ventanas Barroso (Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura). Cinco ponencias.
- 14:30-16:00 h.- Almuerzo.
- 16:00-18:00 h.- TERCERA SESIÓN: "Estrategias para la minimización de riesgos bióticos y abióticos". Moderador: Jacint Arnau Arboix (CTC-IRTA, Girona). Cinco ponencias.
- 18:00-18:30 h.- Pausa . café
- 18:30-20:00 h.- CUARTA SESIÓN: "Nutrición y salud". Moderador: Francisco Jiménez Colmenero (Instituto del Frío, CSIC). Cuatro ponencias.
- 18:30-20:00 h.- 1ª. Sesión simultánea de posters.
- 21:00 h.- Recepción oficial del Ayuntamiento de Teruel.

19 DE MAYO - JUEVES

- 9:30-11:00 H.- QUINTA SESIÓN: "Caracterización sensorial del jamón curado: Evaluación de sus propiedades". Moderador: Elvira Castell Ibáñez (IATA-CSIC, Valencia).
- 11:00-11:30 h.- Pausa - café.

21 de Abril de 2005**Universidad de Granada****Diario de Teruel**

- 11:30-13:30 h.- SEXTA SESIÓN: "Tecnología e Ingeniería en la elaboración del Jamón". Moderador: Pedro Roncales Rabinal (Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza). Cinco ponencias.
- 11,30-13-30 h.- 2º. sesión simultánea de posters.
- Proyección gastronómica del Jamón I:
- 13:00-13: 30 h.- "El jamón en la gastronomía". Juan Barbacil Pérez (Barbacil Comunicación, Zaragoza).
- 13:30-14;30 h.- Degustación de jamón.
- 14:30-16:00 h.- Almuerzo.
- 16:00-18:30 h.- SÉPTIMA SESIÓN: "Trazabilidad y Certificación". Una ponencia y dos mesas redondas.
- 16:00-18:30 h.- 3ª Sesión simultánea de posters.
- Proyección gastronómica del Jamón II:
- 18:30-19:00 h.- Conferencia "El jamón en el mundo antiguo". Juan González Blasco (Economía Aplicada, [Universidad de Granada](#)).
- 21:30 h.- Cena oficial.

19 DE MAYO - VIERNES

- 09:00-11:00 h.- OCTAVA SESIÓN: "Retos en la comercialización". Moderador: Luis Miguel Albisu Aguado (Unidad de Economía Agraria - CITA - Gobierno de Aragón). Cuatro ponencias.
- 11:00-11:30 h.- Pausa - Café.
- 11:30-13:30 h.- NOVENA SESIÓN: "Comercialización y exportación". Una mesa redonda. 10ª SESIÓN: "Proyección gastronómica del Jamón". Una mesa redonda.
- Proyección gastronómica del Jamón III:
- 12:45-13:15 h.- "Recomendaciones a los consumidores para una óptima conservación del jamón curado en sus distintas formas de presentación". Jacinto Arnau Arboix (CTC-IRTA, Gerona).
- 13:30-14:00 h.- Conclusiones.
- 14:00 h.- Clausura oficial del III Congreso Mundial del Jamón.
- 14:30 h.- Almuerzo de clausura en Albarracín.
- 16:30.- Visita guiada por Albarracín y concierto clásico.