

miércoles, 21 de enero de 2009



## Página principal

[Restringida](#)
[Hemeroteca](#)
[Legislación](#)
[La revista - Última edición](#)
[Documentos](#)
[Informes](#)
[Productos de calidad](#)
[Novedades](#)
[Nuevos productos](#)
[Guía de empresas](#)
[Establecimientos cárnicos](#)
[Proveedores](#)
[Calendario Eventos](#)
[Ferias y congresos](#)
[Formación](#)
[Direcciones Interés](#)
[Enlaces](#)
[Anuncios Clasificados](#)
[Empleo y negocio](#)
[Boletín de noticias](#)
[Suscríbese gratis](#)
[Ver boletines enviados](#)
[Editar perfil](#)
[Tienda Virtual](#)
[Librería](#)
[Galería de arte](#)

**I Certamen Internacional  
de pintura EUROCARNE  
JAMÓN de TERUEL**



## Principal - Últimas Noticias - 21/01/2009 - El programa

### El programa científico del V Congreso Mundial del Jamón estudiará todo lo que supone el jamón y el cerdo

El V Congreso Mundial del Jamón, que se celebrará en Aracena (Huelva) del 6 al 8 de mayo de 2009, tiene previsto aportar "novedades y primicias" en el programa científico de todo lo que supone el jamón y el cerdo ibérico, "desde el animal y, de ahí, al consumo".

Según Europa Press, el presidente de este comité, Javier Forero, ha manifestado que se estudiará el cerdo ibérico y blanco, "con sus tratamientos distintos, y se dará a conocer lo último en torno a estos dos animales". Por otro lado, un segundo bloque hablará sobre "los procesos industriales, técnicos y tecnológicos" que rodean al cerdo.

Además, se verá "toda la comercialización hasta que llega al consumidor, el envasado, las atmósferas, el loncheado y temas novedosos que son recientes como la nanotecnología". Sobre el consumo, según ha informado Forero, "se hablará con sumo detalle de las propiedades de consumo de los jamones, sus aportes", además de "su preparación e importancia en la gastronomía".

Sobre el Congreso en sí, el presidente del comité científico ha indicado que "se mantendrá la tradición de que acudan los presidentes de los anteriores comités y personalidades científicas que aporten actualidad al mundo del jamón y sepan también transmitirlo".

Por otro lado, Forero ha subrayado que el comité tendrá en cuenta la actualidad del cerdo ibérico, como la llegada de bellotas no autóctonas o la preocupación del sector sobre la crisis, de la que indicó que "se trata de uno de los peores momentos que se han conocido respecto a la comercialización, pero no afecta a la innovación y la genética".

El miércoles 6 de mayo se inaugurará el Congreso con una conferencia magistral a cargo de Harold Mc Gee, investigador norteamericano en el terreno de la química de los alimentos y sus aplicaciones culinarias. Además de las ponencias que conforman este programa científico, habrá presentaciones de comunicaciones libres y se celebrará una sesión simultánea de posters durante todas las jornadas científicas. El Congreso se clausurará con la conferencia magistral "Historia del Jamón", que ofrecerá Juan González Blasco, profesor e investigador de la Universidad de Granada.

Si desea acceder a todos los trabajos publicados en Eurocarne, consulte la hemeroteca

[Volver](#)



[ [Artículos](#) [Noticias](#) | [La revista](#) [Suscripción](#) | [Anunciarse](#) [Abonarse](#) | [Contacto](#) | [Solicite clave gratuita](#) ]

©2003-2009 Estrategias Alimentarias SL. Todos los derechos reservados. Aviso legal

Usuario Registrado

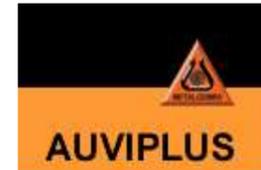
Contraseña

[Recuperar/Cambiar contraseña](#)

[Cómo conseguir las claves](#)

Boletín de Noticias GRATIS  
correo electrónico

[suscribirme](#)



La mejor inyectora  
para marinado



[www.metalquimia.com](http://www.metalquimia.com)



La revista

Diciembre  
2008



[Suscripción](#) | [Publicidad](#)

[Eurocarne Digital](#)

[Abonarse](#)

[Publicidad en la web](#)

Top