

# Cuatro instituciones extremeñas participan en la organización del V Congreso Mundial del Jamón de Huelva

hace 40 mins



**Un total de cuatro instituciones extremeñas forma parte de la organización del V Congreso Mundial del Jamón, organizado por la Denominación de Origen Jamón de Huelva. Concretamente, Aeceriber, Asici y la CRDO Dehesa de Extremadura participan tanto en el comité organizador como en el comité científico, mientras que la Universidad de Extremadura lo hace en este último.**

Entre los ponentes figuran dos especialistas de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura, en concreto, Juan José Córdoba Ramos y Jesús Ventanas Barroso. Este último desempeñó asimismo el cargo de presidente del Comité Científico en el II y IV Congreso Mundial del Jamón.

El programa del V Congreso Mundial consta de cuatro bloques temáticos en los que participarán ponentes de reconocido prestigio en el sector, en concreto: 'El Cerdo y su entorno'; 'Instalaciones y procesos industriales'; 'Comercialización'; y 'Consumo y nutrición', según informó la organización del certamen en nota de prensa.

El Programa Científico se impartirá en el Teatro Sierra de Aracena (Huelva) del 6 al 8 de mayo de 2009 y se estructurará en cuatro bloques temáticos. 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.

A continuación se dará paso al primer bloque, titulado 'El cerdo y su entorno'. La primera parte de este bloque, sesión 1ª, estará coordinada por Clemente López Bote del Departamento de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, y contará con las ponencias de Gonzalo González Mateos (Universidad Politécnica de Madrid, Catedrático de Producción Animal), Mª Carmen Rodríguez Valdovinos (SGIT-INIA, Departamento de Mejora Genética) y Danilo Méndez Medina (Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Veterinaria y Zootecnia) y Argimiro Daza Andrade (Universidad Politécnica de Madrid, Departamento de Producción Animal).

La segunda parte de este bloque, sesión 2ª, estará coordinada por Juan Luis Criado y contará con las ponencias de Pascual López Buesa (Universidad de Zaragoza, Departamento de [Tecnología](#) de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria), Enric Marco (Marco i Collell, S.L.), Carolina Pugliese (Università di Firenze, Italia).

El segundo bloque temático se centrará en las 'Instalaciones y procesos industriales'. La primera parte, sesión 3ª, estará coordinada por Josep M. Monfort i Bolívar, Director General del IRTA y presidente del Comité Científico del III Congreso Mundial del Jamón y contará con las ponencias de Antonio López Rodríguez (Universidad de Sevilla, Tecnólogo e Investigador), Juan José Córdoba Ramos (Universidad de Extremadura, Facultad de Veterinaria) y Juan Antonio Ordóñez Pereda (Universidad Complutense de Madrid, Catedrático de Tecnología de los Alimentos).

La segunda parte de este bloque, sesión 4ª, estará coordinada por José Flores Durán (CSIC-IATA, Investigador) y contará con las ponencias de Fidel Toldrá Vilardell (CSIC-IATA, Departamento de Ciencias de los Alimentos), Jacint Arnau Arboix (IRTA, Departamento de Tecnología de los Alimentos) y Roberta Virgili (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Italia).

## COMERCIALIZACIÓN

Asimismo, el tercer bloque temático será 'Comercialización'. La primera parte, sesión 5ª, estará coordinada por Fausto Palmia, Director General del Instituto Parma Qualità, y contará con las ponencias de Diego Luis García González (Universidad Mc.Gill, Canadá), Pedro Rocales Rabinal (Universidad de Zaragoza, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria) y Luis Martínez de Morentin Osaba (Fundación L'Urederra, Departamento I+D).

A su vez, la segunda parte, sesión 6ª, estará coordinada por Teresa Sáez Carrascosa, Directora General de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior EXTENDA, y contará con las ponencias de María José Sevilla (Embajada Española en Londres, Oficina Comercial), Julio Tapiador Farelo, Julio Revilla Saavedra (Iberaice, Presidente).

## CONSUMO Y NUTRICIÓN

PUBLICIDAD



Por su parte, el cuarto bloque temático estará dedicado a 'Consumo y nutrición'. La primera parte, sesión 7ª, será coordinada por Jesús Ventanas Barroso, Facultad de Veterinaria de Extremadura y Presidente del Comité Científico del II y IV Congreso Mundial del Jamón. Contará con las ponencias de Francisco Jiménez Colmenero (CSIC- Instituto del Frío), Federico Argüelles Martín (Universidad de Sevilla, Departamento de Farmacología, Pediatría y Radiología) y Miguel Ángel Martínez González (Universidad de Navarra, Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Medicina).

Asimismo, la segunda parte, Sesión 8ª, será coordinada por Rafael Ansón Oliart, Presidente de la Academia Española de Gastronomía y contará con las ponencia de José Carlos Capel (PCIC y presidente de Madrid Fusión), José Oneto (Asociación de la Prensa Gastronómica Andaluza, presidente) y Juan Mari Arzak (Restaurante Arzak).

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. Se podrán presentar comunicaciones y posters hasta el 27 de febrero de 2009.

El V Congreso Mundial del Jamón se clausurará con la conferencia magistral 'Historia del Jamón', que ofrecerá Juan González Blasco, profesor e investigador de la [Universidad de Granada](#).

#### PROGRAMA POSITIVO

Por su parte, el presidente del Comité Científico, Javier Forero, valoró muy positivamente la aprobación del programa científico. Así, afirmó que han conseguido el respaldo al enfoque que planteaba para el Programa Científico: "Hemos defendido una estructura completa. Siempre se ha pensado que hablar del jamón era hacerlo de [tecnología](#) e instalaciones. Pero pienso que el jamón nace del cerdo, y que para hablar de él hay que hacerlo desde el animal, y de ahí, al consumo".

Por último, el presidente del Comité Científico aventura que la celebración del Congreso constituirá un referente, tanto en la DO Jamón de Huelva como en la comarca: "Es un acontecimiento mundial que va sentar un precedente en una comarca que ha evolucionado al ritmo de una potente industria del sector porcino y que ha sabido combinar desarrollo con tradición. Es una oportunidad única".

Como en anteriores ediciones, se concederá un Premio a la Trayectoria Científica y otro Premio a la Trayectoria Empresarial cuyas candidaturas serán presentadas el 5 de mayo, el día anterior al comienzo del Congreso.

#### ORGANIZADORES

Las instituciones y entidades organizadoras del Congreso son el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Huelva, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, el Ayuntamiento de Aracena, el Ayuntamiento de Jabugo, el Ayuntamiento de Cortegana, el Ayuntamiento de Cumbres Mayores, la Diputación de Huelva, la Asociación de Industrias de la Carne de Huelva, el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y el Grupo de Desarrollo Rural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Asimismo, las instituciones y entidades patrocinadoras son el Consejo Regulador, la Consejería de Agricultura y Pesca, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, el Ayuntamiento de Aracena, el Ayuntamiento de Jabugo, la Diputación de Huelva, el Grupo de Desarrollo Rural, la Fundación Caja Rural del Sur, la Fundación Cajasol, Extenda, la Cámara de Comercio de Huelva, las Denominaciones de Origen de Andalucía: Condado de Huelva, Espárrago de Huétor-Tajar, Chirimoya Costa Tropical, Aceite de oliva virgen extra Estepa y Caballa y Melva de Andalucía.

[Envía esta noticia](#)

[Compartir](#)

[Imprimir](#)