

Programa provisional de sesiones IX Congreso Mundial del Jamón Curado

Día 7 de Junio de 2017.-

11,30.- **Acto Inaugural**

Presentador de sesiones: Prof. Ángel Monterrubio. Universidad CLM

12,30. **Sesión 1.- Situación del sector. Moderador: Prof. Dr. Calos Buxadé. UPM**

12,30 – 14,15.- Análisis del sector del jamón de cerdo blanco e ibérico.

Anice

Asici

Fecic

Interporc

Kantar

14,30 .- Comida

15,30 – 16,20.- **Sesión 2.- Mejoras en genética y alimentación del cerdo blanco e ibérico. Moderador: D. Luis Alberto García Alía**

15,30 – 15,50.- La influencia de la raza Duroc en la calidad de la carne de cerdo blanco e ibérico. Dra. Cristina Ovilo. INIA

15,50 – 16,10.- Nutrición y manejo de la alimentación en la calidad de la carne de porcino. Dr. Antonio Palomo Yagüe . Profesor asociado UCM

16,20 – 17,30.- **Sesión 3.- Innovación y avances en el proceso de elaboración de jamones Curados.- Moderador: Dr. Jacinto Arnau**

16,20-16,40.- Formación del color en productos sin nitrificación. Dra. Tania Toscani. Parma

16,40-17,00.- Cultivos microbianos para la elaboración del jamón. Michael Erkes

17,00-17,20.- Gestión eficaz de residuos salinos. Ing. Juan Carlos Rodríguez. Jhonson Control .

17,30 Pausa

18,00-19,30.- Sesión 4.- Moderador: Dra. Margarita Medina.-Seguridad Alimentaria I.-

18,00 – 18,25.- Inactivación de *Toxoplasma gondii* en jamones curados. Revisión actualizada.

Dr. Antonio Osuna. Universidad de Granada

18,25-18,50.-Inactivación de *Listeria monocytogenes* en jamón de cerdo blanco e Ibérico. Dra. Margarita Medina. INIA

18,50- 19,15.- Estrategias de control para mohos toxigénicos durante la maduración del jamón.- Dr. Josué Delgado . IPROCAR. Grupo HISEALI. Universidad de Extremadura

19,30.- Final sesiones primer día

Día 8 de Junio de 2017.-

09,00-10,30.- Sesión 5.- Seguridad Alimentaria y tecnológica.- Moderador: Dr. Julián Garde

09,00 -09,25.- Herramientas útiles para la simplificación de la gestión del riesgo en la elaboración del jamón curado. Dra. Sara Bover. Jefe del programa de Seguridad Alimentaria. IRTA

09,25-09,50- La certificación de la ausencia de nitrosaminas en jamón curado. Carlos Fernandez. SiPA. Universidad de Extremadura

09,50 – 10,15.- Caracterización y corrección de problemas de textura en jamón curado. Dr. José Vicente García. Dpto. tecnología de los alimentos. U.P. Valencia

10,30.- Pausa Café

11,00-12,30.- Sesión 6.- Nuevas aportaciones a los aspectos nutricionales de los jamones de cerdo blanco e ibérico. Moderador: Julio Tapiador.-

11,00-11,25.- Péptidos activos y su relevancia en los jamones curados. Dr. Fidel Toldrá. IATA. CSIC

11,25-11,50.- El papel del nitrito en el jamón curado. Poder antioxidante y salud. Prof. Dr. Francisco Murillo. Facultad de Medicina. Universidad de Sevilla.

11,50-12,15.- El jamón curado como componente de una dieta equilibrada. Visión científica. Dr. Mario Estévez. IPROCAR. Grupo TECAL. Universidad de Extremadura.

12,30-14,30.- Sesión 7.- El jamón curado en los mercados exteriores.- Moderador: Dña. Montserrat García

12,30-12,50.- El Jamón serrano en nuevos mercados. Miguel Angel García. Consorcio del jamón serrano

12,50- 13,10.- La promoción en el exterior. D. Fernando Lavinia. Director de IPEX. Toledo.

13,10 – 13,30.- El jamón serrano y el ibérico en el mercado japonés .- Naoto Watanabe. Director de Toho Co., Ltd.

13,30 – 13.50.- Los jamones ibéricos en Francia. Philippe Poulachon.

13,50 – 14,10.- El mercado alemán. Miguel Martín. Rungisexpres

14,30.- Comida

15,30-17-00.-Sesión 8.- Aspectos de la calidad del jamón curado. Moderador: Dr. Antonio Silva

15,30-15,55.- Características físico químicas y sensoriales del jamón serrano. Dra. Almudena Soriano. Universidad de Castilla la Mancha.

15,55- 16,20.- Implicaciones de los sistemas linfáticos, vascular y óseo en la calidad del jamón. Juan Vicente Olmos.

16,20- 16-45.- Etiquetado nutricional individualizado: ¿Una quimera o una oportunidad? Dr. Pere Gou. Jefe del programa de Tecnología Alimentaria. IRTA.

17,00 – 18-10.- **Sesión 9.- Mesa redonda.- La distribución y el Jamón curado blanco e ibérico.- Moderador: D. Alfonso Alcázar.**

- Carrefour.
- Lidle.
- El Corte Inglés

18,10.- Pausa .

18,40-19,20 .- **Sesión 10.- E–Commerce y Redes Sociales (Nuevas tecnologías para la venta) Moderador: D. José Carlos Vicente**

18,40 – 19,00.- Nuevo negocio y E-commerce. D. Ricardo Lop

19,00 – 19,20.- Las redes sociales: estrategias online en los negocios.

19,30.- Fin de sesiones segundo día.

21,30 .- Cena de Gala.

9,00-10,30.- Sesión 11.- El Marketing aplicado al jamón.-

Moderador: D. José Ramón Velasco

9,00-9,25.- El análisis de las emociones producidas por el jamón ibérico.

Dra. Sonia Ventanas. IPROCAR. Grupo TECAL. Univ. Extremadura.

9,25-9,50.- Psicología positiva aplicada a las ventas. Iosu Lázcoz.

9,50- 10-15.- Aplicación del Big Data como Herramienta para el estudio del comportamiento del consumidor. Daniel Martínez. AINIA

10,30.- Pausa Café

11,00-12,00.- Sesión 12.- Nutrición y salud.- Moderador:

11,00-11,20.- Dr Saban

11,20- 11,40.- Paco Roncero

12,00.- Sesión 13.- El Jamón en la gastronomía –

13,00.- Lectura de Conclusiones del Congreso.

13,20.- Presentación sede para el X Congreso Mundial del jamón curado

13,40.- Clausura.