

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Estación Tecnológica de la Carne.  
Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

C/ Filiberto Villalobos s/n. 37770 Guijuelo (Salamanca)  
Telfs.: 923 580 688 / 923 580 542  
Fax: 923 580 353  
E-mail: malruifr@itacyl.es

**ORGANIZACIÓN:**  
Estación Tecnológica de la Carne  
Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

La inscripción es gratuita y se puede realizar por teléfono, fax, correo postal o correo electrónico indicando los siguientes datos:

Nombre y apellidos .....

Calle .....

..... Nº .....

Localidad .....

Cód. postal ..... Provincia .....

Teléfono, fax, e-mail. ....

Profesión .....

Empresa .....

Medio por el que ha recibido información de estas Jornadas (carteles informativos, a través de una de las invitaciones de las empresas o asociaciones colaboradoras –indicar cuál–, a través de la Junta de Castilla y León, etc.) .....

Una vez realizada la inscripción, será imprescindible confirmación de la asistencia (vía teléfono, fax o e-mail) antes del día 20 de octubre.

Con la colaboración especial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen:



# El Cerdo Ibérico y sus productos

## V Jornadas



## 26 de octubre de 2006 - JUEVES

- 9:00 - 10:00 h. Entrega de documentación.**
- 10:00 - 10:15 h. Inauguración y Presentación de las Jornadas.**  
*D. José Valín Alonso*  
(Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Ganadería, Junta de Castilla y León).
- 10:15 - 11:00 h. Figuras de protección de la calidad en jamón curado: tramitación y nueva reglamentación comunitaria.**  
*Dña. Pilar de las Heras Martínez*  
(Jefe de Sección de Productos de Origen Animal. MAPA)
- 11:00 - 11:30 h. Café.**
- 11:30 - 12:15 h. Estrategias de lucha biológica contra los ácaros en salazones cárnicas** (Estudio realizado en la Estación Tecnológica de la Carne del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León).  
*Dña. M<sup>a</sup> Dolores Recio García*  
(Licenciada en Químicas y en Tecnología de los Alimentos)
- 12:15 - 13:00 h. Los productos del cerdo ibérico y sus efectos sobre la salud humana:**
- **Estudios sobre consumo de jamón ibérico de bellota y la salud.**  
*Dr. D. Enrique Maciá Botejara*  
(Servicio de Medicina Interna. Hospital Perpetuo Socorro de Badajoz. Profesor Asociado de la Facultad de Medicina de la Universidad de Extremadura)
  - **Estudio sobre el consumo de los productos del cerdo ibérico según las diversas formas de crianza y la salud.**  
*Dr. D. Avelino Ortiz Cansado*  
(Especialista en Medicina Interna. Director de Atención Sanitaria del Área de Salud de Badajoz)
- 13:00 - 13:45 h. Coloquio sobre las penencias de la mañana.**  
**MODERADORA:** *Dra. D<sup>a</sup> Beatriz Martínez Domínguez*  
(Técnico Superior de Investigación. Estación Tecnológica de la Carne. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León)
- 16:30 - 17:10 h. Influencia del manejo y la nutrición en la calidad de la canal del cerdo ibérico en intensivo.**  
*D. Eduardo Bueno Salvador* (Responsable de Nutrición. COBADÚ)  
*Dr. D. Gonzalo González Mateos* (Dpto. Producción Animal. ETSIA. Madrid)  
*Dra. Dña. Martina Pérez Serrano* (Dpto. Producción Animal. ETSIA. Madrid)
- 17:10 - 17:50 h. Estudio de distintos programas de alimentación en cerdo ibérico. Influencias de los rendimientos zootécnicos, perfil de ácidos grasos y calidad de los productos elaborados.**  
*D. Carlos Martín Moreno* (Jefe de Producto de Porcino. NANTA)  
*Dr. D. Atanasio Carrasco Manzano* (Científico, Instituto del Frio. CSIC)
- 17:50 - 18:30 h. Coloquio sobre las penencias de la tarde.**  
**MODERADORA:** *Dra. D<sup>a</sup> Ceferina Vieira Aller*  
(Técnico Superior de Investigación. Estación Tecnológica de la Carne. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León)
- 18:30 - 19:30 h. Sesión de análisis sensorial de productos del cerdo ibérico.**  
(Asistencia restringida)

## 27 de octubre de 2006 - VIERNES

- 10:00 - 10:45 h. El futuro del mercado del porcino: el papel de la Agrupación Ibérica.**  
*Prof. Dr. y Dr. D. Carlos Buxadé Carbó*  
(Catedrático U.D. Producciones Animales, E.T.S.I. Agrónomos Universidad Politécnica de Madrid)
- 10:45 - 11:15 h. Café.**
- 11:15 - 13:30 h. Mesa redonda. Imagen de calidad y las exportaciones.**  
**MODERADORA:** *Dra. Dña. M<sup>a</sup> Dolores García Cachán* (Técnico Responsable de la Estación Tecnológica de la Carne. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León)  
**PARTICIPANTES:**  
*Dña. Concha Meneses Canalejo* (Jefe de Área de Producción Animal. Dirección General de Ganadería. MAPA)  
*Dña. Paloma Escorihuela Esteban* (Jefe de Departamento de Agroalimentarios Transformados. División de Agroalimentarios, Dirección General de Promoción de los SSCC. ICEX)  
*D. Marcos Sierra González* (Jefe del Área de Promoción. Ade Internacional Excal, S.A.)  
*Dña. Noemí Benito Fuentes* (Responsable de Comercio Exterior. Cámara de Comercio de Salamanca)  
*D. Santiago Martín Gómez* (Gerente. Embutidos y Jamones FERMIN)  
*D. Generoso García García* (Presidente. Ibéricos EL TORREÓN. Presidente de AICE y de IBERAICE)
- 16:30 - 18:45 h. Mesa redonda. Normativa en el sector del ibérico: estado actual y últimas modificaciones.**  
**MODERADOR:** *D. Marciano Rivilla Martín* (Jefe de Área de Calidad, Promoción y Certificación. Subdirección de Calidad y Seguridad Alimentaria. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León)  
**PARTICIPANTES:**  
*Dña. Ana Bravo Bravo* (Jefe de Área de Estructuración Alimentaria. MAPA)  
*D. Ignacio Pina Ledesma* (Director Técnico. ENAC)  
*D. Miguel Huerta Dana* (Secretario General. AICE)  
*D. Andrés Paredes Torronteras* (Director Técnico. ASICI)  
*Dña. Elena Diéguez Garbayo* (Secretaria Técnica. AECERIBER)
- 18:45 - 19:00 h. Presentación IV Congreso Mundial del Jamón.**  
*D. Daniel Rubio García*  
(Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo)
- 19:00 - 19:15 h. Clausura de las Jornadas.**  
*D. José Manuel Ferreras Navarro*  
(Ilmo. Sr. Director General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León)
- 19:15 h. Vino español.**  
Degustación de productos amparados por Figuras de Calidad de Castilla y León de la provincia de Salamanca.

## INFORMACIÓN GENERAL

Una vez más convocamos a ganaderos, industriales y personas relacionadas con el sector ibérico para que participen activamente con sus aportaciones, experiencias, inquietudes, etc., en un foro de técnicos especialistas y volver a poner sobre la mesa los temas de actualidad que nos preocupan.

### LUGAR DE CELEBRACIÓN:

PONENCIAS: Teatro Caja Duero  
Plaza Santa Teresa, s/n  
SALAMANCA

### CAFÉS, ANÁLISIS SENSORIAL

Y VINO ESPAÑOL:  
Palacio de Figueroa (Casino)  
C/Concejo, 8  
SALAMANCA

### Patrocinadores:



### Colaboradores:



### Agradecimientos:



Excmo. Ayuntamiento de Salamanca

