



Presentación Nacional del VI Congreso Mundial del Jamón en la Delegación de la Xunta de Galicia en Madrid-Casa de Galicia

VI Congreso Mundial del Jamón Lugo 2011

08

Asambleas de Socios

06

Actividades en el primer semestre 2011

03

La buena marcha del Porco Celta

Amigos y amigas del Porco Celta

Con mucha satisfacción me dirijo a vosotros desde este nº 6 de la Revista ASOPORCEL, y dicha satisfacción es debida a diversos motivos que a continuación expondré.

En primer lugar, hemos celebrado, el pasado 18 de junio, durante la celebración de la Semana Verde de Silleda, dos Asambleas de socios muy importantes y con resultados muy positivos.

De la primera de ellas, la Asamblea General Ordinaria, que fue la más concurrida de cuantas hemos celebrado, acercándonos a los 100 socios asistentes, cabe destacar la aprobación por unanimidad de todos los puntos del orden del día, lo cual agradezco encarecidamente a todos los asistentes. Entre ellos, cabe destacar la aprobación por parte de la Asamblea con respecto a la creación de un Órgano de Gestión de la Marca de Calidad PORCOCELTA; de este aspecto podreis encontrar cumplida información en esta revista. Y desde aquí os animo a que el 1 de septiembre participéis en el proceso de constitución de este Órgano de Gestión, ya que será una pieza clave para consolidar de forma adecuada nuestra marca de calidad en el exigente mercado actual, que se rige por parámetros como trazabilidad, control sanitario y calidad.

La segunda de las Asambleas, de carácter extraordinario, supuso la renovación de la Junta Directiva de ASOPORCEL. De nuevo he de agradecer el apoyo y la confianza que los socios han depositado en esta nueva Junta Directiva. Reforzados por vuestro apoyo y renovados nuestros ánimos, desde ella, trabajaremos con la misma ilusión y las mismas ganas que nos transmitiis en el día a día.

Me gustaría, llegado este punto, hacer una valoración sobre el recorrido de la Asociación y de la Raza Porcina Celta a lo largo de este primer semestre de 2011. Pese a los tiempos difíciles, de crisis, que corren, nuestra evolución es en ascenso, tanto en el número de censos de animales, en el número de socios inscritos, como en el número de cerdos sacrificados y comercializados.

Además, el Cerdo Celta ha estado y está presente en todo tipo de ferias tanto estatales como en el vecino Portugal; sus productos participan en jornadas de degustación, en concursos de hostelería, en ferias gastronómicas; nuestro personal técnico imparte charlas formativas, participa en mesas de debate, acude a foros y entrevistas promovidas por todo tipo de medios de comunicación,...; sin olvidar, gracias al apoyo de administraciones como la Xunta de Galicia o el INORDE entre otras, los programas de investigación que estamos desarrollando para mejorar las condiciones de nuestra Raza y los productos que genera, así como su posicionamiento en un mercado en el que el cliente busca cada vez más los productos de calidad bajo un alto nivel de exigencia.



El eco social que estamos generando alrededor del Porco Celta es cada vez más amplio. Todo esto contribuye a mostrarnos mi plena satisfacción y agradecimiento porque estamos desarrollando un trabajo muy importante y lo estamos haciendo bien.

Por otra parte, como muchos de vosotros sabréis en la ciudad de Lugo celebraremos la sexta edición del Congreso Mundial del Jamón, un evento de extraordinaria importancia para el sector y para ASOPORCEL que servirá para situar a Lugo como epicentro mundial del Jamón durante el mes de septiembre y que dará a conocer al mundo nuestro Cerdo Celta y la extraordinaria calidad de sus productos.

Un Congreso en el que además ASOPORCEL es una parte activa esencial ya que, junto a la Fundación Ferias y Exposiciones de Lugo, es entidad organizadora del mismo. De hecho, yo tengo la honra de ser el vicepresidente del Comité Organizador y nuestro coordinador general, José Antonio Carril, es secretario del Comité Científico y del Comité Organizador.

Desde esta misiva animo a todos a participar en este histórico evento en el que estarán los mejores especialistas nacionales e internacionales del sector del jamón, así como representantes de industrias elaboradoras y comercializadoras de primer nivel. Un Congreso cuya presidenta de honor es S.A.R. Doña Elena de Borbón y Grecia, Infanta de España y Duquesa de Lugo.

Acabo no sin antes reiterar que paso a paso nuestro Cerdo Celta se va consolidando en las explotaciones y en los mercados, gracias a un trabajo en el que todos somos una parte activa esencial. Por eso, os transmito mi ánimo y mi aliento para seguir adelante con este apasionante proyecto del Cerdo Celta.

sumario

- 03** Noticias primer semestre 2011
- 06** Asamblea General Ordinaria y Asamblea General Extraordinaria de Socios de ASOPORCEL
- 08** Especial: VI Congreso Mundial del Jamón Lugo 2011
- 13** Programa del VI Congreso Mundial del Jamón

ASOPORCEL
Asociación de Criadores de Gando Porcino Celta
Pazo de Feiras e Congresos de Lugo
Avenida dos Deportes s/n Lugo 27004

tel 982 226 252 | fax 982 285 209

Edita: ASOPORCEL

Produce: Ancaria | www.ancaria.eu

Fotografía: Archivo ASOPORCEL e Ancaria

www.asoporcel.com

Fitur 2011

Como viene siendo habitual en los últimos años ASOPORCEL presentó un jamón de Porco Celta en el stand de OAL Rías Baixas (Excma. Diputación Provincial de Pontevedra) durante la celebración de la 31 edición de la feria FITUR, que se celebró en Madrid del 19 al 23 de enero. Los asistentes a esta feria, referente a nivel mundial en el sector del turismo, pudieron degustar el jamón de Porco Celta que fue preparado por un experto cortador de la Escuela Gallega de Cortadores de Jamón. Esta actividad nuevamente fue un éxito rotundo y la excelente calidad y sabor de estas piezas impresionó muy gratamente a los visitantes que se interesaron por conocer las características de esta raza autóctona gallega, su sistema de cría y, sobre todo, las excelencias de sus carnes.

Con más de 12 000 empresas expositoras de 170 países/regiones, FITUR es también la feria que cuenta con la mayor representación de oferta, lo que posibilita a los más de 130.000 profesionales participantes establecer la mayor y más útil red de contactos empresariales e institucionales.

Jornada de exaltación del Porco Celta en Chantada

La jornada del Cerdo Celta que tuvo lugar el 28 de enero en el municipio de Chantada fue organizada por ASOPORCEL y Jóvenes Agricultores (ASAJA) y superó todas las previsiones, asistiendo al encuentro más de 60 personas, entre ganaderos, agricultores, restauradores y público interesado en la evolución y mejora de esta raza autóctona gallega.

Esta jornada divulgativa sirvió para poner de manifiesto la importancia de esta raza que genera unos productos de altísima calidad en un mercado que cada vez los demanda con más asiduidad. El director técnico de ASOPORCEL, José Antonio Carril, disertó sobre la caracterización de la Raza, el proceso de cría y de la situación actual y perspectivas de futuro, encaminadas a la consolidación y comercialización de los productos. Durante la charla se resaltó que gracias a los programas de recuperación de la Consellería do Medio Rural y a la labor de divulgación y promoción, el Cerdo Celta tiene un futuro esperanzador, no solo como materia prima, sino también como raza autóctona y como alternativa sostenible y de futuro.

IV Jornada Gastronómica y de recuperación del Porco Celta

ASOPORCEL colabora un año más con la localidad orensana de Manzaneda en la ya tradicional Jornada Gastronómica de Recuperación del Porco Celta, que tiene por objetivo la puesta en valor y la exaltación de esta raza autóctona que cuenta con varias ganaderías tanto en Manzaneda como en los ayuntamientos limítrofes de A Pobra Trives, Chandrexa de Queixa y Larouco. La jornada comenzó el sábado 29 de enero con la matanza tradicional, llevada a cabo por la Peña A Lardeira, presidida por Juan Hervella, y la degustación del cocido de Porco Celta en los restaurantes de la zona. Ya por la tarde tuvo lugar una charla divulgativa sobre esta Raza porcina autóctona gallega ofrecida por veterinarios de ASOPORCEL y del INORDE en el local social donde también se pudo degustar como aperitivo un solomillo de Porco Celta. El domingo 30 tuvo lugar la celebración del "II Concurso de Cocina" en cuyo jurado participó Benigno Campos, conocido por el programa de televisión 'Larpeiros'.

III Edición de la Fiesta del Cocido de Porco Celta de Sarria

La tercera edición del cocido con carne de cerdo celta se celebró el domingo 6 de febrero en Sarria en una jornada de exaltación gastronómica coorganizada por ASOPORCEL y asociación de Hostelería y Turismo de la Comarca de Sarria, que reivindica así la calidad de esta raza porcina autóctona gallega. Al exquisito banquete asistieron 416 comensales repartidos en 32 mesas en el Polideportivo de los Institutos (el total del aforo).

El Cocido del Cerdo Celta está organizado por los hoteles Roma, A Veiga y Alfonso IX, la cafetería Santiago, el mesón A Pontenova y el establecimiento de turismo rural Casa de Díaz, con la colaboración de la asociación Serra del Édramo, el Ayuntamiento de Sarria, ASOPORCEL y la Consellería de Turismo, además de industrias como Cárnicas Teijeiro, que sorteó una cesta con productos autóctonos.

XI Campeonato Gallego de Cocineros

El lalinense Marco Varela Froiz, chef ejecutivo del Hotel Palacio de Sober (Lugo) ganó el 8 de febrero junto con su ayudante, Víctor Otero, el XI Campeonato Gallego de Cocineros Profesionales que se celebró en el

restaurante Illas Gabeiras de Serantes (Ferrol).

El campeonato contó con la colaboración y patrocinio de ASOPORCEL. Los chefs participantes elaboraron dos recetas a base de rodaballo y presa de Porco Celta. El jurado conformado por profesionales y periodistas de todo el territorio español, hizo de este evento un inmejorable escaparate para la promoción de los productos derivados del Cerdo Celta.

En el acto, que contó con la presencia de un técnico de la asociación, ASOPORCEL presentó un video sobre el Porco Celta y se distribuyeron dípticos y diferente material promocional. Tanto los chefs participantes como el jurado destacaron la gran calidad del Porco Celta que ya deja de ser un desconocido.



Concurso de Escuelas de Hostelería de Galicia

Con el nombre de «Sabores de Outono» se presentó una exquisita receta de Porco Celta con la que Jaime Yáñez e Ismael Luances, alumnos de la Escuela de Enseñanzas Elementales de la Escuela Naval de A Graña (Esengra) ganaron la XII edición del concurso de cocina y coctelería José Rodríguez Moldes Rey, que celebró en el IES Fragas do Eume el 17 de marzo.

Sabrosa cita que reunió a estudiantes, futuros restauradores, de ciclos formativos de Escuelas de Hostelería de toda Galicia. El acto estuvo presidido por José Luis Mira Lema, director xeral de Educación, FP e Innovación Educativa de la Consellería de Educación de la Xunta de Galicia.

Los autores del plato ganador contaron que se inspiraron en recuerdos de otoños pasados que ahora les provocan «morriña», como «la niebla tenue de un atardecer en el monte, el olor a carballo de una cocina de leña o el sabor de castañas cocidas». Con la receta propuesta en el certamen basada en lomo de Porco Celta pretendían transformar esos recuerdos en sabores que distinguieran su plato.

Jornada gastronómica y charla en A Laracha

El mismo día, 17 de marzo en un conocido restaurante de la localidad coruñesa de A Laracha, se celebraron unas jornadas de exaltación de productos de Cerdo Celta. En primer lugar tuvo lugar una charla para dar a conocer las características raciales y el sistema de producción del Cerdo Celta, siendo los resultados muy satisfactorios tanto a nivel de participantes como la impresión positiva de restauradores y comensales. Tras la charla tuvo lugar un maridaje entre carne de Porco Celta y vino mencía de la conocida bodega chantadina Vía Romana.

Fiesta del Porco Celta de Beariz

En el ayuntamiento de Beariz (Ourense) se celebró el pasado 20 de marzo la quinta edición de la fiesta del Cerdo Celta que este año estuvo dedicada a Alemania con un menú a base de un pastel típico alemán, jamón, paleta y chorizo todo elaborado con carne de Porco Celta. Los asistentes pudieron ver ejemplares en exposición y adquirir productos artesanales y de Porco Celta, en un puesto situado en el recinto de la fiesta. Además este año se celebró un concurso de dibujo infantil basado en el Cerdo Celta.

En este evento ya consolidado participaron cerca de mil comensales que pudieron disfrutar de una jornada gastronómica. Entre ellos destacó la presencia del presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, quien ensalzó el trabajo desarrollado por ASOPORCEL y por la Consellería de Medio Rural para la recuperación de la Raza, insistiendo que ahora es necesario 'apoyar esta producción', de ahí su presencia en la fiesta, matizó. 'Necesitamos comercialización y más homogeneización en la presentación', indicó. Asimismo, se refirió a las ventajas de la producción, refiriéndose a la calidad de la carne, a la recuperación de los montes y al incremento de la renta del sector ganadero.

Charla de producciones alternativas y ecológicas en Lugo

En la última semana de marzo se impartieron en el Instituto lucense de San Xillao unas conferencias enfocadas a los estudiantes de la rama de hostelería centradas en productos gallegos de calidad. La asociación participó con una ponencia de hora y media donde se les explicó a estos futuros profesionales de la hostelería el sistema de producción, cría y alimentación del Porco Celta haciendo hincapié en las características de la amplia gama de los productos derivados de esta raza autóctona gallega.

Jornadas 'Come A Coruña'

El pasado 16 de abril, dentro del programa de las jornadas "Come A Coruña", tuvo lugar una degustación de platos elaborados con Porco Celta que pudieron degustar más de 45 personas. Durante este día de exaltación de Cerdo Celta ASOPORCEL se impartió una charla sobre esta raza porcina gallega y se repartió material promocional entre los asistentes.

Charla en Sergude

Como en años pasados ASOPORCEL formó parte del programa lectivo de los cursos ofrecidos en el Centro de Formación y Experimentación Agraria de Sergude (Boqueixón, A Coruña). Durante 4 horas los alumnos pudieron conocer las características raciales y zootécnicas de la Raza porcina Celta.

Concurso de Cortadores de Jamón

Los días 3 y 4 de mayo tuvo lugar en la ciudad de Vigo el II Concurso Nacional de Cortadores de Jamón, donde participaron expertos de toda España. En el evento, que contó con la presencia de la veterinaria de la Asociación Alba García Golmar en el jurado, se aprovechó para hacer promoción de la raza así como del VI Congreso Mundial del Jamón que se celebrará en Lugo del 21 al 23 de septiembre de 2011 y en el que ASOPORCEL es entidad organizadora.

ASOPORCEL en OVIBEJA 2011

El pasado 5 de mayo ASOPORCEL visitó en Beja (Portugal) la 28ª edición de la Feria OVIBEJA 2011, uno de los principales eventos relacionados con el sector agroganadero que se celebran en el país vecino, donde se cursó un invitación cordialmente por la Asociación de Criadores del Cerdo de Raza Alentejana (ACPA), raza autóctona descendiente del tronco ibérico. El coordinador general de ASOPORCEL, José Antoni Carril, se entrevistó con el Presidente de ACPA, D. José Cândido Nobre Félix, y con varios miembros del equipo técnico, para conocer el funcionamiento y las actividades que desarrolla esta asociación. En definitiva, una visita productiva y de gran interés, en la que se mantuvieron conversaciones para futuras colaboraciones.

Semana Verde de Galicia 2011

ASOPORCEL participó en la 34ª edición de la Semana Verde de Silleda (16 a 19 de junio, Pontevedra) con ejemplares de la Raza Porcina Celta, que podían ser adquiridos por los visitantes que se acercasen a esta muestra. En esta ocasión ASOPORCEL expuso una muestra amplia y representativa de XXX animales inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina Celta. De este modo se pudieron ver en la feria lechones, ejemplares reproductores y cebos de distintas ganaderías de Galicia.

En todo momento los veterinarios y técnicos de la asociación estuvieron a disposición de los visitantes para ofrecerles toda la información que demandaban con respeto a las características de esta raza (morfología, modelos de explotación, manejo, alimentación,...), así como para asesorar a aquellos que pensasen adquirir animales.

Durante la inauguración, que tuvo lugar el jueves 16, el comité de autoridades, encabezado por Alfonso Rueda y Samuel Juárez, respectivamente Consejeros de Presidencia, Administraciones Públicas y Justicia, y de Medio Rural, de la Xunta de Galicia, departió con José Antonio Carril, coordinador general de ASOPORCEL, quien les reseñó las ventajas y bondades de la Raza así como la buena evolución de la misma en los últimos años.

El sábado 18 de junio, la Asociación aprovechó la buena ubicación geográfica de Silleda y sus magníficas instalaciones y servicios para celebrar su Asamblea General Ordinaria y Asamblea General Extraordinaria de Socios, de la cual incluimos información específica en este número de la revista ASOPORCEL.

Soutos Galegos, como ya es tradición, estuvo también presente como promotora y defensora de la Marca de Calidad Diferenciada, con un stand expositivo en el salón alimentario Salimat, que se celebra dentro de la Semana Verde, donde también exhibieron sus productos las firmas comerciales más representativas de esta marca de garantía: Cárnica Teijeiro, Porco Landrán y Embutidos Buenavista. En él, los productos de Porco Celta volvieron a ser protagonistas tanto en degustaciones como en ventas, siendo muy demandados por los asistentes al certamen.



Próximos eventos:

- Fiesta del Cerdo Celta de Corcubión (A Coruña)
- VI Congreso Mundial del Jamón Lugo (21 a 23 septiembre)
- Feria Ganadera de Expolugo (7 a 9 de octubre)
- II Salón Monográfico Ganadero y Agrícola (Silleda, Pontevedra)
- Fiesta del Porco Celta en A Fonsagrada (Lugo)

El órgano de gestión de la marca PorcoCelta®

Tal y como acabamos de señalar en la información dedicada a la Asamblea de Socios de ASOPORCEL celebrada el pasado 18 de junio, en ella se decidió la creación de un Órgano de Gestión de la marca PORCOCELTA®, con el objetivo de que éste regule y vele por un adecuado uso de la marca PORCOCELTA®, y a fin de conciliar los intereses de todas las partes implicadas en la misma, criadores y elaboradores. Un Órgano al que la Asociación cederá la gestión de la Marca de Calidad PORCOCELTA®, pero que seguirá siendo propiedad de ASOPORCEL, pudiendo esta rescindir tal cesión si el Órgano de Gestión no cumple adecuadamente con sus cometidos.

La Asamblea, con esta decisión, abrió el proceso de creación de dicho Órgano, sugiriendo que lo idóneo es que esté conformado por tres representantes del sector ganadero y tres representantes del sector industrial y comercializador de productos de Cerdo Celta, aspecto este que se decidirá finalmente a principios de septiembre.

Tras la reunión de la Asamblea, el pasado 27 de junio se celebró en Lugo otra reunión entre el coordinador general de ASOPORCEL, y las industrias elaboradoras, a fin de comunicar a éstas últimas la decisión de la Asamblea de crear el aludido Órgano de Gestión. Estando conformes los representantes de las industrias, el proceso de creación del Órgano de Gestión se pone definitivamente en marcha.



Proceso de creación del Órgano de Gestión

Tal y como apuntamos anteriormente, el Órgano de Gestión de la marca PORCOCELTA®, estará constituido, de forma paritaria, por representantes del sector ganadero y del sector industrial, concretamente tres por sector.

De esta forma, desde el 1 de julio hasta el 15 de agosto todo aquel ganadero socio de ASOPORCEL que quiera formar parte del proceso constitutivo del Órgano de Gestión y que quiera optar a ser uno de los tres representantes del sector primario en este Órgano, deberá apuntarse en el plazo indicado en las oficinas de ASOPORCEL, ya que será la Asociación la que controle y custodie estos registros, llevando a cabo la correspondiente labor administrativa y gestión burocrática. De esta forma, todo aquel que se inscriba para tal fin, además de sentirse representado en este importante Órgano, podrá ser también representante de sus compañeros de sector.

Además, todo aquel ganadero que se apunte, entrará a formar parte del registro de cebaderos que posteriormente participarán en la Marca de Calidad PORCOCELTA®.

Para poder apuntarse, además de ser ganadero socio de ASOPORCEL, se deben cumplir los requisitos y normas aprobados en su día en el Reglamento de Uso de la Marca.

Una vez acabado este plazo de inscripción, que finaliza el 15 de agosto, y una vez creado a principios de septiembre el Órgano de Gestión, se volverá a abrir otro plazo, éste de carácter indefinido, para que todos aquellos cebaderos que quieran formar parte del registro de cebaderos de la Marca PORCOCELTA® puedan hacerlo.

Constitución del Órgano de Gestión

El próximo 1 de septiembre es el día elegido para llevar a cabo el proceso de constitución oficial del Órgano de Gestión de la marca PORCOCELTA®. Este proceso se llevará a cabo a través de la convocatoria de dos reuniones.

1) Reunión Ordinaria: en ella se elegirán los representantes de los sectores productor y elaborador-comercializador para la creación de las comisiones paritarias de dichos sectores. Tras ello se constituirá oficialmente el Órgano de Gestión, firmándose su Acta de Constitución. De esta forma, desde ASOPORCEL se reconocerá de forma oficial al Órgano de Gestión, como organismo regulador de los productos de Cerdo Celta bajo la marca PORCOCELTA®.

2) Reunión Extraordinaria: Una vez firmada el Acta de Constitución, se crearán las bases para incluir al Órgano de Gestión, dentro del Reglamento de Uso de la Marca PORCOCELTA® que, de esta forma, se verá ampliado. De esta forma, y en base a esta finalidad y respondiendo a solventar **objetivos a corto plazo**, el orden del día será el siguiente:

- Categorización de las canales
- Establecimiento de precios por categorías
- Elaboración de un Código Ético: se trata de establecer las bases deontológicas de las actuaciones de cada operador inscrito.
- Aportación de las bases fundamentales para la creación de cláusulas básicas en la articulado del reglamento de uso.
- Aprobación e implantación de las tasas (royalties) que revertirán en el propio proyecto. Esta aprobación ya recibió el visto bueno de la Asamblea el pasado 18 de junio. De esta forma el Órgano de Gestión se encargará de la negociación final de las mismas para su ejecución desde ASOPORCEL.
- Habilitación y apoderamiento de los técnicos examinadores de las canales.
- Ruegos y preguntas

Tras la celebración de esta reunión, se establecerán **objetivos a largo plazo**:

- Estudio y análisis de los tipos de canales y de los productos que demanda el mercado
- Homogeneización de los productos
- Promoción de la marca y apertura de nuevos mercados
- Elaboración de un Manual
- Señalización de los establecimientos abastecidos por los elaboradores autorizados indicando el año de actuación para evitar los fraudes y los engaños a los consumidores.



Asamblea General Ordinaria y General Extraordinaria de Socios



La Asamblea General Ordinaria de Socios de ASOPORCEL, así como la Asamblea General Extraordinaria, tuvieron lugar en Silleda el 18 de junio, durante la celebración de la feria Semana Verde.

La Asamblea contó con la asistencia de casi 100 socios, siendo así la más concurrida de las celebradas hasta la fecha, que aprovecharon además para visitar la feria. Este interés por el Cerdo Celta crece día a día, y ello lo demuestra el entusiasmo y la inquietud por la raza de los asistentes a la Asamblea, que en todo momento atendieron al desarrollo de la misma, mostrando su apuesta e interés en trabajar por el Porco Celta.

Dicho entusiasmo y apoyo también se traduce en las distintas resoluciones y acuerdos tomados en la Asamblea. En este sentido, fueron aprobados por unanimidad todos los puntos del orden del día, tras su exposición a debate público, en el que participaron activamente los asistentes a la Asamblea.

De entre todas las medidas adoptadas debemos destacar la aprobación de la creación de un Órgano de Gestión de la marca de calidad PORCOCELTA® que, una vez constituido establecerá unos royalties (tasas) que revertirán en el propio proyecto.

Tras el desarrollo de la Asamblea, tuvo lugar en las propias instalaciones del recinto ferial una comida de confraternidad en la que se degustó cachola, solomillo a la plancha y carne richada elaborada con presa de Porco Celta.

En la Asamblea General Ordinaria se debatieron los siguientes aspectos:

- 1) Acta de la sesión anterior: Se leyó y se aprobó
- 2) Balance económico del año 2010 y previsiones ejercicio 2011: Se presentó, fue explicado a los socios y se aprobó por unanimidad.
- 3) Proyectos de Investigación:

Desarrollo del Proyecto INCITE: Desde el año 2009, ASOPORCEL puso en marcha un Proyecto de Investigación, apoyado por la Dirección General de Investigación, Desarrollo e Innovación de la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia, a través de su programa INCITE (Investigación, Ciencia, Tecnología), con el objetivo de evaluar la influencia de las diferentes variedades de Cerdo Celta (Carballina, Santiaguesa o Barcina), así como el sexo (macho o hembra) y las edades de sacrificio (12, 15 o 18 meses) sobre la calidad de la canal, de la carne y del perfil de ácidos grasos de los ejemplares sacrificados y con el objetivo de determinar la edad óptima de sacrificio. De este modo ya se está trabajando sobre cual es la edad más apropiada de sacrificio de los ejemplares de Porco Celta tanto a nivel de rendimientos comerciales, de calidades organolépticas, así como de rentabilidades para el ganadero.

Paralelamente, la Asociación está realizando un esfuerzo extra para analizar unos parámetros concretos y de interés general y particular en cada explotación. Como ejemplo, se está analizando la presencia/ausencia de Salmonella y se tipifica en caso de que aparezca por medio de un convenio firmado con la Facultad de Veterinaria de Lugo de la USC. Del mismo modo, desde ASOPORCEL, se está analizando la carga parasitaria de cada animal para correlacionar con su rendimiento

global productivo. Todo esto supone una carga económica adicional que soporta ASOPORCEL con recursos propios y que no se recoge en las subvenciones para el desarrollo del proyecto. Pero a pesar de ello, se entiende que es un proyecto de enorme interés general, para el sistema de producción Porco Celta, y en particular, para cada ganadería participante.

Proyecto para la tipificación de producto en raza pura y en cruce: Gracias a la estrecha colaboración de la Dirección General de Innovación e Industrias Agrarias y Forestales de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia, se ha puesto en marcha un nuevo proyecto encaminado a determinar la tipificación de los productos de Cerdo Celta en raza pura y en cruce. Así, el estudio investiga y analiza sobre los resultados de la elaboración de productos tradicionales con Porco Celta en pureza (inscritos en el Libro Genealógico) y Porco Celta cruzado con Duroc y Landrace.

Al mismo tiempo también se incluye un apartado sobre elaboración de productos novedosos, como como por ejemplo Cocido de Cerdo Celta enlatado o Paté de Porco Celta.

Proyecto de investigación para la creación de un banco de germoplasma: La colaboración con la Dirección General de Investigación, Desarrollo e Innovación de la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia, con el Laboratorio de Genética Molecular, Xenética Fontao (Lugo), con el Centro de Recursos Zoogenéticos de Galicia (Fontefiz, Ourense) y con el INORDE (Instituto Orensano de Desarrollo Económico de la Diputación Provincial de Ourense), hace posible que ASOPORCEL esté trabajando ya en la investigación encaminada a crear un banco de germoplasma de la Raza Porcina Celta.

El objetivo principal de este trabajo es la obtención de semen congelado para crear un banco de germoplasma por medio de machos seleccionados y adiestrados para tal efecto. Con este proyecto se consiguen congelar en el tiempo las características raciales, productivas y genéticas de la Raza para poder hacer uso de ellas en el futuro o en la actualidad. Además se podrá ordenar y legar una estructura genética del Cerdo Celta del momento actual a las generaciones venideras.

Desde distintas explotaciones de Porco Celta, se seleccionan machos reproductores que serán conducidos y adiestrados en las instalaciones de la Granja de Armariz del INORDE de la Excm. Diputación de Ourense, donde se le extrae el semen para ser transportado a los laboratorios de Xenética Fontao en Lugo donde se procesa para su conservación y, seguidamente se lleva al Centro de Recursos Zoogenéticos de Galicia en Fontefiz (Ourense) para su custodia.

4) Asistencia a ferias y promoción de la Raza

El coordinador general de ASOPORCEL, José Antonio Carril, explicó a los socios asistentes a la Asamblea, las actividades desarrolladas alrededor de la promoción, formación y difusión de todos los aspectos que tienen que ver con el Cerdo Celta: recuperación de la Raza, morfología, manejo, alimentación, elaboración de productos, éxito comercial, cualidades organolépticas, etc. Y ello a través de charlas, conferencias, clases magistrales, ferias, exposiciones, subastas, encuentros gastronómicos, celebrados sobre todo en Galicia, pero también en Madrid, Extremadura o Portugal.

De la celebración de dichos actos hemos ya elaborado un detallado resumen incluido en las primeras páginas de esta revista. De la lectura de todas ellas, podemos concluir la excelente evolución del Porco Celta que año a año cuenta con un mayor número de socios, con un mayor conocimiento y reconocimiento a nivel social, y con un incremento en la elaboración de productos que, cada vez, son más demandados por los mercados y consumidores más selectos.

5) Análisis de la evolución del proyecto de comercialización de Porco Celta

En la última Asamblea de Socios, de octubre de 2010, se aprobó elaborar un modelo de contrato con los ganaderos donde se pueda recoger una oferta concreta de animales para poder, trasladar y ofertar a los elaboradores los cerdos celtas sin que haya ningún tipo de problema y donde ambas partes puedan realizar sus cálculos al respecto.

Lo que se busca así es hacer un documento donde el socio de ASOPORCEL anote los animales, con crotal, sexo y fecha de nacimiento, que quiere ofertar para los siguientes 6 meses y siempre dos meses antes del primer sacrificio.

De esta manera, los gestores del programa podrán hacer las previsiones para la salida segura de esos ejemplares y los elaboradores podrán trabajar con más tranquilidad en la apertura de nuevos mercados.

6) Aprobación de la creación de un Órgano de Gestión de la marca PorcoCelta®

Para llevar a cabo un adecuado uso de la marca PorcoCelta®, y a fin de conciliar los intereses de todas las partes implicadas en la misma, la Junta Directiva de ASOPORCEL se reunió el pasado 2 de junio y aprobó la creación de un Órgano de Gestión paritario de representación de todas las partes. La Asamblea de Socios del 18 de junio ratificó tal decisión y, de esta forma, se pone en marcha el proceso de creación de dicho órgano, que culminará a principios de septiembre.

Dicho Órgano de Gestión estará formado, de forma paritaria por representantes de cada uno de los gremios que participan en el proceso de producción y comercialización de la marca de calidad PorcoCelta®: criadores e industriales elaboradores comercializadores. Cada uno de dichos sectores se inscribirá en los Libros de registro que estarán en posesión del Órgano de Gestión o de ASOPORCEL. Esto es así recogido por el Reglamento de Uso de la Marca:

“Los requisitos necesarios y suficientes para poder participar en la cadena de producción, elaboración y/o venta de productos de Cerdo Celta, serán que cada uno de los actores participantes en los diferentes procesos, solicite la inscripción en el registro correspondiente, comprometiéndose a cumplir el Reglamento general que marca la normativa establecida por la administración competente y el Reglamento específico de cada sección de la cadena, y sujetarse al control y al asesoramiento del ÓRGANO DE GESTIÓN y de las inspecciones y certificaciones externas que sean oportunas.”

En dicho Reglamento de Uso también se concreta, en cuanto a los criadores de Cerdo Celta:

“En relación a la raza porcina Celta que atañe a este Reglamento, CRIADOR es: Persona física o jurídica que colabora en el programa de recuperación de la raza porcina celta, en cualquiera de las figuras descritas, bien con las reproductoras, bien con el cebo, o bien en el ciclo cerrado; y que se quiere participar en el Plan de Comercialización de la Raza tendrá que inscribirse en el registro de Ganaderos y cumplir las condiciones de este Reglamento.”

En todo caso, la Marca de Calidad PorcoCelta® seguirá siendo siempre propiedad de ASOPORCEL y esta asociación cederá la gestión de la misma a este Órgano de Gestión, para su buen uso, pudiendo rescindir esta cesión en caso de incumplimiento.

El Órgano de Gestión es un órgano con atribuciones decisorias en cuanto a las funciones que se le encomiendan en este reglamento. Entre otras muchas características y funciones cabe reseñar:

- Su ámbito de aplicación.
- Categorización de canales para determinar el precio óptimo de cada una o de cada lote.
- Homogeneización en el producto final.
- Estudio y análisis del tipo de canales y de productos que demanda el mercado.
- Promoción de la Marca PorcoCelta® y apertura de nuevos mercados.

En un artículo más extenso incluido a continuación, explicaremos más detalladamente el proceso de creación de este Órgano de Gestión de la Marca de Calidad PorcoCelta®.

Asemblea General Extraordinaria

Tras la celebración de la Asamblea General Ordinaria, llega el turno de la Extraordinaria donde se comunica a los socios asistentes que en reñiunión de la Junta Directiva celebrada en Sarria (Lugo) el día 22 de diciembre del pasado año 2010, se acordó, según se recoge en los Estatutos de esta asociación, que los miembros de la Junta Directiva serán nombrados por cuatro años pudiendo ser reeligidos por la Asamblea General que es el órgano soberano.

De este modo, y al no haber otra propuesta alternativa, se le propone a los socios asistentes la renovación de la Junta Directiva con la inclusión como vocal de Serafin Fortes Raposeira, algo que es aprobado por la Asamblea.

Así la nueva Junta Directiva de ASOPORCEL queda conformada de la siguiente manera:

Presidente: Manuel Losada Fernández (Lugo)
Vicepresidente: José Balboa Rodríguez (Ourense)
Secretario: José Antonio Carril González-Barros (Lugo)
Tesorero: Carlos González Cabarcos (Lugo)
Vocal: Fernando Sanesteban Coira (A Coruña)
Vocal: Álvaro Alvarellos Areas
Vocal: Carlos Vilar Díaz (A Coruña)
Vocal: Serafín Fortes Raposeira
Asesor y socio de honra: Quirino Pisonero Pérez
Asesor y socio de honra: César Perez Martinez



El VI Congreso Mundial del Jamón se celebra



El que es el encuentro internacional de mayor relevancia en el sector del jamón para científicos, productores, industrias y comercializadores, celebrará su sexta edición en Galicia, concretamente en la ciudad de Lugo. Un evento de capital importancia que marcará un antes y un después en el sector porcino en Galicia en general y en el del jamón en particular.

Promovido y organizado por ASOPORCEL y por la Fundación Ferias y Exposiciones de Lugo, el Palacio de Ferias y Congresos será, del 21 al 23 del próximo mes de septiembre, el epicentro mundial del sector del jamón.

La organización de esta sexta edición no sería factible sin el apoyo de la Xunta de Galicia, la Diputación de Lugo, el Ayuntamiento de Lugo y el generoso esfuerzo económico del Grupo Coren que, en su día, fue el revulsivo que hizo que este Congreso se pudiera llevar a cabo finalmente, así como otros colaboradores y patrocinadores.

08 Antecedentes históricos

El Congreso Mundial del Jamón como tal surge de la necesidad de organizar un acontecimiento internacional al máximo nivel que abarcase todo lo relacionado con la producción, investigación y comercialización del jamón. Y a la vez se buscaba que sirviese de punto de encuentro para los diferentes agentes socioeconómicos, las universidades, los centros de investigación y las administraciones.

Dicha inquietud nace debido a la enorme potencialidad y al alto margen de crecimiento exterior que el jamón posee. El jamón es un producto ancestral que representa un alimento básico en muchas culturas desde la milenaria China hasta la americana, pero es en Europa, y sobre todo, en la zona mediterránea donde alcanza su máximo desarrollo.

Hoy en día, Europa cuenta con más de 20 denominaciones de origen reconocidas a nivel internacional. Y casi la mitad de estas denominaciones pertenecen a España. El sector cárnico representa hoy por hoy uno de los sectores más importantes dentro del panorama agroalimentario español. Especialmente el sector del jamón curado es uno de los subsectores del sector cárnico europeo de mayor relevancia y que tiene un desarrollo más destacado. Del mismo modo, España es el primer productor de jamones curados del mundo.

De ahí la necesidad de estudiar y analizar en un foro de debate desde las políticas de promoción de este producto en mercados objetivos, comparando las estrategias y experiencias tanto de instituciones como de empresas, hasta los estudios e investigaciones encaminadas a mejorar y garantizar las calidades de este producto.

Las diferentes entidades promotoras, esto es, consejos reguladores, denominaciones de origen y asociaciones relacionadas con el sector del jamón, pretendieron consolidar así un evento, denominado "Congreso Mundial del Jamón", como foro de referencia del sector, con carácter bianual, y con el fin de potenciar y facilitar el estudio permanente de aquellos aspectos que mejor pudieran contribuir al desarrollo de este importante sector de la economía española. Un foro, en definitiva, donde los protagonistas fueran los últimos avances científicos y tecnológicos.

De esta forma, y fruto del consenso entre las diferentes zonas productoras y zonas elaboradoras de este producto de toda España, se conforma el pilar fundamental sobre el que nace el primer Congreso Mundial del Jamón, y que tiene por escenario la ciudad de Córdoba en 2001.

Desde el año 2001 y hasta hoy en día se han celebraron 5 ediciones bianuales en las ciudades de Córdoba, Cáceres (2003), Teruel (2005), Salamanca (2007) y Aracena (2009, Huelva). Esta última fue donde la ciudad de Lugo cogió el relevo organizativo del mismo, por medio de ASOPORCEL y la Fundación de Ferias y Exposiciones de Lugo, después de defender una candidatura apoyada por todas las instituciones gallegas.

Los organizadores asumen desde Lugo con ilusión, y bajo una enorme responsabilidad, este importante proyecto, del cual se están perfilando los últimos detalles para estar a la altura de las ediciones anteriores, y ello a pesar del momento de profunda crisis actual que estamos viviendo.

Relevancia científica

Cada Congreso Mundial del Jamón, todos ellos de carácter eminentemente científico, reúne a los principales especialistas mundiales en lo que a jamón se refiere. Además, también abarca a técnicos, industriales, productores y comercializadores de un producto que cuenta con un prestigio cada vez mayor en todo el mundo, cimentado en su exquisitez como alimento así por sus propiedades saludables. Cada congreso se convierte en una reunión del máximo nivel en la que se pone en común las principales y últimas investigaciones y avances en este sector.

De esta forma, la edición de Lugo nace amparada y apoyada por entidades gallegas que trabajan a favor del sector porcino como son ASOPORCEL o el Grupo Coren y, el mismo tiempo, cuenta con otros apoyos científicos esenciales, como la Universidad de Santiago de Compostela, la Universidad de Vigo, la UNED, la Fundación del Centro Tecnológico de Lugo (CETAL) y el Centro Tecnológico de la Carne de Galicia (CETECA).

El Congreso de Lugo aportará de esta forma los mejores estudios de los mejores especialistas a cada una de las áreas temáticas más relevantes para los diversos sectores implicados:

- La producción primaria
- Aptitud tecnológica y bienestar animal
- Aprovechamiento de extremidad anterior para paleta y lacón
- Nuevas tecnologías del curado
- Caracterización y certificación del jamón
- Seguridad alimentaria
- Control de parásitos y otros agentes alterantes
- Nutrición y salud
- Consumo de jamón en mercado nacional y el reto de la exportación

ará en Lugo en septiembre de 2011

Desde ASOPORCEL se buscará la promoción y la difusión de la raza porcina Celta; en otros congresos siempre se hablaba de nuestra Raza autóctona gallega. Pero ahora no se presenta el Porco Celta al mundo del jamón, sino que se trae el sector mundial del jamón a Lugo para que sea conecedor de esta Raza, que cada vez posee un mayor prestigio por la calidad de sus carnes.

De enorme importancia para Lugo y Galicia

La ciudad de Lugo, así como la provincia y, en general, Galicia cuentan con un atractivo muy especial para los conferenciantes y congresistas que participen en el VI Congreso Mundial del Jamón. Autonomía privilegiada en todos los sentidos, con una enorme riqueza paisajística, turística, social, cultural y gastronómica. La ciudad de Lugo será por primera vez la sede de un Congreso Mundial que genera una repercusión científica, económica y social muy importantes.

El Palacio de Ferias y Congresos de Lugo, escenario y el reflejo de la actividad económica y social de la ciudad y de la provincia de Lugo, se convertirá en septiembre de este año 2011 en el lugar idóneo para acoger un evento de estas características. Sus más de 10.000 metros cuadrados de zona expositiva; su salón de actos y salas de reuniones, con una capacidad próxima a las 1.000 personas; su zona de cafetería y restaurante, que pueden albergar a más de 2.000 comensales, permiten estar a la altura en cuanto a organizar un Congreso que destaca por su relevancia nacional e internacional.

Lugo también cuenta con los servicios necesarios para que el VI Congreso Mundial del Jamón sea una realidad exitosa. Una ciudad que se conoce por el lema "Y para comer Lugo", y que bajo el cual, se vuelca en la valoración y potenciación todo tipo de valores y productos gastronómicos. En este sentido, el Programa Científico de este Congreso, se acompaña de un Programa para Acompañantes, en el que se organizan todo tipo de actividades de tipo lúdico, turístico y cultural para que los que se inscriben como acompañantes de los congresistas descubran la riqueza de la ciudad y del entorno en el que se organiza el Congreso.

Los asistentes podrán además degustar una variada muestra de productos agroalimentarios gallegos de calidad desde la patata gallega a los diferentes quesos y carnes de Galicia, pescados, legumbres y verduras, vinos, todo tipo de productos elaborados de Porco Celta ... y por supuesto, jamón.

Comités responsables del Congreso

Cada Congreso se convierte en una reunión en la que se ponen en común las principales y últimas investigaciones y avances en lo que a jamón se refiere. Son tres los Comités que se constituyen para velar por los objetivos e intereses de un Congreso de esta importancia: el Comité de Honor, el Científico y el Organizador. El trabajo coordinado de todos ellos permite seleccionar las mejores conferencias y ponencias así como hacer que la sede elegida sea el escenario perfecto para el desarrollo del Congreso.

De esta forma, la edición de Lugo ha constituido los tres comités alrededor de figuras de enorme relevancia social, científica e institucional (en las páginas siguientes recogemos la composición íntegra de cada uno de los 3 comités): El Comité de Honor, presidido por **Doña Elena de Borbón, infanta de España y Duquesa de Lugo**; el Comité Científico, presidido por D. Miguel Fernández, director del Centro Tecnológico de la Carne de Galicia y el Comité Organizador presidido por D. Eduardo Nuñez Torrón presidente, su vez de la Fundación Ferias y Exposiciones de Lugo y de la Cámara de Comercio.

El trabajo coordinado de estos tres comités ha permitido seleccionar las mejores conferencias y ponencias así como hacer que la sede de Lugo-Galicia sea el escenario perfecto para el desarrollo de este Congreso.



Eco mediático

Un congreso de estas características genera una repercusión mediática y científica de carácter mundial. A los más de 500 congresistas que asisten venidos, normalmente, de toda España, Estados Unidos, Canadá, Argentina, Uruguay, Reino Unido, Noruega, Italia, China, Japón, Suiza, México, Portugal, Francia y Alemania hay que añadir medios generalistas y especializados de todas las partes del Mundo.

Desde el momento en que Lugo fue elegida como la sexta sede en acoger el Congreso Mundial del Jamón, el comité organizador puso en marcha el proceso de promoción y difusión mediática del Congreso. Y lo hizo y hace a través de muy diversos canales entre los que cabe destacar los siguientes:

Página web:

A través de la dirección www.congresomundialjamonlugo.com todo aquel que esté interesado en este Congreso obtendrá la más completa información, que se actualiza día a día. Desde la localización de la sede, pasando por la conformación de los comités, el programa científico (con horarios, temáticas y ponentes) y de actividades paralelas, sin olvidar todo lo referente a formalizar la inscripción para participar en el Congreso: tarifas de inscripción, oferta hotelera, formularios, etc.)

Publicidad en medios especializados y generalistas:

También se ha puesto en marcha una amplia campaña publicitaria en diversos medios especializados nacionales (revistas del sector cárnico y alimentario, así como portales web) y generalistas, sin dejar de lado las redes sociales (Facebook).

De la mano de la publicación de anuncios publicitarios van las constantes noticias, reportajes y entrevistas que se han ido generando alrededor del Congreso. Poco a poco, la difusión mediática va haciendo que esté en boca de un mayor número de gente, lo cual comienza a repercutir en el número de inscritos. El mes de junio y sobre todo desde mediados de agosto, la campaña de difusión será cada vez más intensa, con el objetivo de posicionar como se merece este importante evento dentro y fuera de nuestras fronteras.

Presentaciones oficiales del Congreso:

Finalmente, para dar a conocer en sociedad y a la comunidad científica, económica y social la celebración del VI Congreso Mundial del Jamón en Lugo, desde el Comité Organizador se puso en marcha una campaña de

presentaciones oficiales destinadas a medios de comunicación y a entidades sociales, empresariales e institucionales. ASOPORCEL como organizadora deste importante evento aprovechó los diferentes actos para hacer promoción y divulgación de la raza Porcina Celta.

De esta forma, se diseñaron tres ámbitos de actuación:

1) Presentaciones en Galicia: siendo Lugo la primera de las presentaciones oficiales, por ser la sede del Congreso, éste fue presentado sucesivamente en las ciudades de Ourense, A Coruña, Vigo y A Fonsagrada (Lugo), durante los meses de marzo, abril y mayo de 2011. De esta forma, el que es un congreso muy relevante no solo para Lugo sino también para Galicia, fue dado a conocer en las principales capitales gallegas. Estas presentaciones contaron en todos los casos con la presencia de miembros del Comité Científico y Organizador, representantes del principal patrocinador empresarial, el Grupo Coren, y miembros de la Consellería do Medio Rural y de las diferentes delegaciones provinciales de la Xunta de Galicia. Presentaciones todas ellas exitosas, en las que se dieron a conocer todos los pormenores del Congreso, y que culminaron, como no podía ser de otra forma, con degustaciones de jamón cedido por Coren.

2) Presentación nacional en Madrid: los días 6 y 7 de abril tuvo lugar la presentación oficial del Congreso en Madrid, algo que es tradición en todas las ediciones del Congreso.

La noche del día 6 tuvo lugar la **presentación en sociedad** a través de un cóctel en el exclusivo Sky Nigth del Hotel Puerta América Madrid. Al acto acudieron, además de los principales representantes del comité científico y organizador, personalidades relevantes del mundo económico, político y social tanto de Galicia, como de otras partes de España y también Madrid. En total, más de 100 personas que hicieron posible un acto totalmente exitoso en el que se resaltarón las excelencias del jamón a través de la degustación de jamón cedido por Coren y por ASOPORCEL y regado por vinos de la Ribeira Sacra Lucense y de O Ribeiro.

El acto estuvo encabezado por los presidentes del Comité Organizador, Eduardo Núñez Torrón (además, presidente de la Cámara de Comercio de Lugo), del Comité Científico, Miguel Fernández (director del CETECA), así como el secretario de ambos comités, José Antonio Carril (coordinador de ASOPORCEL) y Rubén López, director Gerente del Pazo de Feiras e Congressos de Lugo.

Del mismo modo, acudieron destacadas personalidades de Lugo y de Madrid: José Manuel Díaz Grandío, teniente de alcalde y concejal de cultura y deporte del Ayuntamiento de Lugo, Cheché Real, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Lugo, Rafael Ortiz, Jefe del Área de Jamones del Grupo COREN (quien estuvo acompañado por un nutrido grupo de clientes y distribuidores de toda España, Francisco Cal, presidente de la Asociación de Empresarios Gallegos en Madrid, Sergio Pazos, conocido actor gallego, Ana Isabel Bravo, Jefe de área de Estructuración Alimentaria de la Subdelegación General de Planificación y control alimentario, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Diéguez, de AECERIBER, Margarita Pérez Herraiz, Parlamentaria en el Congreso de los Diputados, Luis Urquijo, Presidente de FEAGAS, Nacho Costoya, de la Asociación de Maitres de Galicia, entre muchos otros.

Los medios de comunicación asistentes al evento fueron Madrid Comunicación, Life Stile, News Madrid, Asociación de la Prensa de Madrid. Y también acudieron representantes y jefes de compra de Alcampo, El Corte Inglés, Cermol 79, Carbuga o La Gran Pulpería.

La mañana del jueves 7 de abril, la Delegación de la Xunta de Galicia en Madrid- Casa de Galicia acogió la **presentación institucional** del Congreso. Acto presidido por José Ramón Ónega López, Delegado de la Xunta en Madrid y Director de la Casa de Galicia, y en el que intervinieron José Manuel Díaz Grandío, Teniente de Alcalde y Concejal de Deportes y Turismo del Ayuntamiento de Lugo; María Gómez Franqueira, Directora de Marketing del Grupo COREN; Miguel Fernández, Director del Centro Tecnológico de la Carne de Galicia y Presidente del Comité Científico del Congreso; José Antonio Carril, Coordinador de Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta

(ASOPORCEL) y Secretario del Comité Científico y Organizador del Congreso, y Eduardo J. Núñez Torrón, Presidente del Comité Organizador del Congreso y presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Lugo. Tras el acto de presentación tuvo lugar en las propias instalaciones de la Delegación un vino gallego con degustación de Jamón cedido por COREN.

3) Presencia en ferias nacionales e internacionales: Finalmente, el Congreso del Jamón de Lugo también es promocionado en ferias especializadas (turismo, alimentación, ganadería) de carácter nacional e internacional: Semana Verde de Galicia (Silleda, Pontevedra), Salón Gourmets (Madrid), Alimentaria Lisboa, Feria de la Alimentación de París, entre otras.



Patrocinadores

Un congreso de estas características no sería posible sin el apoyo tanto del sector empresarial como del institucional.

De esta forma el Congreso Mundial del Jamón de Lugo cuenta con un apoyo fundamental, el del Grupo Coren, la Cooperativa Agroalimentaria más importante de todo el panorama nacional. Un grupo líder que ha conseguido diversificar sus líneas de negocio hasta ganar la presencia sobresaliente en los mercados de la avicultura, el porcino y el vacuno, a nivel nacional e internacional.

Junto al respaldo de Grupo Coren, el apoyo de las principales instituciones de Lugo, Galicia y España, unido a empresas relevantes del sector porcino y alimentario, son fundamentales para llevar a buen puerto la celebración de este importante congreso. Así, debemos resaltar el respaldo del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, la Xunta de Galicia, la Diputación y el Ayuntamiento de Lugo, la Cámara de Comercio y la Confederación de Empresarios de Lugo o la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, entre otras instituciones.

Por lo que respecta al sector empresarial, además del Grupo Coren, el Congreso cuenta con la implicación de Frisqués, Ingapán, Pfizer, Gadis, Indutec, Galmet, Nobo, Via Romana y Caixa Rural Galega.

Unido a ellos, la candidatura cuenta con otros apoyos científicos esenciales: Universidad de Santiago de Compostela, Universidad de Educación a Distancia (UNED), Fundación del Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo (CETAL) o el Centro Tecnológico de la Carne de Galicia (CTC) entre otros.



VI Congreso Mundial del Jamón: Comité de Honor

Presidenta de Honor:

Infanta D^a Elena de Borbón y Grecia, Duquesa de Lugo

Miembros del Comité de Honor:

Sra. D^{ña}. Rosa Aguilar Rivero

Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Sr. D. Alberto Núñez Feijóo

Presidente de la Xunta de Galicia

Sr. D. Samuel Juárez Casado

Conselleiro de Medio Rural de la Xunta de Galicia

Sr. D. Roberto Varela Fariña

Conselleiro de Cultura e Turismo de la Xunta de Galicia

Sra. D^a. Clara E. Aguilera

Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

Sra. D^a. Silvia Clemente Mucio

Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León

Sr. D. José Clemente López Orozco

Alcalde de Lugo

Sr. D. José Ramón Gómez Besteiro

Presidente de la Diputación Provincial de Lugo

Sr. D. Juan J. Casares Long

Rector de la Universidad de Santiago de Compostela

Sr. D. Eduardo Jiménez Domínguez

Presidente de la Confederación de Empresarios de Lugo

Sr. D. Eduardo J. Núñez-Torrón Freijo

Presidente de la Cámara Oficial de Comercio de Lugo

Sr. D. Luis Corujo Díaz

Presidente de IXP Lacón Gallego

Sr. D. Jesús González Vázquez

Presidente de IXP Ternera Gallega

Sr. D. José Antonio Fernández Álvarez

Presidencia del C.R. da Agricultura Ecolóxica de Galicia - CRAEGA

Sra. D^a. Ester Ordóñez Dios

Presidenta da IXP Mel de Galicia

Sr. D. José Luis Dadín Rivadas

Presidente de IXP Grelo de Galicia

Sr. D. Manuel Iglesias García

Presidente de IXP Tarta de Santiago

Sr. D. Xullo Gómez Fernández

Presidente de IXP Pataca de Galicia

Sr. D. Jesús Quintá García

Presidente de IXP Castaña de Galicia

Sr. D. José Ramón Meriño González

Presidente de la DO Rías Baixas

Sr. D. Luís Anxo Rodríguez Vázquez

Presidente de la DO Ribeiro

Sr. D. José Manuel Rodríguez González

Presidente de la DO Ribeira Sacra

Sr. D. Xosé Luís Carreira Valín

Presidente de la DOP Arzúa - Ulloa

Sr. D. Carlos Cid González

Presidente de la DOP Queixo Tetilla

Sr. D. Ramón Villares Paz

Presidente do Consello da Cultura Galega

Sr. D. Luis Urquijo

Presidente de FEAGAS

Sr. D. Manuel Gómez - Franqueira Álvarez

Presidente de COREN

VI Congreso Mundial del Jamón: Comité Organizador

Presidente:

Sr. D. Eduardo J. Núñez-Torrón Freijo.

Presidente de la Fundación Feiras e Exposiciones de Lugo

Vicepresidente:

Sr. D. Manuel Losada Fernández

Presidente de la Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta (ASOPORCEL)

Secretario:

Sr. D. José Antonio Carril González-Barros

Secretario Ejecutivo de ASOPORCEL

Vicesecretario:

Sr. D. Rubén López Fernández

Director Gerente de la Fundación Ferias y Exposiciones de Lugo

Vocales:

Sra. D^a. Isabel Bombal Díaz

Directora General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino

Sr. D. José Álvarez Robledo

Director xeral de Producción Agropecuaria de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

Sr. D. Antonio Crespo Iglesias

Director xeral de Desenvolvemento Rural de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

Sra. D^a. Alejandra Álvarez de Mon Rego

Directora xeral de Innovación e Industrias Agrarias e Forestais de la Xunta de Galicia

Sra. D^a. Nava Castro Domínguez

Directora Xeral de Comercio de la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia.

Sr. D. José Alberto Díez de Castro

Secretario xeral de Universidades de la Consellería de Educación e Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia.

Sr. D. Juan Pérez

Asesor, Veterinario de la Xunta de Galicia

Sr. D. José Mouriño Cuba

Jefe de Servicio de Industria e Calidade Agroalimentaria de Consellería do Medio Rural en Lugo

Sra. D^a. Raquel Arias Rodríguez

Delegada Territorial en Lugo de la Xunta de Galicia

Sr. D. Antonio Veiga

Vicepresidente Primero de la Diputación Provincial de Lugo

Sra. D^a. Lara Méndez López

Vicepresidenta Segunda de la Diputación Provincial de Lugo y responsable del Área de Promoción Económica y Empleo

Sr. D. Xosé Antón Bao Abelleira

Teniente de Alcalde del Concello de Lugo

Sr. D. José Manuel Díaz Grandío

Concejal de Deportes del Concello de Lugo

Sra. D^a. Sonia Méndez García

Concejala del Área de Economía y Empleo del Concello de Lugo

Sra. D^a. Ana María López Pombo

Presidenta del Colegio Oficial de Veterinarios de Lugo

Sra. D^a. Ana M^a Bravo del Moral

Decana de la Facultad de Veterinaria de Lugo de la Universidad de Santiago de Compostela.

Sr. D. Constantino Saqués Pereira

Gerente de Frisaqués

VI Congreso Mundial del Jamón: Comité científico

Presidente:

Sr. D. Miguel Fernández Rodríguez
Director del Centro Tecnológico de la Carne de Galicia (CTC)

Vicepresidentes:

Sr. D. Jesús Ventanas Barroso
Catedrático de la Universidad de Extremadura en el Área de Tecnología de los Alimentos

Sr. D. Clemente José López Bote
Catedrático de la Universidad de Madrid en el Departamento de Producción Animal

Sr. D. Jacint Arnau Arboix
Coordinador del programa Tecnología Alimentaria del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

Sr. D. Eduardo Vidal Baamonde
Director del Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo (CETAL)

Secretario:

Sr. D. José Antonio Carril González-Barros
Secretario ejecutivo de la Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta (ASOPORCEL)

Vicesecretario:

Sr. D. Antonio Iglesias Becerra
Profesor titular do departamento de Producción Animal
Facultad de Veterinaria de Lugo

Vocales:

Sr. D. Francisco Javier Forero Vizcaino
Presidente del Comité Científico del V Congreso Mundial del Jamón

Sr. D. Josep M^a. Monfort Bolívar
Presidente del Comité Científico del III Congreso Mundial del Jamón

Sr. D. Francisco León Crespo
Presidente del Comité Científico del I Congreso Mundial del Jamón

Sr. D. José Antonio Pavón Domínguez
Secretario del Consejo Regulador DOP Jamón de Huelva

Sr. D. Fernando Guillén Pérez
Director Técnico del Consejo Regulador DOP Jamón de Teruel

Sr. D. Jesús de la Gándara Merino
Secretario del Consejo Regulador DOP Guijuelo

Sr. D. Álvaro Rivas Couto
Director Técnico del Consejo Regulador DOP Dehesa de Extremadura

Sr. D. Juan Luis Ortiz
Secretario de la DOP Valle de los Pedroches

Sr. D. Javier López Viana
Miembro de la Academia das Ciencias Veterinarias de Galicia

Sr. D. Ricardo Rivas Barros
Subdirector general de Industrias e Calidade Agroalimentaria
Agroalimentarias de Lugo. Xunta de Galicia

Sr. D. Ramón Carballo Páez
Jefe Territorial en Lugo de la Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia

Sra. D^a. Pilar Álvarez Escudero
Secretaria del Consejo Regulador de la DOP Jamón de Trévelez

Sr. D. José Ramón Godoy Alvaro
Gerente de la Fundación Jamón Serrano

Sr. D. Torunn Thauland Haseth
Scientific Manager Norwegian Meat Research Centre

Sr. D. Faustio Palmia
Direttore Generale Instituto Parma Qualità (IPQ)

Sr. D. Faustio Palmia
Direttore Generale Instituto Parma Qualità (IPQ)

Sr. D. Andrés Paredes Torronteras
Secretario General de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)

Sr. D. Pedro Rodríguez Marín
Gerente del Consorcio Jamón Serrano Español

Sr. D. Fernando Pascual Fernández
Secretario Técnico de la Asociación Españolas de Empresas de la Carne (ASOCARNE)

Sr. D. Francisco Javier Solano Caballero
Presidente de la Asociación de Productores de cerdo Ibérico de Extremadura

Sra. D^a. Elena Diéguez Garbayo
Directora Técnica de la Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (AECERIBER)

Sra. D^a. M^a Dolores García Cachán
Responsable de la Estación Tecnológica de la Carne. Subdirección de Investigación y Tecnología. Instituto Tecnológico Agrario. Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

Sra. D^a. Berta Belenguer
Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (CONFECARNE)

Sr. D. Juan Antonio Ordóñez Pereda
Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Universidad Complutense de Madrid

Sr. D. Pedro Roncalés Rabinal
Centro de Competencia Científico-Tecnológica en Productos Transformados de la Carne. Catedrático de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza

Sr. D. Fidel Toldrá Vilardell
Profesor de investigación del Departamento de Ciencia de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)

Sr. D. Xesús Feás Sánchez
Doctor en Veterinaria



Sr. D. Luis Silió López
Investigador del Departamento de Mejora Genética Animal del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)

Sr. D. José Flores Durán
Doctor en Ciencias Químicas. Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Sr. D. Francisco Jiménez Colmenero
Profesor de Investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)

Sr. D. Francisco Javier Carballo García
Catedrático del Departamento de Ingeniería Química de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Vigo

Sr. D. Ángel Cobos García
Profesor del Área de Tecnología de los Alimentos, Universidad Santiago de Compostela.

Sra. D^a. Ana Troncoso González
Directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

Sr. D. Julio Tapiador Farelo
Director Divisa Ibérica Plus

Sr. D. Juan Antonio Ordóñez Pereda
Catedrático de Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid

Sr. D. José Antonio García Regueiro
Coordinador Programa Funcionalidad y Nutrición del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

Sr. D. Alberto Cepeda Saez
Catedrático del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria de Lugo

Sr. D. Emiliano de Pedro Sanz
Profesor titular del Departamento de Producción Animal de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes, Universidad de Córdoba

Sr. D. Jesús Méndez Batán
Coren S.C.L.

Programa

Martes, 20 de septiembre

16:00-19:00 h. | Acreditaciones y entrega de documentación

19:30 h. | Presentación y defensa de candidaturas para el VII Congreso y concesión de premios a trayectorias científica y empresarial | Vilalba

21:30 h. | Cena de recepción | Parador Nacional de Turismo de Vilalba

- Degustación: Productos de la comarca de A Terra Chá.

Miércoles, 21 de septiembre

08:00-09:00 h. | Acreditaciones y entrega de documentación

09:00-11:00 h. | 1ª Sesión: Producción Primaria (Parte I)

Presidente: Alejandro Fernández Fernández, Director de Xenética Fontao. Lugo.

- Aprovechamiento de razas autóctonas reemergentes: el caso del cerdo Celta. José Antonio Carril González Barros, Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta (ASOPORCEL)

- Trazabilidad del jamón curado en la raza porcina Celta. Javier López Viana, Laboratorio de Genética Molecular. Xenética Fontao. Lugo

- Prevalencia y control de Salmonella spp. en producción primaria. Pedro Rubio Nistal, Facultad de Veterinaria. Universidad de León

- Factores que determinan el desarrollo de la grasa intramuscular en porcino. Maryline Kouba, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Rennes Cedex. Francia

- Mesa coloquio.

11:00 h | Inauguración oficial y vino gallego

12:00-12:40 h. | Conferencia inaugural

12:40-14:10 h. | 2ª Sesión: Producción primaria (Parte II)

Presidente: Clemente López Bote, Catedrático. Departamento Producción Animal. Universidad Complutense. Madrid.

- Alimentación líquida para producción de cerdos de calidad Rosil G. Lizardo, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells.

- Nuevas estrategias de mejora en la producción de jamón basadas en la alimentación Argimiro Daza Andrada, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica. Madrid

- Factores no nutricionales que afectan a la calidad de la carne de cerdos pesados María Ángeles Latorre, Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza

- Mesa coloquio.

14:15-16:00 h. | Comida de trabajo (Pazo de Feiras e Congresos de Lugo)

- Degustación: Productos de A Mariña Lucense

16:00-18:00 h. | 3ª Sesión: Aptitud tecnológica y bienestar animal

Presidente: Gonzalo González Mateos, Catedrático. Departamento Producción Animal. Universidad Politécnica. Madrid

- Efecto del manejo previo al sacrificio en la calidad de la carne Cristina Schivazappa, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA). Parma.

- Castración e inmunocastración Marina Gispert, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells Clemente López Bote, Universidad Complutense. Madrid

- Bienestar animal y trazabilidad en el porcino Berta García Reija, Grupo COREN

- Determinación "en línea" del contenido en grasa del jamón fresco mediante métodos no destructivos. Xavier Serra, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells

- Mesa coloquio.

18:00-18:30 | Pausa-café.

18:30-20:00 h. | 4ª Sesión: Aprovechamiento de la extremidad anterior para paleta y lacón

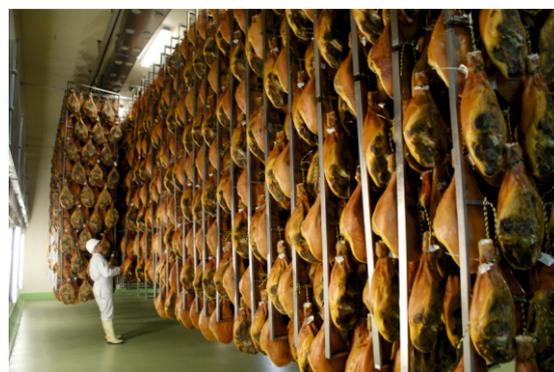
Presidente: Miguel Fernández Rodríguez, Director del Centro Tecnológico da Carne de Galicia (CTC)

- Lacón de Galicia. José Manuel Lorenzo Rodríguez, Centro Tecnológico da Carne de Galicia (CTC)

- Obtención de productos de la extremidad anterior: lacón Javier Carballo García, Universidad de Vigo

- Parámetros de calidad en paleta Ibérica y de Teruel Raquel Reina, Universidad de Extremadura

- Mesa coloquio.



21,00 h. | Recepción oficial en el Pazo de San Marcos en Lugo

21,30 h. | Degustación de jamones con diferentes indicativos de calidad

Jueves, 22 de septiembre

09:00-11:00 h. | 5ª sesión: Nuevas tecnologías del curado

Presidente: José Flores Durán, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA. Valencia

- Efecto de la congelación del pernil en la calidad del jamón
Mª Trinidad Pérez Palacios, Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura.
Mª Dolores Garrido Fernández, Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia

- Disminución de la variabilidad del contenido en sal en el jamón curado
Pere Gou Botó, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells

- Optimización energética en los procesos del secado del jamón
Constantino Saqués Pereira, Frisagués, S.L.
Miguel Rodríguez, Frisagués, S.L.

- Desarrollo del color y flavor en jamones con y sin nitrificantes.
Pedro Roncalés Rabinal, Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza

- Mesa coloquio.

11:00-11:30 h. | Pausa-café.

11:30-13:30 h. | 6ª Sesión: Caracterización y certificación del jamón

Presidente: Jesús Ventanas Barroso, Área de Tecnología de los Alimentos, Universidad de Extremadura

- Optimización de la calidad del jamón ibérico loncheado.
Verónica Fuentes del Castillo, Universidad de Extremadura
Jesús Ventanas Barroso, Universidad de Extremadura

- Desarrollo de una metodológica estándar para la evaluación sensorial de jamón curado español de cerdo blanco.
Mª Dolores Guàrdia i Gasull, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells

- Certificación de la calidad de jamones italianos.
Fausto Palmia, Instituto Parma Qualità

- Certificación de las figuras de calidad de los jamones españoles.
Pilar Bordetas Salvador
Consultora AYC, S.L. Agroalimentación y Calidad

- Mesa coloquio.

13:30-14:30 h. | Especial Brasil

Francisco Sérgio Ferréira Jardim, Secretaría de Defensa Agropecuaria. Gobierno de Brasil.
Ponencia: Sector comercializador del jamón en Brasil. A determinar por los distribuidores

14:30-16:00 h. | Comida de trabajo (Pazo de Feiras e Congressos de Lugo)

- Asociación Provincial de Empresarios de la Hostelería de Lugo: ...E para comer, Lugo. Cocido tradicional de porco Celta (con Pataca y Grellos de Galicia IGPs)

16:00-17:30 h. | 7ª Sesión: Seguridad alimentaria

Presidente: Juan Antonio Ordóñez Pereda, Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Universidad Complutense. Madrid

- Oportunidades que ofrecen las tecnologías emergentes para garantizar la seguridad, y mejorar la estabilidad y confianza en el jamón curado.
Josep Comaposada Beringues, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells

- Análisis de peligros del jamón curado, programa tipo de APPCC (mercado interior, UE y exportación).
Miguel Ángel Asensio Pérez, Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura

- Incidencia y detección de patógenos y de micotoxinas en el jamón curado
Juan José Córdoba Ramos, Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura

- Mesa coloquio.

17:30-18:00 | Pausa-café.

18:00-19:30 h. | 8ª sesión: Control de parásitos y otros agentes alterantes

Presidente: Josep M. Monfort Bolívar, Director del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

- Control de ácaros por métodos compatibles con la calidad del jamón
Jacint Arnau i Arboix, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells

- Obtención de jamón y paleta libre de Toxoplasma.
Pablo Díez Baños, Facultad de Veterinaria. Universidad de Santiago de Compostela.
Juan Carlos Racero Vallés, Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico (TEICA)

- Control de microorganismos alterantes en distintas presentaciones de jamón curado
Silvina Grisenti, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA). Parma.

- Mesa coloquio.



19:30-20:00 h. | 9ª Sesión: Comunicaciones orales

Presidente: Antonio Iglesias Becerra, Profesor Titular. Departamento de Producción Animal. Facultad de Veterinaria de Lugo. Universidad de Santiago de Compostela

Se expondrán 5 comunicaciones seleccionadas por el Comité Científico para defensa y discusión de las mismas.

22:00 h. | Cena Oficial de Gala

Viernes, 23 de septiembre

9:00-11:00 h. | 10ª sesión: Nutrición y salud

Presidente: Francisco Jiménez Colmenero, Profesor de investigación. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)

- Papel de los péptidos bioactivos del jamón en la tensión arterial y otras funciones biológicas.
Fidel Toldrá, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA. Valencia

- El jamón en el contexto del plan de reducción del contenido en sal en los alimentos.
José Antonio García Regueiro, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Monells

- Valor nutricional del jamón e información en el etiquetado
José Ramón Godoy Álvaro, Fundación del Jamón Serrano

- Posibles declaraciones y alegaciones nutricionales en el jamón curado
Karl-Otto Honikel, Max Rubner, Standort Kulmbach, Federal Research Centre for Nutrition and Food, Alemania

- Mesa coloquio.

11:00-11:15 h. | Pausa-café.

11:15-12:00 h. | Especial México

Daniilo Méndez Medina, Universidad Nacional Autónoma de México.

Ponencia: Sector comercializador del jamón en México. A determinar por los distribuidores.

12:00-13:30 h. | 11ª Sesión: Consumo de jamón en el mercado nacional y el reto de la exportación

Presidente: Julio Tapiador, Director de Divisa Ibérica Plus.

- Comercialización y estrategia de calidad europea
Alejandra Álvarez de Mon Rego, Dirección Xeral de Innovación e Industrias Agrarias e Forestais.

- Perspectivas de ventas del jamón en los distintos canales de comercialización
Instituto San Telmo

- Desarrollo actual y posibilidades de exportación del jamón español en los países terceros.
Miguel Sanz, Consorcio Jamón Serrano

- Normativa y tramitación para exportación de jamón a terceros países.
Valentín Almansa Lara. Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino (MARM)

- Mesa coloquio.

13:30-14:15 h. | Conferencia de clausura

14:15-14:30 h. | Conclusiones

14:30-15:00 h. | Clausura Oficial

15:00 h. | Comida de clausura: Consejos Reguladores de Galicia

17:00 h. | Visita a Novafregosa, Grupo Coren

Inscripciones (IVA 18%)

Matrícula Reducida: del 15 de febrero al 15 de julio

- 01 Congresista: 280,00 € + IVA
- 02 Acompañante: 120,00 € + IVA
- 03 Becario (con acreditación): 170,00 € + IVA
- 04 Estudiante universitario (con acreditación): 100,00 € + IVA
- 05 Socios de ASOPORCEL: 90,00 € + IVA

Matrícula General: del 15 de julio al 15 de septiembre

- 01 Congresista: 380,00 € + IVA
- 02 Acompañante: 200,00 € + IVA
- 03 Becario (con acreditación): 250,00 € + IVA
- 04 Estudiante universitario (con acreditación): 150,00 € + IVA
- 05 Socios de ASOPORCEL: 150,00 € + IVA

Límite de plazas: 500 inscritos

La cuota del congresista, becario, estudiante universitario y socio de ASOPORCEL incluye:

- Documentación del Congreso
- Certificado de Asistencia
- Asistencia a todas las sesiones
- Coffee Breaks (5)
- 1 vino español (inauguración)
- 1 Cena
- 1 Cena de Gala
- 2 comidas de trabajo
- 1 comida de clausura

La cuota del acompañante incluye:

- Visitas programadas
- 1 vino español (inauguración)
- 1 Cena
- 1 Cena de Gala
- 2 comidas de trabajo
- 1 comida de clausura

www.congresomundialjamonlugo.com



Jamón

VI Congreso Mundial | **LUGO 2011**

21 | 22 | 23 septiembre



PAZO DE FEIRAS E CONGRESOS DE LUGO

Patrocinado por:



Organiza:



fundación
feiras e exposicións
de lugo



www.congresomundialjamonlugo.com

