



XXIX SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO

JEREZ DE LOS CABALLEROS



Entrenamiento
avante



JUNTA DE
EXTREMADURA



EMPRESAS
CONJUNTA



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
"Creando oportunidades"



ORGANIZA



JEREZ DE LOS CABALLEROS
AYUNTAMIENTO



infeje

Instituto de Fomento
de Jerez de los Caballeros

DEL 25 DE ABRIL
AL 6 DE MAYO
2018

PROGRAMA
JORNADAS TÉCNICAS

PROGRAMA JORNADAS TÉCNICAS

XXIX SALÓN DEL JAMÓN IBÉRICO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS
3 al 6 de mayo de 2018

VIERNES 4 DE MAYO DE 2018 SALÓN DE ACTOS DEL RECINTO FERIAL

10:00 h Presentación e Inauguración.

10:00-10:30 h Repercusión en ganaderos e industriales de las tendencias del sector del porcino ibérico. Elena Dieguez
Directora Técnica de AECERIBER

10:30 -11:00 h "Introducción a la Tecnología y Calidad del Jamón Ibérico" Antonio Silva. SIPA

11:00 -11:30 h Pausa café

11:30 -12:00 h Denominación de origen protegida " Dehesa de Extremadura": Debilidades y fortalezas, presente y futuro.
Alvaro Rivas, Gerente DEO Dehesa de Extremadura.

12:00 -12:30 h "El jamón de encina es medicina"
Profesor D. José Enrique Campillo Álvarez, catedrático de fisiología

12:30 -13:00 h Requisitos sanitarios para la exportación.
Dirección General de Comercio, Junta de Extremadura.

13:00 -14:00 h Mesa Redonda: El estado actual del sector

17:00-17:30 h El Iberico en la cocina: nuevas piezas, nuevas preparaciones. Manuel Gil. Cocinero

17:30 -18:00 h ¿Es el ibérico un potencial turístico?
Experiencias de éxito en el agroturismo de la dehesa.
Área de Desarrollo Local Diputación de Badajoz.

www.salondeljamoniberico.com
www.jerezcaballeros.es

