

JORNADA TÉCNICA SOBRE EL JAMÓN IBÉRICO.

ARACENA 13 DE MARZO DE 2010.

El próximo sábado **13 de Marzo** se va a desarrollar en Aracena una Jornada Técnica sobre el Jamón Ibérico.

Organizada por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón con la colaboración de la D.O. de Huelva y la entidad de Certificación "Certicalidad".

Comenzarán a las 9:00 horas de la mañana en el salón de actos de **la casa de la Cultura.**

Programa:

9:00.- Presentación de la Jornada por parte del Presidente de la D.O. Jamón de Huelva y el presidente de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

9:30.- Ponencia.

La elección de la raza ibérica, su crianza, manejo y sus implicaciones.

10:30.- Ponencia.

La elaboración de los perniles desde el sacrificio a su curación.

Ismael Rodríguez Rey-Biólogo.

11:30-12:00. Pausa-Café.

12:00.- Ponencia.

Justificación del Real Decreto 1469/2007 y sus implicaciones. Trazabilidad y etiquetado de los perniles.

D. Francisco Caballero (Certicalidad).

13:00.-Ponencia.

El papel regulador de la Denominación de Origen y sus implicaciones.

D. José Antonio Pavón (D.O. de Huelva).

14:00.-Coloquio y ciclo de preguntas.

14:30.-Clausura.

Después celebraremos un almuerzo de convivencia. El lugar está aún por determinar en función del número de asistentes.

Rogamos confirmar asistencia:

Ismael Rodríguez Rey: 667636470

irodriguezrey@hotmail.com

Zacarías Píriz Estévez: 607763783

elriscoextremeno@yahoo.es

Nota: creemos que esta jornada es de gran interés para todos los que nos dedicamos a esta profesión y el conocimiento y formación es lo que nos hace ser distintos.

De igual forma se ha hecho, por parte de la asociación un gran esfuerzo para su organización por lo que rogamos, que en la medida de vuestras posibilidades, asistáis a esta jornada.

Saludos de vuestra directiva.