

# y Jornadas Formativas

## 3 y 4 Marzo



### **Sábado 3 de Marzo - 10.30 horas:**

- Visita secadero Sierra Palomera (La Estrella del Jamón).
- Cata sensorial a cargo de Jesús Serrano (EICJ-SENSOjamón) de un Jamón DOP Teruel.

### **Sábado 3 de Marzo Tarde - 17.00 horas: Inauguración Oficial La DOP de Teruel.**

Ricardo Mosteo Langa (Presidente DOP) y Carlos Liébana Alonso (Director de Certificación DOP).

### **El Sector Ibérico en la Actualidad.**

Pedro José Moreno Moreno (Responsable de Servicios Técnicos de Ibéricos COVAP).

### **Investigación y desarrollo en productos curados del Cerdo Ibérico.**

Rosa María García Valverde (Investigadora responsable del Área de Tecnología Alimentaria en Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria, CICAP).

### **El presente y el futuro del sector porcino: blanco e ibérico.**

Mesa redonda: Rosa María García Valverde, Ricardo Mosteo Langa, Carlos Liébana Alonso y Pedro José Moreno Moreno.  
Moderada por Pedro José Pérez Casco.

### **Entrega reconocimientos:**

Espíritu AGACUJ: Soci@ AGACUJ  
Trayectoria: María Auxiliadora Martín Santos (Jamones Eiriz).

### **Domingo 4 de Marzo Mañana - 9.30 horas:**

**Master Class Técnica: Evolución del corte de jamón en los últimos 15 años. Dirigida y comentada por Manuel Pradas.**

