



DOSSIER DE PRENSA

XII Congreso Mundial del Jamón

Zafra, 2024



En tierra de maestros, para el mundo

Organizadores



Main sponsors



Patrocinadores institucionales



Con la colaboración de



Patrocinador oficial



Entidad financiera oficial





XII Congreso Mundial del Jamón

Presentación

Un año más, es para mí un honor poder celebrar el Congreso Mundial del Jamón, cuya duodécima edición tendrá lugar del 5 al 7 de junio de 2024 en Zafra (Badajoz).

En esta edición, más de 30 ponentes nacionales e internacionales desarrollarán un novedoso e interesante programa que abordará temas de interés para el sector, cuyo futuro se ve condicionado por factores como el incremento de los precios de las materias primas, el coste de la energía y combustibles, el comercio internacional, y muchas otras cuestiones que supondrán cambios en la estructura productiva del sector jamonero a largo plazo.

Esperamos que los asistentes puedan disfrutar de esta importante cita, cuya celebración supone la continuación de un evento único en el mundo y en su género.

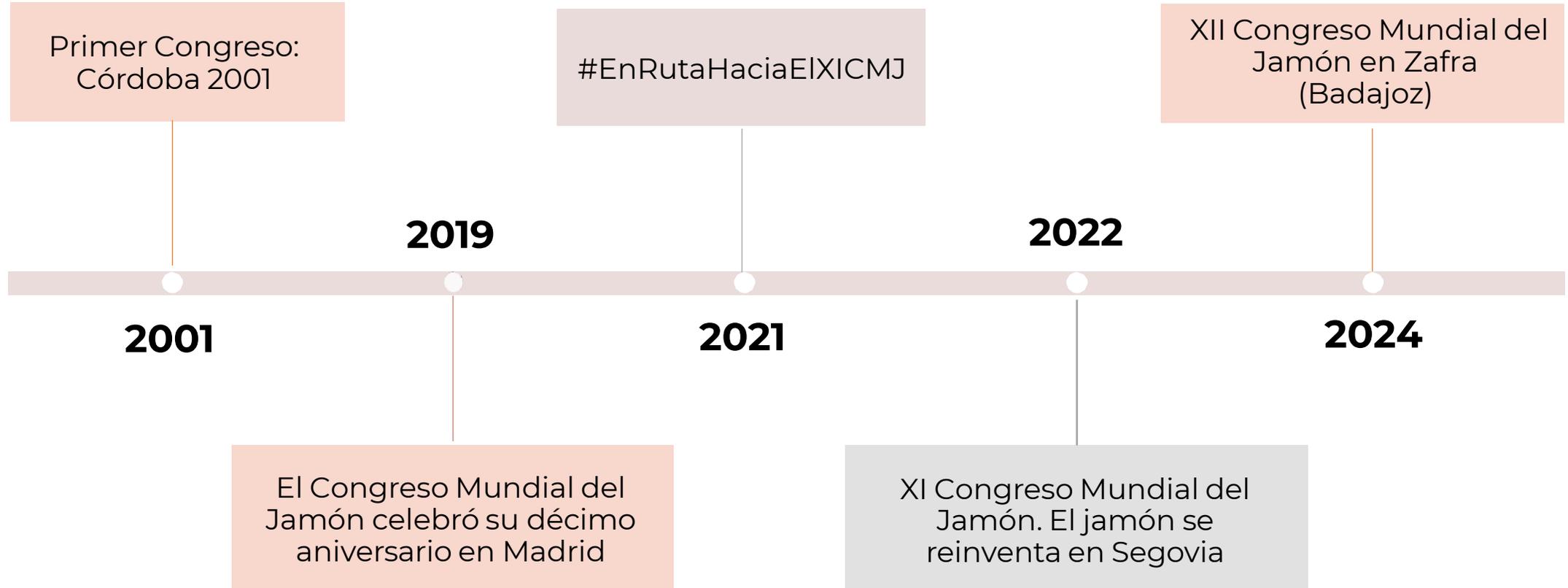
Julio Tapiador
Presidente del Comité Organizador del XII Congreso Mundial del Jamón



XII Congreso Mundial del Jamón

- 🕒 **Fecha:** 5 al 7 de junio de 2024
- 📍 **Lugar:** Feria Internacional Ganadera de Zafra (Badajoz)
- 👤 **Más de 350 operadores** nacionales e internacionales
- 💬 **Objetivo:** Abordar en profundidad la producción, investigación y comercialización del jamón. Estudiar los casos de éxito y las mejores herramientas de marketing y ventas que ayudarán al sector a mejorar su eficacia comercial. Presentar las últimas tendencias y novedades sobre nutrición y gastronomía.

Línea temporal





Características

- 1 Evento presencial
- 2 Evento donde se priorizarán la tecnología y los aspectos empresariales
- 3 Más de trescientos operadores del sector
- 4 I+D+i en procesos y producto



La industria cárnica en España

La industria cárnica española ocupa el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas, con una cifra de negocio en 2022 de más de 31.000 millones de euros, es decir, el 28,4% de todo el sector alimentario español.

2.800 empresas forman parte de la industria cárnica (700 pertenecientes a la industria jamonera) con actividades de mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados, ubicadas especialmente en zonas rurales y con una base muy importante de pequeñas y medianas empresas de accionariado familiar, a la vez que se han consolidado también grandes grupos empresariales, algunos de ellos líderes a escala europea.

Se estima que este sector genera casi **97.000** puestos de trabajo directos, lo que representa aproximadamente el 30% de la ocupación total de la industria alimentaria española. Del total, **11.000** puestos corresponden a la industria del jamón.



La industria del jamón en España

- **700 empresas españolas se dedican a la industria jamonera**, con actividades de mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados, etc.
- **De los 97.000 puestos de trabajo que genera la industria cárnica, 11.000** corresponden a la industria del jamón
- Casi **50 millones de cerdos** sacrificados en España en 2023
- El jamón curado ha supuesto un **21,4% del volumen** de elaborados cárnicos vendidos en España y el **34,2% del valor**.
- El sector porcino **es el segundo sector más exportador** del sistema agroalimentario español. Los principales destinos son Francia y EEUU.

La industria del jamón en España

Exportaciones

- Las exportaciones españolas de jamones y paletas curadas han mantenido en los últimos años un crecimiento continuo, tanto en términos de volumen como en valor.
- **54.067 t** de jamón curado exportadas en 2023, un **3,2%** más que en 2022
- Aumento de precio hasta los **9,65€ / kg**
- Se realizaron exportaciones por valor de **586 millones de €, 9%** más que en 2022
- Dentro de la UE, el comprador principal es Francia, seguido por Alemania, y Portugal
- Fuera de la UE, los principales destinos son Estados Unidos y China



XII Congreso Mundial del Jamón

La industria del jamón en España: Exportaciones



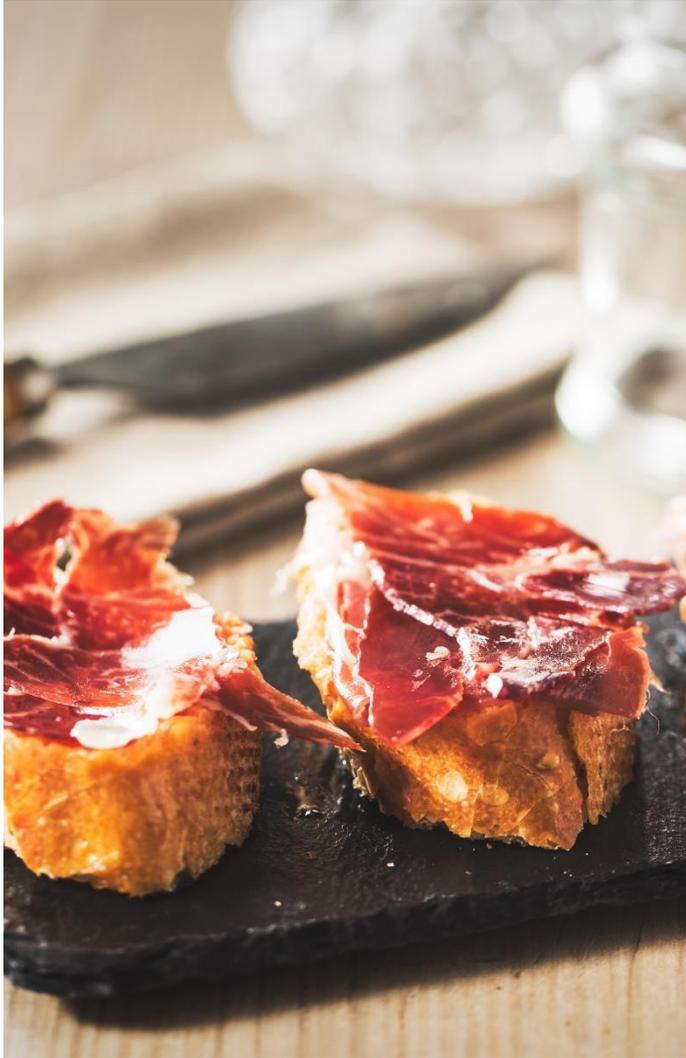
1 
Destino
Exportaciones
Unión Europea

Francia continúa siendo el primer destino de las exportaciones con 11.550 t por valor de 122 millones de € (+6,5%) seguido de cerca por **Alemania**, con 10.890 t por valor de 105 millones de € (+24,5%)y, **Portugal**, que ha reducido en un 9,4% sus importaciones, con 5.257 t por valor de 38 millones de €.

1 
Destino
Exportaciones
Extracomunitario

Estados Unidos incrementó sus importaciones, que ascienden a 2.118 t por valor de 29 millones de €, seguido del **mercado chino** (1.701 t por valor de 23 millones de €), también en incremento con respecto a 2022.

**Datos hasta noviembre de 2023



La industria del jamón en Extremadura

DOP Dehesa de Extremadura

- Más de **2.000** explotaciones inscritas desde los comienzos. Más de **284 ganaderos**
- Las ventas principales se centran en la Comunidad de Madrid, Comunidad de Cataluña, zona norte (País vasco, Asturias, Galicia), Cádiz, Baleares y Extremadura. El porcentaje de **exportación de la DOP está en torno a un 5 %**, centrándose en Francia, Bélgica, Reino Unido, Méjico e Indonesia.
- LA DOP Dehesa de Extremadura **controla entre 85.000 y 110.000 hectáreas anualmente** De media, certifica **20.000 a 28.000** cerdos de bellota. En 2023, 12.000 cerdos de bellota.
- **39 empresas e industrias** acogidas a la DOP Dehesa de Extremadura

XII Congreso Mundial del Jamón

¿Por qué Zafra?

El sector cárnico en **Extremadura** ocupa el octavo puesto del total de las exportaciones de la región, que fueron de más de 77 millones de euros en 2022.

Esta región es el **primer criador en España de porcino en extensivo y primer productor de carne de cerdo ibérico.**

La diversidad ganadera, el número de explotaciones, el número de cabezas y la importancia de las industrias asociadas como es la de producción de piensos, hace que Extremadura cuente con la **DOP Dehesa de Extremadura.**

Por su parte, la **industria cárnica en Zafra** posee un peso muy importante, siendo la producción de jamón ibérico una de las actividades con más tradición.





¿Por qué Zafra?

1

Fuerte arraigo del jamón en esta tierra

2

Ubicación de la mayor dehesa del mundo

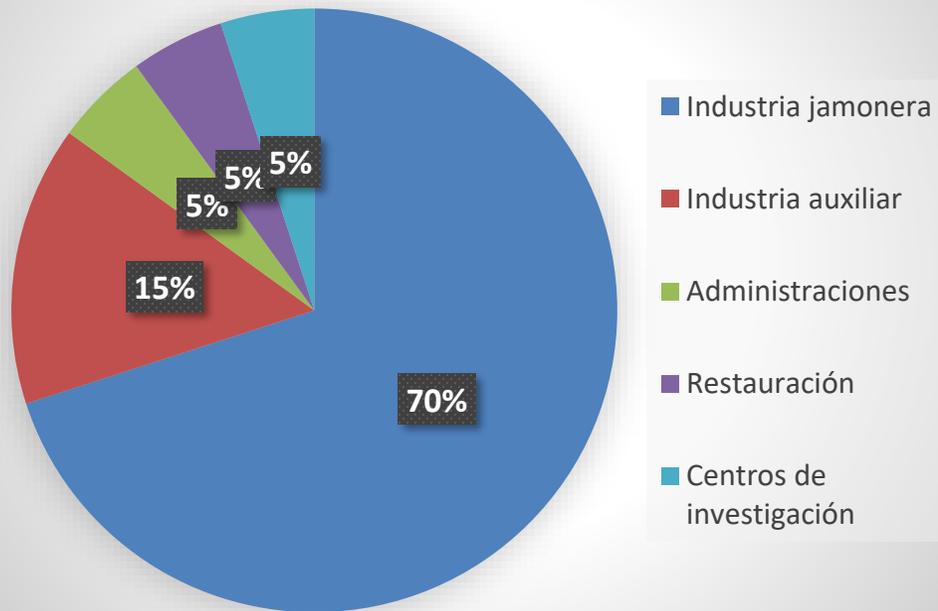
3

Disponibilidad logística y de espacios para la celebración

4

Cercanía a la capital y buenas conexiones de transporte

Asistentes al XII CMJ



¿Quién asiste al Congreso?

- 01** Empresas y asociaciones del sector jamonero nacional e internacional
- 02** Empresas y asociaciones de los sectores de distribución y restauración
- 03** Industria auxiliar
- 04** Centros de investigación públicos y privados, investigadores y estudiantes
- 05** Administración pública

Programa del Congreso 2024

Más de **30 ponentes** tendrán la oportunidad de actualizarnos acerca de las últimas novedades, tendencias y predicciones del sector jamonero.

Expertos del mundo del jamón hablarán sobre materia prima, seguridad alimentaria, nuevos procesos y tecnologías, actualidad, sostenibilidad... pero también se realizará un análisis del mercado y de los principales retos a los que se enfrenta el sector cárnico y jamonero.



05-07 JUNIO
2024 • ZAFRA

05 miércoles junio

9:00 Llegada de los ponentes y congresistas
10:00 Inauguración AUTORIDADES

11:00 Mercado de la U.E. - 27: realidad y perspectivas
Carlos Buxadé, UPM

A BLOQUE - El cerdo como materia prima
Mod.: José-Marín Sánchez

11:45 La regulación de la producción ganadera en 2023 en la UE
Thomas Sánchez, Copa-Cogeca

12:15 Efecto de la inmunización sobre la calidad de la canal y de la carne en hembras de caza blanca
Silvia Ezquerro, GAM Family

12:45 Nutrición animal y potencial de síntesis proteica y lipídica
Laura Sarri, UDL

13:15 Cóctel

B BLOQUE - Procesos de elaboración
Mod.: Jacint Arnau

14:30 Revisión de la alteración de "casi" en jamón curado: relación entre los microorganismos causantes y los metabolitos responsables del olor
Juan José Córdoba, UNEX

15:00 El pigmento del jamón sin nitrificantes: actualización
Ricard Bou, IRTA

15:30 Evolución de las tecnologías empleadas para el control de la sal durante la elaboración del jamón. Revisión práctica
Raquel Reina, Incarlopsa

16:00 Sesión defensa de pósters ganadores

16:30 Coffee break

C BLOQUE - Calidad del producto
Mod.: Antonio Silva

17:00 Evaluación de la calidad del proceso de curación del jamón ibérico mediante CG-IMS con muestreo no destructivo
Vicente Rodríguez, UCO

17:30 Control de calidad y trazabilidad de productos lonchados mediante tecnología NIRS
David Tejerina, CICYTEX

18:00 Aplicación de nuevas tecnologías verdes (ultrasonidos) para modular el aroma del jamón curado loncheado
Mónica Flores, IATA-CSIC

18:30 Fin primer día

06 jueves junio

8:00 Llegada de los ponentes y congresistas

D BLOQUE - Propiedades sensoriales
Mod.: Juan José Córdoba

8:30 ¿Cómo se construye la experiencia de consumo de jamón ibérico?
Sonia Ventanas, UEX

9:00 Sabor dulce del jamón. ¿Realmente existe? Bases bioquímicas del sabor dulce del jamón. Degustación de principales moléculas activas
Juan Vicente Olmos, Monte Nevada

9:30 Péptidos umami y kokumi en el jamón curado
Leticia Mora, IATA-CSIC

10:00 Metabolismo fúngico y su impacto en jamón curado
Ana Belén Peromingo, UEX

10:30 Coffee break

E BLOQUE - Seguridad alimentaria
Mod.: Ignasi Pons

11:00 Control de microorganismos patógenos en paletas elaboradas sin sales nitrificantes. Impacto en las características sensoriales
Josué Delgado, UEX

11:30 Tecnologías innovadoras de evaluación no invasiva de la seguridad alimentaria
Elena Fulladosa, IRTA

12:00 Influencia de las altas presiones durante el procesamiento, la composición química y largos tiempos de almacenaje en refrigeración sobre la microbiota del jamón curado
Mónica García, Grupo Vall Companys

06 jueves junio

F BLOQUE - Sostenibilidad
Mod.: Andrés Paredes

12:30 Sostenibilidad medioambiental - estrategia de sostenibilidad en el sector del ibérico
Manuel Lainez, CAJAMAR

13:00 Envases más sostenibles para el jamón
Jorge Cruces, ITENE

13:30 Gestión de purines con uso alternativo (producción de biogas y otros compuestos de alto valor)
Mª Cruz García, UVA

14:00 Las Dehesas certificadas: Origen y soporte natural de la industria del cerdo ibérico
Ana Belén Noriega, PEFC

14:30 Cóctel

G BLOQUE - Mercado
Mod.: Alberto Herranz

15:30 Futuros canales de distribución para el jamón. Inteligencia artificial aplicada a la venta online/digital
Apolo Montero, Ibericomio

16:00 Mesa redonda: Técnicas innovadoras para mejorar la experiencia del cliente en la restauración y la distribución
Beverly Cecilia, Hostelería de España Aurelio del Pino, AUCES

16:30 Jamones más allá de nuestras fronteras: casos de éxito en la internacionalización
Enrique Tomás, Grupo Enrique Tomás

H BLOQUE - Actualidad
Mod.: Jesús Cruz

17:00 Mesa redonda: Protección contra incendios en las empresas jamoneras
Isabel Dobón, Jamones Albarraán Pedro Vicente Martín, MAPFRE Raúl Rodríguez, PACISA

17:45 Mesa redonda: Experiencia sobre la PPA y FA del cerdo blanco curado en España
Julio Tapiador, XIICM Quintiliano Pérez, Veterinario

18:30 Fin segundo día

20:30 Cena de congreso

07 viernes junio

9:00 Llegada de los ponentes y congresistas

I BLOQUE - Nutrición y salud
Mod.: Francisco Murillo

9:30 Nuevos avances en la producción y evaluación de la bioactividad de los péptidos en jamón curado
Noelia Hernández, UCAM

10:00 Bioactividad y contribución a la salud de péptidos generados en el jamón curado
Fidel Toldrà, IATA-CSIC

10:30 Jamón y salud: un binomio de éxito
Antonio Escríbano, UCAM

11:00 Coffee break

J BLOQUE - Comunicación e internacionalización
Mod.: Miriam López

11:30 Los retos del sector cárnico ante la comunicación hacia los consumidores
Giuseppe Aloisio, ANICE

12:00 Mercados estratégicos para el jamón. Conclusiones y recomendaciones de los consejos asesores Spain Food Nation
María Naranjo, ICEX

12:30 Mesa redonda: Oportunidades - Otras formas de vender jamón en el mundo
Jesús Pérez, ASICI Daniel de Miguel, INTERPORC Álvaro Díaz, Consorcio del Jamón Serrano Español Moderador: María Naranjo, ICEX

13:45 El poder transformador de la Inteligencia Artificial Generativa en el sector jamonero
Juan Manuel Núñez, USAL

14:15 Pasado, presente y futuro del sector jamonero
Julio Tapiador, XIICM Josep Solà, FECIC Moderador: Ricardo Migueláñez, Agrifood

14:45 Clausura



Bloques del XIICMJ

Bloque A: El cerdo como materia prima

La obtención de un producto único en su especie como es el jamón requiere un laborioso y largo proceso de elaboración que se inicia con el cerdo como materia prima. Thomas Sánchez, Senior Policy Advisor del Copa-Cogeca, explicará más acerca de regulaciones europeas de producción ganadera en su ponencia.

Silvia Ezquerro, Directora Técnica de Grupo Alejandro Miguel abordará el **'Efecto de la inmunocastración sobre la calidad de la canal y de la carne en hembras de capa blanca.'** Laura Sarri, Investigadora Posdoctoral en Agrotecnio, tratará la nutrición porcina en su ponencia **'Nutrición animal y potencial de síntesis proteica y lipídica'**, ya que el alimento de la materia prima influye directamente en su calidad como producto final.

Bloque B: Procesos de elaboración

La Inteligencia Artificial y las tecnologías tienen el potencial para la transformación digital de la industria del jamón curado. Para hablar de ello, contaremos con Juan José Córdoba, Doctor en Veterinaria de la Universidad de Extremadura, para hablar de la alteración de "cala" en el jamón curado.

Ricard Bou, Investigador del IRTA **tratará 'El pigmento del jamón sin nitrificantes: actualización'**. Raquel Reina, Responsable de I+D de Jamón Curado de Incarlopsa, expondrá una revisión práctica de **la 'Evolución de las tecnologías empleadas para el control de la sal durante la elaboración del jamón.'**

Bloques del XIICMJ

Bloque C: Calidad del producto

Durante los últimos años, los consumidores, especialmente aquellos con mayor poder adquisitivo, están incorporando nuevos criterios que van pesando cada vez más en la decisión de compra. Entre ellos, están la influencia sobre la salud humana, el bienestar animal, la producción de proximidad, la responsabilidad social o la sostenibilidad. Para hablar mejor de calidad, tenemos a Vicente Rodríguez, Profesor del Dpto. de Producción Animal de la Universidad de Córdoba, que dará la ponencia **'Evaluación de la calidad del proceso de curación del jamón ibérico mediante CG-IMS con muestreo no destructivo'**.

David Tejerina, Investigador de CICYTEX, hablará de tecnología NIRS en los controles de calidad y trazabilidad. Y, Mónica Flores, Investigadora en el IATA-CSIC, en la línea tecnológica, explicará la **'Aplicación de nuevas tecnologías verdes (ultrasonidos) para modular el aroma del jamón curado loncheado.'**

Bloque D: Propiedades sensoriales

El jamón no es solo carne y grasa de cerdo, sino que, a lo largo del proceso de curación, se desarrollan ciertas características organolépticas, es decir, aquellas características físicas que son percibidas por los sentidos; por ejemplo, su sabor, textura, olor, color o temperatura, y que lo hacen ser tal y como es. Este año, el congreso contará con un bloque dedicado a las 'Propiedades sensoriales', en el que expertas reconocidas en este campo, como Sonia Ventanas, Profesora de la Universidad de Extremadura explicará **'¿Cómo se construye la experiencia de consumo de jamón ibérico?'**.

Juan Vicente Olmos, Director de Monte Nevado hablará acerca del **sabor dulce del jamón**. Leticia Mora, Investigadora del IATA-CSIC ampliará más información acerca de **los 'Péptidos umami y kokumi en el jamón curado'**; y, Ana Belén Peromingo, Doctora en Ciencia de los Alimentos en la Universidad de Extremadura, hablará del **'Metabolismo fúngico y su impacto en jamón curado.'**

Bloques del XIICMJ

Bloque E: Seguridad alimentaria

En este punto se abordará la implementación de prácticas rigurosas para garantizar la calidad y seguridad del producto desde su producción hasta su consumo. Se enfoca en la prevención de contaminaciones y el cumplimiento de normativas sanitarias. Además, se conocerán más detalles acerca de la trazabilidad y la transparencia en toda la cadena de suministro para asegurar la confianza del consumidor.

En esta ocasión, Mónica García, Técnico de Asuntos Públicos de Grupo Vallcompanys explicará en su ponencia la **'Influencia de las altas presiones durante el procesamiento, la composición química y largos tiempos de almacenaje en refrigeración sobre la microbiota del jamón curado.'**

Bloque F: Sostenibilidad

La sostenibilidad es una preocupación a la orden del día en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. Desde la industria jamonera, se está trabajando diariamente en mejorar ciertos aspectos como el envasado, o la reducción de gases de efecto invernadero, para adaptarse a las exigencias contemporáneas de responsabilidad ambiental y social. Este bloque se centra en promover prácticas que reduzcan el impacto ambiental de la producción de jamón, desde la cría de animales hasta la distribución del producto final.

Todo ello nos lo contará Manuel Lainez, Director de la Fundación Grupo Cajamar. Otros ponentes como Jorge Cruces, Técnico de Transferencia de Tecnología del ITENE, nos hablará de **los 'Envases más sostenibles para el jamón'**. Por su parte, M.ª Cruz García, Doctora de la Universidad de Valladolid, dará la ponencia **'Gestión de purines con uso alternativo (producción de biogas y otros compuestos de alto valor)'**, y Ana Belén Noriega, Directora de PEFC España hablará de las **dehesas certificadas españolas**, el soporte natural de la industria del cerdo ibérico.

Bloques del XIICMJ

Bloque G: Mercado

El jamón es uno de los alimentos estrella más genuinos de España y que, poco a poco, más va creciendo a nivel internacional. Para aprender de estos casos de éxito en la venta de jamón ya sea online, directa o a través de la hostelería y restauración, se contará con la presencia de Enrique Tomás, empresario de éxito y Fundador de ENRIQUE TOMÁS, que hablará de **'Jamones más allá de nuestras fronteras: casos de éxito en la internacionalización'**.

Apolo Montero, Fundador y Desarrollador de negocio de Ibericomio también explicará los **'Futuros canales de distribución para el jamón. . Inteligencia artificial aplicada a la venta online/digital'**. Además, Aurelio del Pino, Presidente de ACES, junto a Beatriz Cecilia, de Hostelería de España, debatirán en una mesa redonda acerca de las **'Técnicas innovadoras para mejorar la experiencia del cliente en la restauración y la distribución.'**

Bloque H: Actualidad

Salvaguardar la integridad de la industria y garantizar la seguridad de sus operaciones es vital para la industria cárnica y porcina. Este bloque se dedica a la implementación de sistemas avanzados de prevención y control de incendios, el diseño de planes de emergencia eficientes y la formación del personal en prácticas de respuesta rápida. Las últimas novedades las encontraremos en la mesa redonda **'Protección contra incendios en las empresas jamoneras'**, con ponentes como Isabel Dobón, Consejera Delegada de Jamones Albarracín, Pedro Vicente, Director de Seguro Agrario Combinado de MAPFRE, o Raúl Rodríguez, Director Técnico de PACISA.

Además, Julio Tapiador, Presidente del Comité Organizador del XIICMJ y Quintiliano Pérez, Doctor en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid, conversarán acerca de la **situación actual de la Fiebre Porcina Africana**, un asunto vital para preservar la salud de los animales y la seguridad alimentaria global.

Bloques del XIICMJ

Bloque I: Nutrición y salud

Este bloque es fundamental para destacar los beneficios nutricionales del jamón y su papel en una dieta equilibrada. Se enfoca en proporcionar información basada en evidencia sobre los valores nutricionales del jamón, como su contenido en proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales esenciales. Antonio Escribano, Catedrático de Nutrición Deportiva de la Universidad Católica San Antonio de Murcia demostrará que el **jamón y la salud son ‘un binomio de éxito.’**

Además, Fidel Toldrá, Investigador del IATA-CSIC, y galardonado con el premio a la ‘Trayectoria científica’ de esta XII edición, dará su ponencia acerca de la **‘Bioactividad y contribución a la salud de péptidos generado en el jamón curado.’**

Bloque H: Comunicación e internacionalización

Los profesionales del sector trabajan en campañas de promoción e información en el entorno digital generadoras de valor añadido para sus producciones. Esta edición contará con la participación de expertos en *marketing y comunicación* para contar sus experiencias en este sentido y para **mostrarnos ‘Oportunidades y otras formas de vender jamón en el mundo’**. Daniel de Miguel, Director Adjunto e Internacional de Interporc; Jesús Pérez, Director de Comunicación y Marketing de ASICI y Álvaro Díaz, Director de Marketing y Promociones del Consorcio del Jamón Serrano Español, serán los encargados de profundizar en esta materia.

Además, Giuseppe Aloisio, Director general de ANICE, acercará al público **los retos de comunicación hacia el consumidor a los que se enfrenta el sector cárnico**. Y, José Manuel Nuñez, Candidato a Doctor en Ingeniería Informática en la Universidad de Salamanca tratará **‘El poder transformador de la Inteligencia Artificial Generativa en el sector jamonero.’**

XII Congreso Mundial del Jamón

Programa social y Reconocimientos CMJ

El XII Congreso Mundial del Jamón ha elaborado un programa social para los mismos días del encuentro, en el cual se incluirán excursiones y visitas guiadas por los rincones más emblemáticos de Zafra y de Badajoz, como Jerez de los Caballeros, o Mérida.

La iniciativa está destinada a todas aquellas personas que acompañen a un congresista.

Además, se celebrará la tradicional cena de congreso en la que se entregarán los reconocimientos a las personalidades más destacadas del sector jamonero por su trayectoria empresarial y científica.



Programa Social del XIICMJ

Miércoles, 5 de junio

Villa de Seres

Durante el primer día, nos sumergiremos en un viaje lleno de historia, cultura y tradición. Visitaremos Jerez de los Caballeros, tierra de templarios que nos maravillará por su majestuosidad y encanto medieval. De vuelta en Zafra, almorzaremos en el Parador de Zafra y, para terminar, disfrutaremos de un agradable paseo por sus almenas. ¡Prepárense para explorar estos lugares únicos que nos transportarán a épocas pasadas y nos brindarán experiencias inolvidables!

10:00 Recogida en el hotel

10:15 Salida en autobús a Jerez de los Caballeros
Duración del trayecto: 40 minutos

11:00 Llegada a Jerez de los Caballeros y visita guiada por la localidad

13:00 Salida en autobús hacia Zafra
Duración del trayecto: 40 minutos

13:45 Llegada a Zafra

14:30 Comida en el Parador de Zafra

16:45 Visita a las almenas del Parador

18:00 Fin del primer día



Jueves, 6 de junio

Ruta Cultural

Nos embarcaremos en un viaje a través del tiempo mientras exploramos la grandiosidad histórica de Mérida, ciudad que fue cuna de civilizaciones y testigo de épocas gloriosas. ¡Prepárense para descubrir la magia de este lugar, donde cada rincón cuenta una historia única de tiempos pasados! Esa misma noche, en Zafra, nos espera una memorable cena de congreso que dejará un recuerdo imborrable en nuestra mente.

9:50 Recogida en el hotel

10:00 Salida en autobús hacia Mérida
Duración del trayecto: 1h y 10 minutos

11:30 Llegada a Mérida y visita guiada incluido Teatro Romano

14:30 Comida en Mérida*
*Por definir

16:45 Salida en autobús hacia Zafra
Duración del trayecto: 1h y 10 minutos

18:00 Llegada a Zafra

20:00 Cena de gala



Viernes, 7 de junio

Zafra a su aire

Durante la mañana, nos adentraremos en las calles empedradas de Zafra para descubrir su esencia medieval. Además, disfrutaremos explorando sus encantadoras tiendas y mercados, donde encontrarán una variedad de productos locales que capturan el recuerdo de esta región. Después, nos prepararemos para un momento memorable: la clausura del congreso. Es el momento de reflexionar sobre todo lo aprendido y celebrar los nuevos conocimientos adquiridos.

11:20 Recogida en el hotel

11:30 Recorrido guiado por Zafra y realización de compras

13:45 Visita al congreso para presenciar la clausura

14:30 Clausura del congreso



Organizadores



Main sponsors



Patrocinadores institucionales



Con la colaboración de



Patrocinador oficial



Entidad financiera oficial



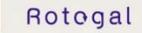
Patrocinador Platino



Patrocinadores Oro



Patrocinadores Plata



Media partner



Otros patrocinadores





XII
Congreso
Mundial del Jamón

91 721 79 29

www.congresomundialdeljamon.es

info@congresomundialdeljamon.es

Organizadores



Main sponsors



Patrocinadores institucionales



Con la colaboración de



Patrocinador oficial



Entidad financiera oficial

