



DE LA DEHESA A LA MESA. EL CERDO IBÉRICO: ¿CALIDAD O FRAUDE?

Código del Curso: 2014cc22

Fecha de celebración: Del 14 al 16 de julio

Director: Don Francisco José Bernal Vela. Veterinario. Distrito Sanitario Aljarafe-Sevilla Norte. Servicio Andaluz de Salud.

Duración: 25 horas Libre configuración: 2,5 créditos Eurocréditos: 1,5 ECTS

Tarifa: 70 €

Resumen del contenido del curso: El cerdo ibérico, una de las estrellas de nuestra gastronomía, es una raza única y se desarrolla en unos ecosistemas, como las dehesas, también propias de nuestro territorio. La nueva norma viene a mejorar los sistemas de trazabilidad y garantías de producción e información al consumidor. El curso será un escenario perfecto para discutir ciertos interrogantes: ¿Es necesaria más protección de este producto autóctono? ¿Disponemos de una comercialización de estos productos con garantías y fiabilidad? ¿Existe consenso claro entre las organizaciones del sector y los poderes públicos con esta regulación? El futuro del sector pasa por la exportación de nuestros productos y una reconversión de nuestras industrias, sumado a una proyección turística y de desarrollo comarcal, dando prioridad a la calidad de origen.

Dirigido a: Veterinarios (producción, salud pública), técnicos de empresas alimentarias (granjas, mataderos...), empresarios del sector ibérico, asesorías alimentarias, certificadoras de calidad, estudiantes de facultades de ciencias (Tecnología de Alimentos, Veterinaria, Farmacia, Biológicas, Medicina,...).

Programa:

Lunes 14	09'00-09'30	Recepción y entrega de documentación.
	10'00-10'30	Inauguración del curso.
	10'30-11'30	Conferencia inaugural: “ Bases del bienestar animal y su recepción por el Derecho ”.

Dr. Don José María Pérez Monguió. Profesor titular de Derecho Administrativo de la Universidad de Cádiz. Especialista en legislación sobre protección y bienestar animal. Cátedra Externa de Bienestar Animal.

- 11'30-12'30 Conferencia: “**¿Cuál es el futuro del sector porcino ibérico? Factores Intervinientes**”.
Don José María Molina Sánchez-Herruzo. ASICI.
- 12'30-13'00 Descanso.
- 13'00-14'30 Conferencia: “**Sostenibilidad de la producción porcina ibérica: La dehesa**”.
Don Rafael Olvera Porcel. Director general de Producción Agrícola y Ganadera. Junta de Andalucía.
- 16'00-17'30 Taller: “**Costes de la producción en montanera del porcino ibérico. Alimentación en fase de cebo**”.
Don Juan Luis Criado. Veterinario especialista en ibérico.
- 17'30-18'00 Descanso.
- 18'00-19'30 Mesa redonda: “**El cerdo Ibérico en las costumbres españolas: Binomio tradición-turismo**”.
Don Pepe Alba. Cortador profesional.
Don Javier Prieto. Destino Rural.
Don Domingo Eíriz. P.C. Eíriz.
Modera: Don Antonio Hernández Jiménez. Responsable de la UPS del Distrito Sanitario Aljarafe-Sevilla Norte.
- Martes 15** 09'30-10'30 Conferencia: “**La norma de calidad: Novedades y perspectivas**”.
Don Juan A. Jaén Téllez. Subdirector general de Control e Inspección Agroalimentaria. Junta de Andalucía.
- 10'30-11'30 Conferencia: “**¿Cómo afecta la nueva norma a los actuales sistemas productivos?. Bienestar animal en el porcino ibérico**”.
Doña Elena Diéguez. AECERIBER.
- 11'30-12'00 Descanso.
- 12'00-13'30 Conferencia: “**La norma de calidad: Factores a tener en cuenta en el traslado y sacrificio del cerdo ibérico**”.
Don Francisco José Bernal Vela. Veterinario A4 SAS. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
Don Francisco Franco Solleiro. Veterinario A4 Instituciones Sanitarias (IISS). Junta de Andalucía.

- 16'00-17'00 Taller: **“I+D+I en carnes ibéricas y sus productos”**.
Don Jesús Ventana Barroso. Producción animal y ciencias de los alimentos. Facultad veterinaria. UNEX.
- 17'00-17'30 Descanso.
- 17'30-19'30 Mesa redonda: **“En el cerdo ibérico, ¿todo es calidad? ¿Quién nos garantiza a los consumidores la calidad en el ibérico? ¿Quién supervisa la certificación?”**.
D^a Viviana Kuncar Fuentetaja. AENOR.
Don Francisco Caballero. CERTICALIDAD.
Doña Teresa López. ARAPORCEI.
Modera: Don Francisco Franco Solleiro. Veterinario A4 Instituciones Sanitarias (IISS). Junta de Andalucía.

- Miércoles 16** 09'30-10'30 Conferencia: **“El cerdo ibérico: Aspectos raciales fundamentales para su diferenciación”**.
Don Javier Forero. Veterinario. Diputación de Huelva.
- 10'30-11'30 Conferencia: **“De la dehesa a la mesa. Presentación e identificación de los productos ibéricos”**.
Don Javier Forero. Veterinario. Diputación de Huelva.
- 11'30-12'00 Descanso.
- 12'00-13'00 Conferencia: **“La nueva norma del ibérico: Novedades y retos”**.
Don Luis Herrero Álamo. MAGRAMA.
- 13'00-14'30 Conferencia: **“Una visión nutritiva diferente del cerdo ibérico como eje de la alimentación mediterránea”**.
Don Manuel A. Amaro López. Bromatología y Tecnología de los alimentos. Facultad de Veterinaria. UCO.
- 14'30-15'30 Show cooking.
- 16'00-17'00 Conferencia: **“Retos sanitarios y de salud pública en la comercialización del cerdo ibérico en el contexto nacional e internacional”**.
Don José A. Conejo. Subdirector de Protección de la Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.

17'00-17'30 Descanso.

17'30-19'30 Mesa redonda: **“Puesta en el mercado de los productos ibéricos. Garantías al consumidor”**.
 Don José A. Conejo. Subdirector de Protección de la Salud. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales.
 Don José Luis García Palacio. Presidente ASAJA Huelva.
 Don Jesús Serrano Berrocal. Calidad Señoría Montanera.
 Don Paco Vazquez. Veterinario. Sierra de Sevilla.
 Modera: Don José Antonio Conejo.

19'30-20'00 Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan:



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Servicio Andaluz de Salud. Distrito Sanitario Sevilla Norte
 Agencia de Calidad Sanitaria de Sevilla
 CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

Colaboran:

