



JAMÓN

CULTURA
DIVULGACIÓN
EDUCACIÓN
CONSUMIDOR
UNIÓN
DIVERSIDAD



ÍNDICE

¿Quiénes somos?.

Misión y visión.

Objetivos.

Estructura.

Actividades.



1. ¿Quiénes somos?



AGACUJ es una asociación cultural SIN ANIMO DE LUCRO formada por personas que **amamos y protegemos** todo lo relacionado con el mundo del jamón y la paleta. Potenciamos la cultura del jamón a través de la divulgación y formación.



1. ¿Quiénes somos?

En AGACUJ estamos representados todos los **eslabones** que formamos el sector del **jamón**.





2. Misión y Visión

MISIÓN AGACUJ:

“Trabajar **JUNTOS** para **CONSTRUIR**
un horizonte de **CAMBIO**
en el **MUNDO** del **JAMÓN**”

VISIÓN AGACUJ:

Ser considerados como un **REFERENTE** y como una opción **SERIA, FIABLE** y **SEGURA** que ofrece al **MUNDO** del **JAMÓN** y a la **SOCIEDAD** en general, **GARANTÍAS, SOLUCIONES, SERVICIOS, PROTECCIÓN, FORMACIÓN** y **ASESORAMIENTO**.



3. Objetivos

- 1 Promover una cultura de crecimiento profesional, personal y solidaria entre los soci@s.
- 2 Fomentar, transmitir y difundir la cultura del jamón en la sociedad en general.
- 3 Servir de plataforma para el intercambio de ideas y experiencias entre tod@s los profesionales del sector.



4. Estructura



CLEMENTE
GÓMEZ
ALCÁNTARA
Presidente de honor

EQUIPO DIRECTIVO ASOCIACIÓN AGACUJ



ROBERTO
GONZÁLEZ
SANTALLA
Presidente



ROSA
GARCÍA
VALVERDE
Vicepresidenta



CATÍ
GÓMEZ
ESCUDERO
Vicepresidenta 2ª



EMILIANO
DE PEDRO
SANZ
Secretario



MIGUEL
ORTIZ
GÓMEZ
Tesorero



MARIBEL
CUEVAS
MONTES
AGACUJ Solidario



DAMIAN
MARTÍNEZ
CEGARRA
Atención al Socio



JOSEMI
LARRAÑAGA
CORONA
Atención al Socio



MARISA
GARCÍA
BECERRO
Talento e Innovación



ELENA
DIEGUEZ
GARBAYO
Desarrollo estratégico



CESAR
JUAREZ
FERNÁNDEZ
Inteligencia Artificial



MABEL
RINCÓN
BONIFACIO
Tecnología de la
Información

Actividades V CONGRESO AGACUJ



10 años AGACUJ CONGRESO AGACUJ 2025 BARCELÓ CONIL PLAYA. Conil de la Frontera, Cádiz -10 AÑOS AGACUJ-

VIERNES 28

18.30 Recepción de socios.

19.00 Inauguración V Congreso AGACUJ.

19.30 Mesa redonda: AGACUJ 2015-2025 Construyendo nuestro futuro, recordando nuestro pasado.

20.30 Ponencia: "El cerdo ibérico y el atún rojo salvaje de almadraba. Un viaje desde los fenicios hasta nuestros días". Luis Gómez y Silvio González.

21.30 Corte y degustación de jamón I.G.P. Jamón de Serón.

SÁBADO 29

10.00 Mesa redonda: Presente y futuro del jamón: 10 años de evolución, tendencias y retos del sector.

12.00 Ponencia: "Paseo por el Mundo: el viaje del Jamón Ibérico hasta convertirse en un símbolo global de excelencia gastronómica". Jesús Pérez Aguilar.

13.00 Ponencia: "Importancia de la proteína animal en la alimentación humana". Dr. Antonio Escribano Zafra.

14.30 COMIDA buffet.

17.00 Ponencia: "¿Qué le interesa a los investigadores del jamón ibérico?: Revisión crítica de objetivos, indicadores, técnicas y resultados de trabajos de investigación publicados sobre el jamón ibérico". Dra. Lourdes Arce Jiménez.

18.30 Conoce un socio: Luis Gómez "La cultura del jamón".

19.30 Actividad: "Notas y matices: Una experiencia sensorial entre jamones de bellota 100% ibérico D.O.P. Los Pedroches y D.O.P. Jabugo, vinos D.O. Jerez-Xérès-Sherry y música en vivo". Dra. Rosa García Valverde, Pepe Ferrer Morato y Alberto de Paz.

21.30 CENA.

23.00 Gala Congreso AGACUJ.

Show con Alberto de Paz, pianista, improvisador y showman.

Entrega "Espíritu AGACUJ 2025".

Entrega "Trayectoria AGACUJ 2025": Pascual Tomás Martínez

DOMINGO 30

10.00 VI ASAMBLEA ANUAL AGACUJ.

12.00 Actividad: "Evolución del corte de jamón en los últimos 10 años", con jamón D.O.P. Teruel.

13.45 Cierre VI Congreso AGACUJ.

14.00 Cóctel y despedida.



Grupos de trabajo AGACUJ SOLIDARIO (ACCIÓN SOCIAL)



Plaza San Juan, Teruel
12 Hrs
Día Internacional del cáncer de mama

19 de Octubre

5€
Donativo plato + bebida

Vermú solidario de cortadores "Jamón de Teruel"

- Actuaciones musicales:
 - Amor Fati
 - Moiso & Ricsu
 - On Music
- Actividades en inglés para los peques
- DJ Suso y tardeo

• Más de 15 cortadores de jamón profesionales de toda España

• Hinchables Espectáculos Daniel

Organiza

Juan Vicente Pedraza
A beneficio de la Asociación Española Contra el Cáncer

colaboración especial

JAMONES DONADORES POR:

abril infoter, WES JAMON, FERRANDO, CEJE Teruel, Alza, POSAVINO, EL BON, ON, eligoTE, amor Fati, Comara



Grupos de trabajo

ACCIÓN SOCIAL



Grupos de trabajo

GRUPO FACEBOOK SOCI@S TALENTO & INNOVACIÓN



MEMORIA 2025-18

ACTIVIDADES



Actividades VISITA DEHESÓN DEL ENCINAR



ACTIVIDADES 2024 • DOMINGO 6 OCTUBRE
VISITA DEHESÓN EL ENCINAR



Centro de Investigación Canadero y Forestal "Dehesón del Encinar"
(CICAF) IRIAF Castilla La Mancha - Oropesa, Toledo.
Ubicación: Calle Diamante, 186. 43001 Oropesa, Toledo.

10:30h Recopilación de socios.

10:35h Bienvenida y visita al "Aula de la ganadería extensiva en la dehesa".
Compañía: Angulo Herrer, Sala de Servicio de Investigación Agraria (SISA).

11:00h Paseo por la dehesa.

12:45h Foto de grupo bajo alcornoque centenario.

13:00h **TIEMPO LIBRE PARA COMIDA**

Oficina de turismo Oropesa, Toledo.
Ubicación: C. Hospital, 25. 43001 Oropesa, Toledo.

13:30h Ponencia "El cerdo ibérico en El Dehesón del Encinar".
Luis Siles, Doctor Ingeniero Agrónomo

15:15h Ponencia "Situación actual de la investigación y conservación de la raza Torbiscal".
Juan María García Cerezo, Doctor en Biología e Investigador IRIAF-CICAF

OSICIÓN ACOMPAÑANTES: Visito guiado "Ruta Monumental de Oropesa" (a las 17:00h).

17:00h Café y despedida.

¡Confirma tu asistencia!
Por favor, envía tu confirmación antes del 30 de septiembre, por mail: agacu@agacu.com o whatsapp: 623247496 indicando tu nombre, apellidos y número de asistentes (solo + acompañantes), en su caso. ¡Esperamos contar contigo!

Organiza:  AGACUJ.com

Colabora:  IRIAF  Ayuntamiento de Oropesa de Toledo

 W RAMÓN
#JUNTOSUMAMOSMÁS

AGACUJ.com



#JUNTOSUMAMOSMÁS

Actividades IV CONGRESO AGACUJ



IV CONGRESO AGACUJ GUIJUELO2024

Trabajar JUNTOS para CONSTRUIR un horizonte de CAMBIO en el mundo del JAMÓN



VIERNES 23 FEBRERO

Estación Tecnológica de la Carne (ITACyL) - Guijuelo
C/ Filiberto Villalobos, 5.

- 18:30h Recepción de socios.
- 19:00h Inauguración IV Congreso AGACUJ.
- 19:30h Cata guiada de jamón D.O.P. Guijuelo. Fermín Sánchez, Inspector-Auditor del Órgano de Control de la D.O.P. Guijuelo.
- 20:30h Maridaje vinos Tierra de Sabor & jamón D.O.P. Guijuelo. Celi Vieira & Beatriz Martínez, Investigadoras ITACyL, Alberto Martín, Enólogo Estación Enológica de Castilla y León.

SÁBADO 24 FEBRERO

- 9:30h Salida de autobuses, Edificio del "Reloj", C/ Filiberto Villalobos, 82.
- 10:30h Visita interpretativa a la dehesa: "Los Valhondos".
- 12:00h Desayuno. Mesón Ibérico Casa Marco.
- 13:00h Visita a secaderos y bodegas.
- 14:30h COMIDA. Centro Cultural Guijuelo. C/ Príncipe Felipe, 55.

WE JAMÓN
AGACUJ.com



SÁBADO 24 FEBRERO

Centro Cultural Guijuelo. C/ Príncipe Felipe, 55.

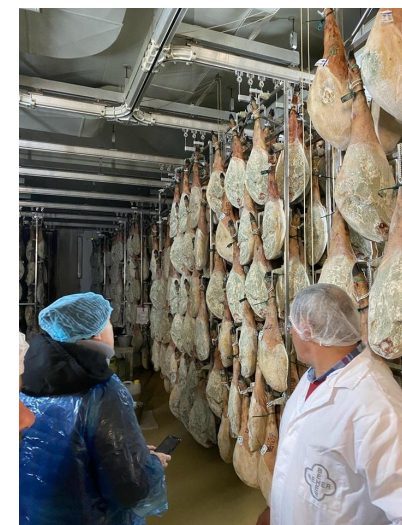
- 17:30h Ponencia "Entendiendo la contribución medioambiental de la ganadería en la dehesa". Dr. Vicente Rodríguez, Dpto. Producción Animal, Universidad de Córdoba.
- 18:45h Ponencia "Problemas sensoriales del jamón curado". Dr. Jacint Ainaul, Leda, en Químicas y Doctor en Veterinaria, Investigador sénior asociado al IRTA.
- 20:00h Mesa redonda "Pasado, presente y futuro del sector". Participan: Bernardo Hernández (Beher), Cesar Nieto (Cesar Nieto), Javier Sánchez (Fisan), Mar Hernández (Hernández Jiménez) y Juanjo García (ITACyL). Moderador: Roberto González (AGACUJ).
- 22:00h CENA. Hotel Entredós. C/ Encina, 26. Entrega "Espíritu AGACUJ 2024". Reconocimiento "Trayectoria AGACUJ 2024". Elena Diéguez Garbayo.

DOMINGO 25 FEBRERO

Estación Tecnológica de la Carne (ITACyL) - Guijuelo
C/ Filiberto Villalobos, 5.

- 10:00h VII ASAMBLEA AGACUJ. Visita instalaciones. Actividad sensorial: "Experimento de elección". Beatriz Martínez, Investigadora ITACyL.
- 14:30h Cofetel y despedida.

Organiza: Colaboran:



Actividades IV CONGRESO AGACUJ



Actividades ENCUENTROS AGACUJ



MUJERES AGACUJ

*Con motivo del día internacional de la mujer,
únete a conocer la vision y labor que desempeñan
nuestras socias en el mundo del jamón*

COLOQUIO 7 MARZO - 21.00h



**CATI
GÓMEZ**



**ISABEL
LAFUENTE**



**ROSANA
MANZANO**



**ZULIMA
ESTEBAN**



**modera:
MARISA
GARCÍA**

WE  JAMÓN

#BM
#JUNTASSUMAMOSMÁS

WE  JAMÓN

29 ABRIL 21.00 horas

Carlos Sánchez y Raúl Garrido
y su experiencia jamonera en EEUU

ENCUENTROS
AGACUJ

#JUNTOSUMAMOSMÁS



  
AGACUJ.com

AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOSMÁS

Actividades III CONGRESO AGACUJ



LOSPEDROCHES2023
III Congreso AGACUJ y VI Asamblea



VIERNES 13 Enero

19.00: Arroyo Judío.
Recepción de Asistentes.

19.30: Bienvenida e inauguración III Congreso AGACUJ.

20.00: ¿Cómo se elige el mejor Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches? Interpretación del concurso al Mejor Jamón.
Dirigido por Antero Manuel Mutillo, Técnico I+D+I ICAP.

21.00: Maridaje Vino Montilla Moriles, Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches y carnes ibéricas.
Dirigido por Rosa García Valverde, Especialista I+D+I Agroalimentación y Técnico Oficina de Proyectos ceIA3 Universidad Córdoba.

23.00: Starlight en Los Pedroches, Juan Gómez.

SÁBADO 14 Enero

9.00: Salida de autobuses desde Villanueva de Córdoba.

9.30: Finca el Risquillo (Cardela) – Café.

10.00: Experiencia en la dehesa.

11.00: Pruébate mis zapatos.
Pedro José Moreno Moreno, Responsable de Servicios Técnicos de Ibéricos COVAP.

12.30: Jamonina en vena.
Isabel Cuervo, Perfumista y responsable de la primera empresa especializada en coaching olfativo.

14.00: Salida de autobuses hacia Arroyo Judío.

15.00: Comida Calidad Diferenciada.

17.30: Aprendemos Juntos.
Antonio Cano Cabrera, Ganadero y CEO Jamones Era Alta.

18.30: Viaje a través de una loncha de jamón.
Actividad experiencial. Dirigido por Pedro José Pérez Casco, Director de Formación de AGACUJ, divulgador y formador especializado en el jamón.

21.00: Cena Campera (Arroyo Judío).
Entrega Reconocimiento Trayectoria a Jacint Arnau, Unidad de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos del IRTA-Monells (1985-2009) y jefe del programa de Tecnología de Alimentos-IRTA (2009-2015).

Entrega Reconocimiento Espíritu AGACUJ.

DOMINGO 15 Enero

VI Asamblea General

11.00: Teatro Villanueva de Córdoba.
Asamblea AGACUJ.

14.00: Cocktail y despedida.

AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS

Actividades III CONGRESO AGACUJ



Actividades EL JAMÓN COMO MEGA ALIMENTO JORNADA FORMATIVA



EL JAMÓN COMO MEGA ALIMENTO

Jornada Formativa AGACUJ y CICAP

24 de MAYO 2022

CICAP, Pozoblanco (Córdoba)

10.00 - 10.30 h. Bienvenida.

Manuela Hernández (Directora CICAP) y Clemente Gómez (Presidente AGACUJ)

10.30 - 11.30 h. El jamón, la alimentación sana y deportiva.

Doctor Antonio Escribano.

11.30-12.00 h. Los agujeros negros del jamón.

Manuela Hernández Directora del CICAP

12.00 h. Mega Brunch

12.45- 14.30 h. La Mega Cata

Antero Manuel Marillo (Técnico I+D+i CICAP)

Rosa García Valverde (Especialista I+D+i Agroalimentación y Técnico Oficina de Proyectos del I+D+i)

Universidad Córdoba

Pedro José Pérez Casco (Divulgador y formador especializado en el jamón)

14.30 h. Cóctel y despedida.

CICAP, Polígono Industrial Defensa Sigal, Parcela 15. Pozoblanco.

Aforo limitado. Inscripciones hasta el 18 de Mayo por email: direccion@agacuj.com o WhatsApp: 694453448

COLABORAN



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS

Actividades EL JAMÓN COMO MEGA ALIMENTO JORNADA FORMATIVA



Actividades TE INVITO A CENAR



¿QUÉ ES?

UNA CENA DE NAVIDAD PARA
FAMILIAS QUE NO PUEDEN
CELEBRARLA.

**CADA AÑO, LOS QUE COLABORAN
SALEN CON EL CORAZÓN LLENO.**

Un evento en el que cada Navidad invitamos a
más de 1000 personas sin recursos a una cena de
Navidad en un entorno singular.

Con más de 500 voluntarios... y un montón de
genios de la cocina.



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS

Actividades II CONGRESO AGACUJ



II Congreso AGACUJ y V Asamblea



Del 21 al 23 de febrero
JABUGO2020
Sede DOP Jabugo



#JUNTOS SUMAMOS MÁS

VIERNES 21 FEBRERO

19.30: Museo del Jamón de Aracena.
Recepción de Asistentes.

19.45: Presentación Ruta de Jabugo.

20. 30: Aracena.
Visita guiada a la Cruta de las Maravillas.

SÁBADO 22 FEBRERO

8.30: Hotel Barceló Aracena.
Salida de autobuses desde el hotel hacia la sede DOP Jabugo.

9.30: Sede del Consejo Regulador de la DOP Jabugo.
Inauguración II Congreso AGACUJ.

10.00: Las tres dimensiones de la DOP Jabugo y sus matices sensoriales.
José Antonio Pavón, Director General DOP Jabugo.
Lucía García, Responsable de Comunicación DOP Jabugo.

11.15: Pausa Café.

11.45: #JuntosSumamosMás, el valor de compartir.
Bartolomé Piñero Richarte, Maestro Jamonero.
Helena Escaño López, Ganadera.

14.00: Comida
Almuerzo bajo una encina.

16.30-18.30: Experiencia en Secaderos y Bodegas Ruta del Jabugo. Nos dividiremos en 4 grupos y cada grupo visitará uno de los siguientes secaderos.

- Montesierra
- Jamones Eiriz
- Enrique Castaño
- Lazo

18.30: Sede del Consejo Regulador de la DOP Jabugo.
Regreso en autobús hacia el Hotel Barceló Aracena.

21.00: Hotel Barceló Aracena.
Cena. Entrega Reconocimiento Trayectoria a 31 municipios de Tierra de Culto y Espíritu AGACUJ.

DOMINGO 23 FEBRERO

9.00 - 11.00: Sede del Consejo Regulador de la DOP Jabugo.
Asamblea AGACUJ.

11.00: Pausa Café.

11.30 - 14.30:
Master Class Técnica de Corte de Jamón.
Antonio González Cárdeno, Cortador de Jamón.

14.45: Cocktail y despedida.



#JUNTOS SUMAMOS MÁS



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS

Actividades

II CONGRESO AGACUJ



Actividades II CONGRESO AGACUJ



Actividades

II CONGRESO AGACUJ



Actividades

6º CURSO BENÉFICO CORTE DE JAMÓN



6º CURSO DE CORTE, DE JAMÓN

Impartido por:



CHICLANA DE LA FRONTERA
del 18 al 21 de noviembre de 2019
CELEBRACIONES CARLOS OLIVA

PROGRAMA

Director Técnico: Pedro José Pérez Casco

LUNES 18 DE NOVIEMBRE:

19:30: Inauguración

Clase magistral: "Jamón en hostelería, la importancia de los pequeños detalles en sala", a cargo de Adrián Domínguez Pérez (Cortador profesional de jamón y responsable de servicios de Venta Pinto en Viver de la Frontera, Cádiz; Director de Acción Social AGACUJ).

MARTES 19 DE NOVIEMBRE:

Clase magistral: "La diversidad en la interpretación del corte de jamón", a cargo de Fran Martínez Sánchez (Cortador profesional con más de 20 años de experiencia).

MIÉRCOLES 20 DE NOVIEMBRE:

Clase magistral: "La inclinación del jamón y la influencia en su corte", a cargo de Roberto González Santalla (Cortador, formador, divulgador del jamón).

JUEVES 21 DE NOVIEMBRE:

Clase magistral: "Más allá de la técnica. El jamón nos está pidiendo un cambio de paradigma, ¿te atreves?", a cargo de Zulima Esteban Cristóbal (Cortadora de jamón, Area manager Madrid Los Finos).

NOVEDAD: Taller Servicial a cargo de Pedro José Pérez Casco (Maestro Cortador y formador, Director de Formación AGACUJ).

Clases prácticas de corte de jamón supervisadas por 30 monitores Socios de AGACUJ.

Imprescindible asistir provisto de:

- Herramientas básicas para realizar el curso: **cuchillos y soporte jamonero**.
- Una **pieza de jamón** correctamente etiquetada e identificada para realizar la práctica del curso.

La organización facilitará máquina de vacío y material necesario para el emvasado.

En caso de tener algún tipo de discapacidad, hacer saber al inscribirse y se haremos el curso accesible.



Inscripciones a partir del 1 de octubre. Plazas limitadas

Carlos Viejo: 607 552 135 | Óptica La Vega: 687 737 982

Donativo: 75€ a beneficio de la campaña "Ningún niño sin juguetes"

Bodegas Miguel Guerra, Avda. Diputación 11, Chiclana de la Frontera, Cádiz

Organiza:



Colaboran:



Actividades VISITA MONTE NEVADO



Actividades I CONGRESO AGACUJ



Mérida 2019
Del 8 al 10 de febrero
**IV Asamblea
y I Congreso AGACUJ**
Hotel ILUNION Las Lomas



VIERNES 8 FEBRERO

Desarrollo Personal
17.15: Hotel Ilunion. Salón Mirador.
Bienvenida e inauguración I Congreso AGACUJ.
17.30-19.00:
Coaching y Comunicación para el cambio.
Elisa Martín Crespo (Coach y formadora).
19.00-19.30:
Presentación Departamento Talento e Innovación.
Noelia Gómez y Cati Gómez.

SÁBADO 9 FEBRERO

Montañera AGACUJ
10.00-13.00:
Visita finca DOP Dehesa Extremadura.
Coloquio Denominación de Origen Protegida
Dehesa de Extremadura.
Álvaro Rivas (Director Técnico DOP Dehesa de
Extremadura).
Jesús Ventanas (Catedrático Universidad de
Extremadura).
14.30-15.30: Almuerzo. Hotel Ilunion. Salón Imperio.
Meeting Points
17.00-20.30: Hotel Ilunion. Salón Mirador.
17.00: La importancia del punto de venta.
Identificación de una paleta o jamón ibérico.
Andrés Paredes (Director General ASICI).
17.30: Etiquetado de productos con calidad
diferenciada.
Rebeca Vázquez Poza (Coordinadora General de
Origen España. Asociación Española de
Denominaciones de Origen).
18.00: Pausa Café.

SÁBADO 9 FEBRERO

Meeting Points
18.15: Factores que influyen en la calidad del jamón.
Emiliano De Pedro (Catedrático Universidad de
Córdoba).
18.45: SIPA-UEx. Al servicio del jamón curado.
Introducción
al análisis sensorial.
María Asensio Calvarro (Jefa de Panel Sensorial SIPA).
19.15: Pausa.
19.30-20.30: Mesa Redonda: Cómo se legisla la calidad.
Modera: Pedro José Pérez Casco (Director Formación
AGACUJ).
21.00: Cena: Hotel Ilunion. Salón Imperio.
Entrega Reconocimiento Trayectoria (José Luis Sánchez
Pinilla, Canadería Nava Vaca) y Espíritu AGACUJ.

DOMINGO 10 FEBRERO

Asamblea AGACUJ
9.30-12.30: Hotel Ilunion. Salón Mirador.
Presentación Técnica
13.00-13.30:
Aspectos anatómicos y de proceso de interés para el
corte y degustación de jamón curado.
Juan Vicente Olmos Llorente (Director General
Monte Nevado).
14.30: Cocktail y despedida.



#JUNTOS SUMAMOSMÁS



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOSMÁS

Actividades I CONGRESO AGACUJ



Actividades I CONGRESO AGACUJ



Actividades I CONGRESO AGACUJ



Actividades

REUNIÓN TRABAJO EQUIPO DIRECTIVO



Actividades FORMACIÓN INTERNACIONAL



Italia - Milán



Japón – Tokio y Okinawa



Actividades

III JORNADA FORMATIVA AGACUJ



Teruel 2018
III Asamblea AGACUJ
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 (EIC3-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.

Trabajar JUNTOS para CONSTRUIR
 un horizonte de CAMBIO en el
 MUNDO del JAMÓN



AGACUJ.com

AGACUJ

#JUNTOS SUMAMOS MÁS

Hotel Reina Cristina. Paseo del Óvalo 1. Teruel.



AGACUJ.com



#JUNTOS SUMAMOS MÁS

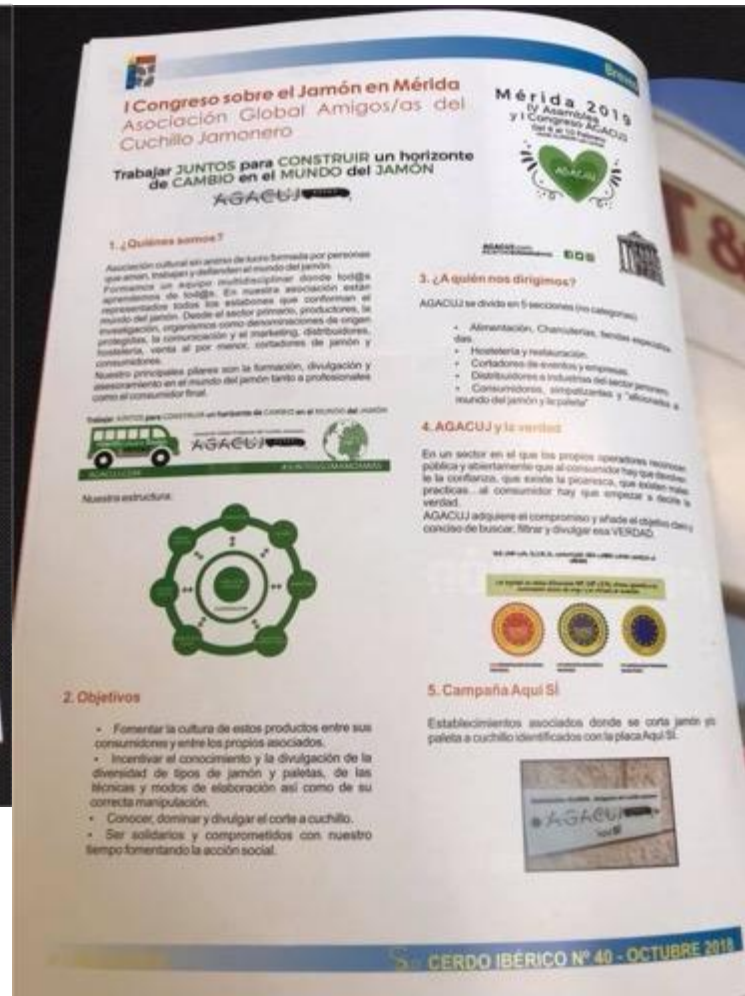
Actividades DIVULGACIÓN



Actividades CAMPAÑA AQUÍ SÍ



Actividades COLABORACIÓN SOLO CERDO IBÉRICO





GRACIAS
POR
SUMAR