

Con la visita guiada a la empresa Julián Martín SA en Guijuelo (Salamanca) se ha difundido y divulgado la tecnología y avances científicos que se utilizan en la elaboración de los productos cárnicos.

En primer lugar se expuso un vídeo introductorio sobre la alimentación del cerdo ibérico, y otro sobre la importancia del corte del jamón. A continuación, se visitaron tanto las instalaciones de la fábrica de embutidos (chorizo, salchichón y lomo) como las de la fábrica de jamones. Se expuso el proceso para la obtención de dichos productos: la trazabilidad y características organolépticas, detallando los avances científicos que han tenido lugar en el sector cárnico.

Participaron en esta actividad **31 personas**, 20 pertenecientes a la asociación Asprodes (Salamanca) y 11 personas de público en general.



[Volver....](#)