

La UPV intercambia investigación científica y desarrollo tecnológico con la Asociación Provincial de Secaderos al Natural de Teruel

-Gracias a un convenio firmado en La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN)

La Universitat Politècnica de València (UPV) ha firmado un acuerdo de colaboración con la Asociación Provincial de Secaderos al Natural de Teruel con el objetivo de llevar a cabo actividades de formación de personal, de investigación científica y desarrollo tecnológico, y de intercambio de expertos. El convenio se ha firmado en La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN).

M^a Dolores Raigón, profesora e investigadora de la ETSIAMN, ha explicado que “este convenio es el inicio de una larga colaboración entre ambas entidades, interesadas en la calidad del embutido y el jamón secados al natural. Espero que podamos llevar a cabo múltiples acciones encaminadas a este fin y poner en común toda nuestra experiencia”.

Por su parte, Laura Conejos, presidenta de la Asociación, ha destacado “la importancia de este convenio para la Asociación, por el intercambio de profesionales y conocimientos técnicos que ayudarán a incrementar todavía más la calidad de los servicios que ofrecemos y, por lo tanto, de los jamones secados al natural”.

En concreto, el convenio recoge actividades concretas como la ejecución de proyectos y programas de investigación y desarrollo a realizar en ambas organizaciones, la cooperación en programas de formación de personal investigador y técnico, el asesoramiento mutuo en cuestiones relacionadas con la actividad de ambas entidades, la organización y ejecución de actividades comunes de promoción social de la investigación, estancias de estudiantes de la UPV en la Asociación mediante programas de cooperación de estudiantes, y otras actividades de interés mutuo.

La Asociación Provincial de Secaderos de Jamones al Natural está formada por 26 jamoneros de la provincia de Teruel que tienen el objetivo común de defender y divulgar la tradición de secar sus productos de forma natural, a ventana abierta, aprovechando las ventajas del clima frío y seco, como se ha hecho desde siempre en las familias turolenses.

Alrededor de quinientas cuarenta personas ponen su trabajo diario en estas veintiséis empresas que, año tras año, han desarrollado su imaginación y su estrategia empresarial para llevar con éxito sus productos artesanales hasta un mercado cada vez más competitivo.

Este foro de empresarios independientes pone en común la sabiduría de los pioneros del secado natural del jamón, que lleva años dando vida a los pueblos de la provincia, con el espíritu emprendedor de los últimos jóvenes que han llegado al gremio.