

**PROYECTO DEL CRDOP EN COLABORACIÓN CON DIPUTACIÓN DE TERUEL**

# **Formación de charcuteros en técnicas de venta de Jamón de Teruel y edición de material promocional**

- **El CRDOP Jamón de Teruel va a poner en marcha una serie de talleres formativo en Valencia y Zaragoza dirigidos a establecimientos y distribución de productos de charcutería. También se impartirá otro taller en el marco de la Feria Alimentaria a charcuteros catalanes**
- **Se editará material promocional de la DOP Jamón de Teruel con el objeto de que los consumidores sepan identificar perfectamente el producto que se va a repartir por los establecimientos charcuteros de la provincia**
- **Asimismo, se desarrollará una campaña de publicidad en Tripadvisor de apoyo a los establecimientos charcuteros que venden Jamón de Teruel y a los de restauración en los que se puede saborear el producto**

La **Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel**, en colaboración con **la Diputación Provincial de Teruel**, quiere llevar a cabo una doble acción promocional a lo largo de 2022.

1.- De un lado, impulsar la realización de una serie de cursos dirigidos al sector charcutero de **Valencia, Zaragoza y de Cataluña** con el objeto de formarles en estrategias de venta de Jamón de Teruel DOP.

2.- Por otra parte, editar una serie de material publicitario para colocar en los establecimientos charcuteros principalmente turolenses (aunque en menor medida otros del resto de España) cuya gráfica e información servirán para que los clientes aprendan a identificar un Jamón de Teruel por sus señas de identidad.

### **1.- CURSOS DIRIGIDOS A CHARCUTEROS**

Se trata de la realización de talleres formativos impartido en dos sesiones de 2,5 horas cada una dirigidas a charcuteros de **Valencia, Zaragoza y Cataluña** con el objetivo de dotarles del conocimiento necesario para rentabilizar y aumentar las ventas del Jamón de Teruel DOP en sus negocios.

Para ello, el Consejo Regulador ha establecido contacto con las asociaciones de carniceros y charcuteros regionales que van a ser las encargadas de reclutar a los profesionales del sector que, bien venden Jamón de Teruel o bien están interesados en conocer el producto y pueden introducirlo en sus negocios.

Los cursos se impartirán de forma gratuita para los interesados en los centros de formación que disponen las asociaciones o sus entidades colaboradoras. Serán impartidos por dos de las personas con mayor formación y proyección en el ámbito jamonero nacional: **Pedro José Pérez Casco y Miriam López Ortega**.

El primero, **Pedro Pérez Casco**, es una de las personas con una visión más completa del jamón. Además de formador y ponente, ostenta numerosos títulos de maestro cortador como los de Cuchillo de Oro, Jamón de Oro o Pinza de Oro.

En cuanto a **Miriam López Ortega** es licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas. Además de experta en marketing digital gastronómico, es considerada la influencer del jamón. Entre todos sus perfiles sociales y plataformas online alcanza casi 700.000 seguidores en todo el mundo.

-Ampliamos información de ambos profesores más adelante-

### **1.1 - SESIONES Y TEMÁTICAS**

Cada curso se impartirá en dos sesiones. La primera lleva por título “**Guía de rentabilidad de un Jamón DOP Teruel**”. En ella se desvelará cuál es el rendimiento real de un Jamón DOP Teruel cortado a cuchillo y cómo se puede cuantificar la rentabilidad de un Jamón DOP Teruel en pieza entera y en diferentes formatos. Se mostrará también cómo se limpia, expone, se almacena y mantiene un Jamón de Teruel DOP.

En la segunda de las sesiones, “**Herramientas de venta de Jamón DOP Teruel**”, se abordarán las fortalezas y elementos diferenciadores de un Jamón DOP de Teruel y sus aspectos sensoriales. Se explicará la nueva categorización del producto, su etiquetado y los formatos adaptados a los nuevos mercados, con especial referencia al deshuesado y el loncheado. Así mismo, se hablará del packaging para servir un Jamón DOP de Teruel, del Marketing en tienda y en redes sociales.

Los mercados a los que se dirigen estos cursos – **Valencia, Zaragoza y Cataluña**- presentan un potencial de ventas muy interesante para el Jamón de Teruel y estos talleres pretenden apuntalar todas las acciones que desde el

Consejo Regulador se están llevando a cabo en el sector charcutero en un amplio sector de la geografía española.

## **1.2- DOCENTES**

### **1.2.1.- Miriam López Ortega.**

Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas

- **CEO y Fundadora Jamón Lovers (2016-Actualidad)**  
Apasionada del marketing y la gastronomía, especializada en marketing digital con más de 20 años de experiencia liderando proyectos online.
- Ponente y miembro comité Congreso Mundial del Jamón 2022.
- Vídeo Formación hostelería DOP Teruel 2022.  
Primer Concurso Internacional Remate de Jamón 2021.  
(Congreso Mundial Jamón, ASICI y ANCJ).
- Actividad DOP Jabugo y DOP Los Pedroches 2021.
- Formación e-learning Extenda y Asociación Nacional de Cocineros de Japón 2021 y 2020.
- Taller Sensorial de Jamón 2021 ANCJ.
- Master Class Corte Jamón Campeón de España 2021.
- II Congreso AGACUJ 2020 Jabugo.
- Estrategias de venta del jamón en la hostelería. Meat Attraction 2020.
- I Congreso AGACUJ 2019 Mérida.
- III Jornada Formativa AGACUJ 2018 Teruel.
- Jamón Ibérico “Viaje a la felicidad”, Identitá Golose, Milán (Italia) 2018.
- I Foro Debate Jamón de Teruel 2018.

### **1.2.2.- Pedro José Pérez Casco, de Carnicería Pedro.**

- **Formador y ponente** en diferentes seminarios, conferencias y cursos sobre el jamón. **Gerente** en Carnicería Pedro. Puebla de la Calzada

(Badajoz). Desarrollando labores de Sala de despiece, elaboración de productos frescos, curados y cocidos, venta al público de carnes y charcutería con loncheado de jamón a cuchillo.

- Formador para la campaña de ASICI en el punto de venta.
  - Formación online para EXTENDA y la Asociación Nacional de Cocineros de Japón.
  - Seminario sobre el jamón Ibérico andaluz, Osaka y Tokio (Japón)
  - Seminario sobre el jamón español y su corte. Lycée François Rebalais, París, Francia.
  - Iniciación al corte de jamón y sus características sensoriales, Gastroexperiencias,(ESHAEX) Mérida.
  - Seminario sobre el jamón Ibérico andaluz, Okinawa y Tokio (Japón)
  - Seminario sobre el jamón Ibérico español, Institut Culinaire de París, París, Francia.
  - Seminario El jamón Ibérico español. École de París, París (Francia).
  - El nuevo cortador de Jamón. Asociación de Cortadores de Jamón de Castilla la Mancha.
  - Conferencia sobre el jamón y el turismo en Extremadura, Bruselas, Bélgica.
  - Seminario sobre el jamón Ibérico de Extremadura, Madrid.
  - Seminario sobre el jamón ibérico en Cámara de Comercio de España en París, Francia.
  - Jamón Ibérico “Viaje a la felicidad”, Identitá Golose, Milán (Italia).
  - La importancia de la formación en el cortador de jamón. Chiclana de la Frontera (Cádiz).
- 

## **2.- MATERIAL CHARCUTERÍA**

Se editará una serie de material publicitario para colocar en los establecimientos charcuteros turolenses y de otras provincias cuya gráfica e información servirán para que los clientes aprendan a identificar un Jamón de Teruel por sus señas de identidad

En concreto se imprimirán entre 2.500 carteles y se realizarán dos rollups con la misma imagen del cartel que acompañarán a los formadores de los cursos dirigidos a charcuteros.



**UN AUTÉNTICO**

**JAMÓN DE TERUEL**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**Características**

**Elaboración**  
Todo el proceso se realiza en la provincia de Teruel

**Raza** Línea paterna: Duroc  
Línea materna: Landrace y Large White

**Peso** +7 kg

**Curación**  
+800 m de altitud  
Mínimo 14 meses

**Alimentación**  
Principalmente cereales cultivados en la provincia de Teruel y provincias limítrofes.

**Historia**  
1984 Nace Jamón de Teruel Denominación de Origen Protegida. La primera DOP de Jamón de España.

**LA ESTRELLA IMPORTA**

**UNA AUTÉNTICA**

**PALETA DE TERUEL**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**Características**

**Elaboración**  
Todo el proceso se realiza en la provincia de Teruel

**Raza** Línea paterna: Duroc  
Línea materna: Landrace y Large White

**Peso** +4,5 kg

**Curación**  
+800 m de altitud  
Mínimo 9 meses

**Alimentación**  
Principalmente cereales cultivados en la provincia de Teruel y provincias limítrofes.

**Historia**  
2014 El reglamento europeo incorpora la Paleta de Teruel como producto con Denominación de Origen Protegida.

**LA ESTRELLA IMPORTA**

### 3.- PUBLICIDAD EN TRIPADVISOR

Del 15 de Julio al 30 de Agosto pretendemos llevar a cabo una ambiciosa campaña de publicidad en la página de Tripadvisor. Toda persona que visite la página para consultar información de Teruel le saltará un anuncio de publicidad de la DOP Jamón de Teruel & DPT con un enlace que, pinchándolo, te remitirá a todos los establecimientos en los que, por una parte bien se puede comprar Jamón de Teruel o bien se puede degustar Jamón de Teruel. Englobará bares, restaurantes, charcuterías y carnicerías de la provincia de Teruel repartidas por Comarcas en los que podemos encontrar Jamón de Teruel Denominación de Origen Protegida.

La elección de estas fechas es por la gran afluencia de turistas que registra la provincia de Teruel.

## **DETALLE DE LAS ACCIONES**

### **1.- OBJETIVO:**

Dotar al sector charcutero de Valencia, Zaragoza y Cataluña de las **Herramientas de venta de un Jamón DOP Teruel**. Que conozcan la rentabilidad que ofrece el producto y todas las ventajas que ofrece este producto de calidad con un precio muy competitivo.

### **2.- Claim de la campaña: “La Estrella Importa”**

Quiere poner en valor la estrella de ocho puntas, símbolo de nuestra Denominación de Origen y sello de identidad que lo diferencia de todo aquel jamón que se cura en la provincia pero que no puede ser considerado “de Teruel” dado que carece de denominación de origen.

**3.- Fecha de inicio de la acción.** Será en el mes de marzo ó abril en función de lo que se dilate el reclutamiento de profesionales interesados en el curso del que se encargan las asociaciones de charcuteros y carniceros.

**4.- Difusión y Campaña publicitaria.** Redes Sociales del Consejo Regulador: Toda la información y publicidad que generemos se incluirá tanto en la web del CRDOP [www.jamondeteruel.com](http://www.jamondeteruel.com) como en las redes sociales: Facebook,

Instagram, Twitter, LinkedIn, Youtube...Se llevarían directamente por el Consejo Regulador, y se reforzará por empresas inscritas a la DOP Jamón de Teruel. Así mismo, también se dará publicidad por JamonLovers, una plataforma digital con presencia en todas las redes sociales y que es la principal referencia informativa en el mundo jamonero

## **TIMING**

El calendario de los cursos formativos se elaborará toda vez cerradas las negociaciones que ya se han iniciado con las asociaciones de carniceros y charcuteros. La intención del Consejo Regulador es que puedan iniciarse en el mes de marzo y abril y se prolongarán en meses siguientes hasta la entrada del verano.