

GUIJUELO "MEJOR EMPRESA ALIMENTARIA ESPAÑOLA"

Investigando sobre el jamón

La empresa "Pedro Nieto" ha sido premiada por sus proyectos de desarrollo

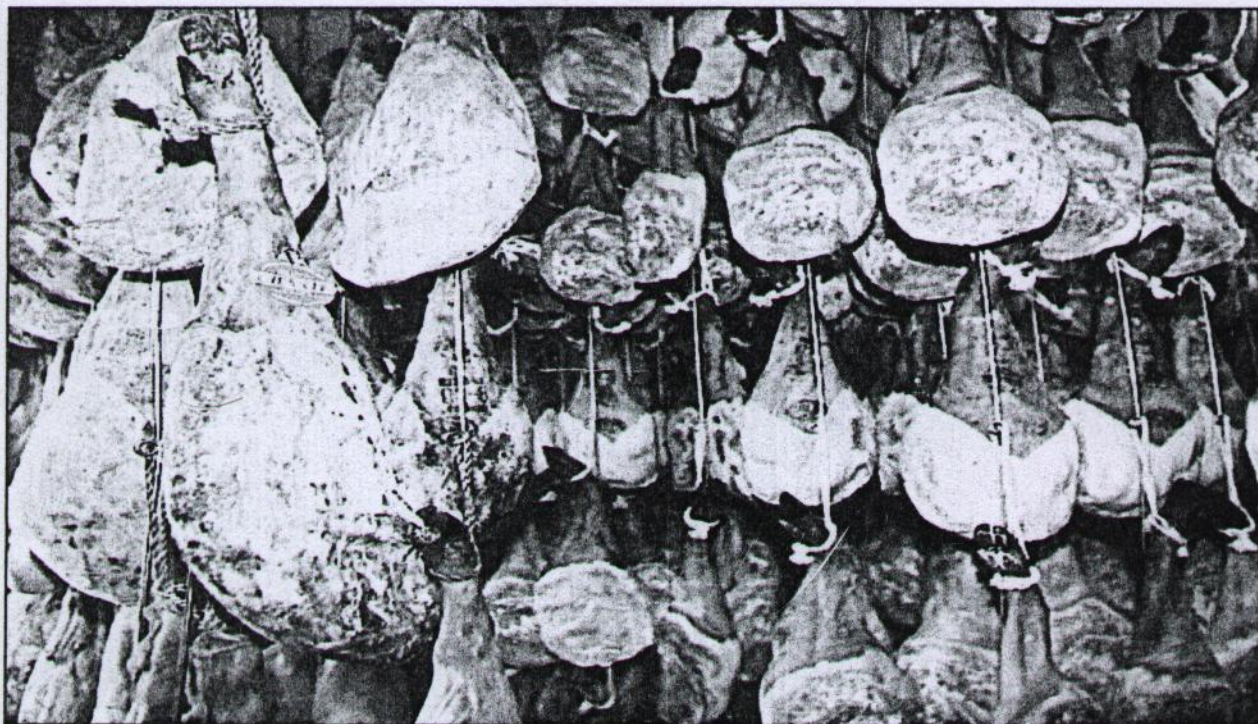
GEMA DE ÁFRICA

Escanear, hacer tomografías... son técnicas que habitualmente se relacionan con médicos, accidentes, hospitales... Sin embargo, también resultan muy útiles para obtener buenos jamones; una finalidad que, aunque diferente a la más conocida, en realidad también se halla relacionada, ya que producir mejores jamones repercute favorablemente en la salud del consumidor.

Ésta es una idea que tiene muy clara Pedro Nieto, de la empresa "Pedro Nieto S.L.", de Guijuelo, merecedora de un accésit a la Mejor Empresa Alimentaria Española 2002, premio concedido por el Ministerio de Agricultura.

Pedro Nieto, que ayer confesaba no saber aún a cuánto asciende este premio, explica que se le ha otorgado en la modalidad de inversión tecnológica, un campo en el que su empresa lleva trabajando desde 1995. El objetivo, explica Pedro Nieto, que además es nieto del fundador de la empresa homónima, es reducir el tiempo de producción del jamón de Guijuelo sin que esto perjudique a su calidad. Para ello, se invirtieron tres años de investigaciones, escáners, tomografías, recopilaciones de datos y un sinfín de actividades más.

Actualmente, añade Pedro Nieto, "nos esforzamos por optimizar el proceso productivo del jamón". El propósito es comprobar "cómo influye la alimentación del cerdo en el jamón resultante, para que resulten cardiosaludable". Y es que una dieta sana puede evitar que el consumidor se vea obligado a recurrir a tomografías por motivos de salud.



El jamón de Guijuelo centra las investigaciones de "Pedro Nieto S.L."