

GRANADA (ESPAÑA) - Parque de las Ciencias de Andalucía (Av. de la Ciencia, s/n)

PROGRAMA PROVISIONAL

28
ABR.
Martes

8:30	Recepción de asistentes	Procesos de elaboración Modera:	Calidad del producto Modera:
10:00	Inauguración Autoridades	11:45 La inoculación de mohos/levaduras en la curación del jamón: aspectos prácticos y resultados Pendiente de confirmar*	15:45 Metabolómica y calidad del jamón curado Mario Estévez. Universidad de Cáceres
9:30	El mercado Mundial de la carne de porcino Carlos Buxadé	12:15 Secado inteligente y optimización de secaderos Pere Gou. IRTA	16:15 Caracterización de parámetros de calidad del jamón mediante análisis de imagen e Inteligencia Artificial Pendiente de confirmar*
	A El cerdo como materia prima Modera:	12:45 Jamón 5.0: soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles Belén Blanco. CARTIF Maribel Campos. CARTIF	16:45 Aparición de manchas amarillas durante el proceso de curado del jamón Isabel Cambero. UCM
10:00	Mesa redonda: Los retos de la PPA Julio Tapiador. Interham Davide Calderone. ASSICA	13:15 Predicción de la absorción de sal en el jamón curado en seco mediante modelos longitudinales y rayos X Xavier Espuña. ESPUÑA	17:15 Fin primer día
10:45	Ibérico: mínimo 10 meses de vida. ¿Es posible? ¿La restricción alimentaria afecta positivamente o negativamente a la calidad? Clemente López-Bote. UCM Antonio Palomo. ADM	13:45 Cóctel	19:00 Visita a la Alhambra
11:15	Coffee break	15:15 Sesión defensa de pósteres ganadores	



29
ABR.
Miércoles

8:30	Recepción de asistentes	Sostenibilidad Modera:	Situación actual del mercado y tendencias Modera:
	D Propiedades sensoriales y consumidor Modera:	12:00 Oportunidades en la valorización de subproductos y economía circular en la industria del jamón Fidel Toldrá. IATA -CSIC	15:15 Las marcas de calidad diferenciada como herramientas de defensa en un mercado global Pendiente de confirmar*
9:00	Más allá de la respuesta consciente: neurociencia aplicada a la elección del jamón curado Anna Claret. IRTA	12:30 Evaluación de la actividad listericida del cloro activo liberado del ácido hipocloroso en superficies habituales en la industria jamonera Begoña Rubio. ITACyL	15:45 Dos visiones sobre las nuevas tendencias de consumo el jamón curado Raquel Acosta. Cortadora de jamón Saki Yokogawa. Cortadora de jamón
9:30	Definición de Koku, Kokumi y Umami. Presencia en jamones curados de cerdo blanco e ibérico Toshihide Nishimura. UMAMI INF. CENTER (JAPÓN)	13:00 Mesa redonda: Nuevos métodos de lucha biológica contra la seca Beatriz Isabel. CDTI- UCM-Joselito Susana Vélez. FAFCYCLE Pendiente de confirmar* Pendiente de confirmar*	16:15 Aplicaciones de la realidad virtual y la realidad aumentada para el marketing experiencial del jamón *Pendiente de confirmar
10:00	Tecnologías de vanguardia para garantizar la calidad sensorial del jamón curado: análisis del aroma mediante espectrometría de masas directa Mónica Flores. IATA CSIC	13:45 Cóctel	N Nutrición y salud Modera:
10:30	Coffee break		16:45 Por definir*
	S Seguridad alimentaria Modera:		17:15 Por definir*
11:00	Inactivación de Listeria en la elaboración del jamón curado: validación a escala industrial usando surrogates cualificados Belén Martín. IRTA		17:45 Alegaciones nutricionales/funcionales del jamón: ¿podemos definirlas, etiquetarlas y comunicarlas? Antonio Silva. SiPA
11:30	Evaluación de los riesgos microbiológicos asociados a la eliminación inadecuada de sales nitrificantes en el jamón Manuela Fernández. UCM		18:15 Fin segundo día
			21:00 Cena de Congreso



30
ABR.
Jueves

8:30	Recepción de asistentes	11:30 Mesa redonda: Interham y la promoción del conocimiento sobre el jamón José Antonio Pavón. D.O.P. Jabugo Pendiente de confirmar*	13:00 Mesa redonda: Retos en la innovación en la cadena ganadero-jamonera Pendiente de confirmar* Raquel Reina. Incarlopsa Pendiente de confirmar* Moderador: Jacint Arnau
9:00	Comunicación e internacionalización Modera:	Mario Cichetti. Consorcio del Prosciutto di San Daniele (Italia) Presentación y moderación: Ricardo Migueláñez. Interham	13:45 Cóctel
9:30	La actual geopolítica en EEUU y su influencia en la comercialización del jamón Pendiente de confirmar*		I Image Modera:
10:30	Promoción del consumo de jamón de cerdo de capa blanca e ibérico en los últimos años Alberto Herranz. INTERPORC Jesús Pérez. ASICI	12:00 Sesión - Elevator pitch	16:45 Image
11:00	La nueva Norma ISO del jamón curado: ¿barrera técnica o palanca para la internacionalización? Sergio Martín. ANICE	12:30 Evolución de la publicidad y el marketing en el jamón curado en los últimos 25 años Jesús Cruz. Eurocarne	17:15 Image
11:30	Coffee break		17:45 Image



Socios fundadores



ASOCIACIÓN IBEROAMERICANA DE LA CARNE DE ESPAÑA



FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE CARNES E INDUSTRIAS CÁRNICAS

Main Partner



ASICI



INTERPORC



INCARLOPSA
Calidad por Naturaleza

Colaboradores Oro



50 Años
FACISA



BELLVIS



ROTOGAL



MIDDLEGARY
FOOD PROCESSING

Colaboradores Plata



FAC
Tecnología Alimentaria



JAMÓN DE TREVÉlez

Otros patrocinadores



MONTE NEVADO



ERESMA
SALSA