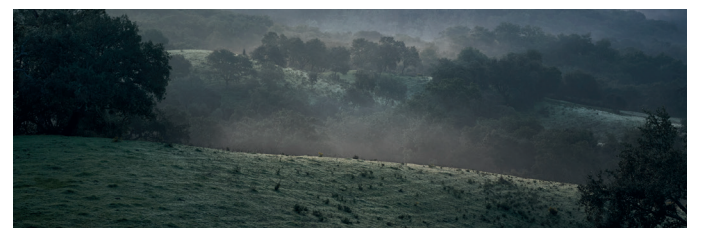




**GRANADA (ESPAÑA) - Parque de las Ciencias de Andalucía (Av. de la Ciencia, s/n)**

# PROGRAMA PROVISIONAL

**28**  
**ABR.**  
**Martes**

[illegible]

**29**  
**ABR.**  
**Miércoles**

8:30	Recepción de asistentes				
	Propiedades sensoriales y consumidor Modera:		Sostenibilidad Modera:	Situación actual del mercado y tendencias Modera:	
9:00	Más allá de la respuesta consciente: neurociencia aplicada a la elección del jamón curado Anna Claret. IRTA	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*
9:30	Definición de Koku, Kokumi y Umami. Presencia en jamones curados de cerdo blanco e ibérico Toshihide Nishimura. UMAMI INF. CENTER (JAPÓN)	12:30	Evaluación de la actividad listerida 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
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	13:00	Mesa redonda: Nuevos métodos de lucha biológica contra la seca Beatriz Isabel. CDTI- UCM-Joselito Susana Vélez. FAFCYLE 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
10:30	Coffee break	13:45	Cóctel		Nutrición y salud Modera:
	Seguridad alimentaria Modera:			16:45	Por definir*
11:00	Inactivación de Listeria en la elaboración del jamón curado: validación a escala industrial usando surrogatos cualificados Belén Martín. IRTA			17:15	Por definir*
11:30	Evaluación de los riesgos microbiológicos asociados a la eliminación inadecuada de sales nitrificantes en el jamón Manuela Fernández. UCM			17:45	Alegaciones nutricionales/funcionales del jamón: ¿podemos definirlas, etiquetarlas y comunicarlas? Antonio Silva. SiPA
				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	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
	Comunicación e internacionalización Modera:		José Antonio Pavón. D.O.P. Jabugo  Pendiente de confirmar*		
9:00	La actual geopolítica en EEUU y su influencia en la comercialización del jamón  Pendiente de confirmar*		Mario Cichetti. Consorcio del Prosciutto di San Daniele (Italia)  Presentación y moderación: Ricardo Migueláñez. Interham	13:45	Cóctel
9:30	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		
10:30	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		
11:00	Coffee break				



## Socios fundadores

Main Partner



## Colaboradores Oro

## Colaboradores Plata

### Otros patrocinadores

