

Programa Oficial del XIII Congreso Mundial del Jamón - Granada
Parque de las Ciencias de Andalucía (Av. de la Ciencia, s/n)

28
ABR.
Martes

8:30 Recepción de asistentes

9:00 Inauguración Autoridades

9:30 El Mercado Mundial de la carne de porcino Carlos Buxadé

El cerdo como materia prima
Modera: Nina Jareño. TecnoCame

10:00 Los retos de la PPA
Julio Tapiador. Interham
Davide Calderone. Assica

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

11:15 Coffee break

Procesos de elaboración
Modera: Elena Fulladosa. IRTA

11:45 Selección de microbiota autóctona para el desarrollo de perfiles sensoriales distintivos en jamón curado
Lucía Cerrada. Incarlopsa

12:15 Secado inteligente y optimización de secaderos
Pere Gou. IRTA

12:45 Jamón 5.0: soluciones tecnológicas innovadoras y sostenibles
Belén Blanco. Cartif
Maribel Campos. Cartif

13:15 Predicción de la absorción de sal en el jamón curado en seco mediante modelos ongtudinales y rayos X
Xavier Espuña. ESPUÑA

13:45 Cóctel

15:15 Sesión defensa de pósteres ganadores

Calidad del producto
Modera: Mónica Flores. IATA

15:45 Metabolómica y calidad del jamón curado
Mario Estévez. Universidad de Cáceres

16:15 Aplicación de metodologías de RMN no destructivas para la detección de defectos internos en jamón. Estudio y seguimiento de manchas amarillas
Isabel Cambero. UCM

16:45 Cata: Efectos del sabor umami en jamón curado
Toshihide Nishimura.
Umami Inf. Center (JAPÓN)

17:15 Fin primer día



29
ABR.
Miércoles

8:30 Recepción de asistentes

Propiedades sensoriales y consumidor
Modera: Giuseppe Aloisio. ANICE

9:00 Más allá de la respuesta consciente: neurociencia aplicada a la elección del jamón curado
Anna Claret. IRTA

9:30 Definición de Koku, Kokumi y Umami. Presencia en jamones curados de cerdo blanco e ibérico
Toshihide Nishimura.
Umami Inf. Center (JAPÓN)

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

10:30 Coffee break

Seguridad alimentaria
Modera: Francisco Cerezuela. Colegio Oficial de Veterinarios de Granada

11:00 Inactivación de Listeria en la elaboración del jamón curado: validación a escala industrial usando surrogates cualificados
Belén Martín. IRTA

11:30 Evaluación de los riesgos microbiológicos asociados a la eliminación inadecuada de sales nitrificantes en el jamón
Manuela Fernández. UCM

Sostenibilidad
Modera: Ignasi Pons. FECIC

12:00 Oportunidades en la valorización de subproductos y economía circular en la industria del jamón
Leticia Mora. IATA -CSIC

12:30 Evaluación de la actividad listericida del cloro activo liberado del ácido hipocloroso en superficies habituales en la industria jamonera
Begoña Rubio. ITACyL

13:00 Mesa redonda: Nuevos métodos de lucha biológica contra la seca
Beatriz Isabel. CDTI- UCM-Joselito
Susana Vélez. Fafcyle
José Ramón Guzmán. Junta de Andalucía

Moderadora: Miriam Pérez. Revista Cárnica

13:45 Cóctel



Situación actual del mercado y tendencias
Modera: Roberto González. AGACUJ

15:15 Las marcas de calidad diferenciada como herramientas de defensa en un mercado global
Pilar Velázquez. Velázquez Abogados

15:45 Dos visiones sobre las nuevas tendencias de consumo del jamón curado
Raquel Acosta. Cortadora de jamón Saki Yokogawa. Cortadora de jamón

16:15 El nuevo tipo de consumidor
Sara Rodríguez. Kantar Worldpanel

Nutrición y salud
Introducido: Francisco Murillo. Universidad de Sevilla
Modera: Raquel Reina. Incarlopsa

17:00 El sector jamonero ante el reto de la salud de los consumidores
Antonio Escribano. UCAM

17:30 Alegaciones nutricionales/funcionales del jamón: ¿podemos definir las, etiquetarlas y comunicarlas?
Noelia Martín. SiPA

18:00 Fin segundo día

21:00 Cena de Congreso

30
ABR.
Jueves

8:30 Recepción de asistentes

Comunicación e internacionalización
Modera: Miriam López. Jamón Lovers

9:00 La actual geopolítica en EEUU y su influencia en la comercialización del jamón
Javier Sierra. MAPA

9:30 Cuando el jamón español cruza fronteras: la estrategia internacional del porcino de capa blanca
Alberto Herranz. Interporc

10:00 El Ibérico a la conquista del mundo
Jesús Pérez. Asici

10:30 La nueva Norma ISO del jamón curado: ¿barrera técnica o palanca para la internacionalización?
Sergio Martín. ANICE

11:00 Coffee break

11:30 Mesa redonda: Interham y la promoción del conocimiento sobre el jamón
José Antonio Pavón. D.O.P. Jabugo

Álvaro Díaz. Consorcio del Jamón Serrano Español

Mario Cichetti. Consorcio del Prosciutto di San Daniele (Italia)

Moderador: Ricardo Migueláñez. Interham

12:00 Evolución de la publicidad y el marketing en el jamón curado en los últimos 25 años
Jesús Cruz. Eurocarne



12:30 Mesa redonda: Retos en la innovación en la cadena ganadero-jamonera
María Muñoz. INIA
Raquel Reina. Incarlopsa
Alberto Pascual. Kerbest

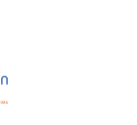
Moderador: Jacint Arnau

13:15 Clausura

Luis Planas. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación



Socios fundadores



Main Partner

Con la colaboración de

Colaboradores Oro



Colaboradores Plata

Otros patrocinadores



Entidad financiera del Congreso



Media partner

