



**XII**  
**Congreso**  
**Mundial del Jamón**

**05-07**  
**JUNIO**  
2024 • ZAFRA

## PROGRAMA PROVISIONAL

### 05 **miércoles** **JUNIO**

- 9:00 Llegada de los ponentes y congresistas
- 10:00 Inauguración  
AUTORIDADES
- 11:00 Ponencia inaugural

#### **A** BLOQUE - El cerdo como materia prima Mod.:

- 11:30 La regulación de la producción ganadera en 2023 en la UE (Bienestar animal, aturdimiento, antibióticos, transporte)  
Thomas Sánchez. Copa-Cogeca
- 12:00 Efecto de la inmunocastración sobre la calidad de la canal en cerdas inmunocastradas  
Silvia Ezquerro. GAM Family
- 12:30 Nutrición animal vs potencial proteolítico  
Joaquin Balcells. UDL
- 13:00 Veteado o Infiltración intramuscular e intermuscular: Genética y Manejo

#### 13:30 Cóctel

#### **B** BLOQUE - Procesos de elaboración Mod.:

- 14:30 Calas del jamón: relación entre los microorganismos causantes y los metabolitos responsables del olor
- 15:00 El pigmento del jamón sin nitrificantes: actualización  
Ricard Bou. IRTA
- 15:30 Evolución de las tecnologías empleadas para el control de la sal durante la elaboración del jamón. Revisión práctica

#### 16:00 Sesión defensa de pósteres ganadores

#### 16:30 Coffee break

#### **C** BLOQUE - Calidad del producto Mod.:

- 17:00 Evaluación de la calidad del proceso de curación del jamón ibérico mediante CG-IMS con muestreo no destructivo  
Vicente Rodríguez. UCO
- 17:30 Aplicación de la tecnología NIRS para el control de calidad. Estabilidad del loncheado ibérico en vacío y MAP según raza y manejo  
David Tejerina. CICYTEX
- 18:00 Aplicación de nuevas tecnologías verdes (ultrasonidos) para modular el aroma del jamón curado loncheado  
Mónica Flores. IATA-CSIC

#### 18:30 Fin primer día

### 06 **jueves** **JUNIO**

- 8:00 Llegada de los ponentes y congresistas

#### **D** BLOQUE - Propiedades sensoriales Mod.: Juan José Córdoba. UEX

- 8:30 ¿Cómo se construye la experiencia de consumo de jamón ibérico? Factores que modulan la experiencia sensorial en el consumo de jamón Ibérico  
Sonia Ventanas. UEX
- 9:00 Sabor dulce del jamón. ¿Realmente existe? Bases bioquímicas del sabor dulce del jamón. Degustación de principales moléculas activas  
Juan Vicente Olmos. Monte Nevado
- 9:30 Péptidos umami y kokumi en el jamón curado  
Leticia Mora. IATA-CSIC
- 10:00 Metabolismo fúngico y su impacto en jamón curado  
Ana Belén Peromingo. UEX

#### 10:30 Coffee break

#### **E** BLOQUE - Seguridad alimentaria Mod.:

- 11:00 Control de microorganismos patógenos en paletas elaboradas sin sales nitrificantes. Impacto en las características sensoriales  
Josué Delgado. UEX
- 11:30 ¿Cómo la modelización matemática modelos predictivos y microbiología predictiva) y las tecnologías no invasivas (TAC e imagen hiperespectral) pueden ayudar a garantizar la seguridad alimentaria del jamón curado?  
Elena Fulladosa. IRTA
- 12:00 Influencia de las altas presiones durante el procesamiento, la composición química y largos tiempos de almacenaje en refrigeración sobre la microbiota del jamón curado

### 06 **jueves** **JUNIO**

#### **F** BLOQUE - Sostenibilidad Mod.:

- 12:30 Sostenibilidad medioambiental - estrategia de sostenibilidad sectorial (ibérico)  
Manuel Lainez. CAJAMAR
- 13:00 Envases más sostenibles para el jamón  
Jorge Cruces. ITENE
- 13:30 Gestión purines con uso alternativo (producción biogas, u otros compuestos energéticamente válidos)  
Mª Cruz García. UVA
- 14:00 Las Dehesas certificadas: Origen y soporte natural de la industria del cerdo ibérico  
Ana Belén Noriega. PEFC

#### 14:30 Cóctel

#### **G** BLOQUE - Mercado Mod.:

- 15:30 Futuros canales de distribución para el jamón. Inteligencia artificial aplicada a la venta online/digital  
Apolo Montero. Ibericomio
- 16:00 Nuevas tendencias de consumo de jamón ibérico
- 16:30 Jamones internacionales: casos de éxito en la comercialización  
Enrique Tomás. Grupo Enrique Tomás

#### **H** BLOQUE - Actualidad Mod.:

- 17:00 Mesa redonda: Protección contra incendios en las empresas jamoneras  
Isabel Dobón. Jamones Albarracín  
Pedro Vicente Martín. MAPFRE  
Emilio Rodríguez. PACISA
- 17:45 Mesa redonda: Experiencia sobre la PPA y FA del cerdo blanco curado en España  
Julio Tapiador. XIICMJ  
Quintiliano Pérez. Veterinario

#### 18:30 Fin segundo día

#### 20:30 Cena de congreso

### 07 **viernes** **JUNIO**

- 9:00 Llegada de los ponentes y congresistas

#### **I** BLOQUE - Nutrición y salud Mod.: Francisco Murillo. US

- 9:30 Influencia de la línea genética y la reducción de sal en la producción de péptidos y la bioactividad de jamones curados  
Noelia Hernández. UCAM
- 10:00 Bioactividad y contribución a la salud de dipéptidos generados en el jamón curado  
Fidel Toldrá. IATA-CSIC
- 10:30 Jamón y salud: un bonimio de éxito  
Antonio Escribano. UCAM

#### 11:00 Coffee break

#### **J** BLOQUE - Comunicación e internacionalización Mod.: Miriam López. Jamón Lovers

- 11:30 Los retos de la comunicación ante los consumidores del sector cárnico  
Giuseppe Aloisio. ANICE
- 12:00 Mesa redonda: Técnicas innovadoras para mejorar la experiencia del cliente en la restauración y la distribución
- 12:45 Mesa redonda: Oportunidades - Otras formas de vender jamón en el mundo  
Jesús Pérez. ASICI  
Daniel de Miguel. INTERPORC  
Pedro Rodríguez-Marín.  
Consorcio del Jamón Serrano Español  
Modera: María Naranjo. ICEX
- 13:45 El poder transformador de la Inteligencia Artificial Generativa en el sector jamonero  
Juan Manuel Corchado. USAL
- 14:15 Presente, pasado y futuro del sector jamonero  
Julio Tapiador. XIICMJ  
Josep Solà. FECIC  
Modera: Ricardo Migueláñez. Agrifood

#### 14:45 Clausura

