

Campus del Jamón Monte Nevado: Conferencia sobre la homogeneización del salado en el jamón con la experta e investigadora Eva Torres-Baix

Eva Torres-Baix, responsable de I+D en Espuña y Doctora en Tecnología de los Alimentos de Girona, ofrecerá una ponencia sobre cómo ajustar los días de salado manteniendo la seguridad alimentaria con tecnologías no invasivas, uno de los principales retos de la industria del jamón curado.

Carbonero el Mayor (Segovia), 5 de noviembre de 2024.- El Campus del Jamón Monte Nevado organiza una conferencia el próximo jueves, 7 de noviembre, en la que **Eva Torres-Baix, responsable de I+D en Espuña y Doctora en Tecnología de los Alimentos de Girona**, presentará las últimas innovaciones y estrategias para optimizar el proceso de curación del jamón, con el foco puesto en la homogeneización del contenido de sal. El acto tendrá lugar en el [Campus del Jamón](#), primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la formación, investigación y divulgación del jamón, producto estrella de la gastronomía y cultura española.

La variabilidad en el nivel de sal del jamón curado es un desafío constante para la industria. La heterogeneidad de la materia prima y la multitud de factores que influyen en la absorción de sal dificultan obtener productos con un sabor consistente, tanto entre diferentes marcas como dentro de una misma empresa. En su ponencia, la Dra. Torres-Baix abordará las principales estrategias para lograr una mayor uniformidad en el contenido de sal con tecnologías no invasivas, un objetivo clave para garantizar la calidad y satisfacer las demandas de los consumidores.

El acto tendrá lugar el 7 de noviembre a las 17:00 horas en Carbonero el Mayor, a sólo 20 minutos de Segovia, donde se ubica el Campus del Jamón Monte Nevado. La asistencia podrá ser tanto de forma presencial, rellenando previamente un [formulario](#), como [online](#).

Este evento se enmarca dentro del programa de actividades del Campus del Jamón de [Monte Nevado](#), reconocido por su compromiso tanto en la expansión de la cultura, investigación y formación nacional e internacional, como por su impulso del sector del jamón curado español.

Acerca del Campus del Jamón

El Campus del Jamón Monte Nevado es el primer centro de Formación e Investigación dedicado enteramente al mundo del jamón curado. Con unas instalaciones de más de 1.200 m², es un innovador proyecto multidisciplinar para que los profesionales del sector puedan ampliar sus conocimientos acerca del producto gastronómico por excelencia de España.

El Campus del Jamón está dotado de singulares infraestructuras que incluyen un laboratorio sensorial, una bodega natural, una sala de corte, un espacio de showcooking, aulas de formación y un salón de actos. Un lugar de encuentro para profesionales y estudiantes y un espacio polivalente, abierto al conocimiento y a la investigación.

Monte Nevado, 125 años de historia

Monte Nevado es una casa jamonera fundada en 1898, con sede en Carbonero el Mayor (Segovia), dedicada a la curación de jamones serranos, ibéricos y mangalicas. La empresa familiar, que cuenta con 125 años de experiencia, comercializa, actualmente, más de 500.000 jamones al año y tiene presencia en más de 40 países. Tiene instalaciones en Segovia, La Rioja y Salamanca; y delegaciones en EEUU.

Además, Monte Nevado es la marca más galardonada en las cuatro ediciones que se han celebrado del prestigioso Premio Alimentos de España que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Bellota: Ganador en 2018 y Finalista en 2020: Serrano: Ganador en 2022, finalista en 2018).

Prensa Monte Nevado: Brandipia | Lucía Collado y Fátima Sánchez |
Montenevado.Prensa@brandipia.com | Tel: 691 228 549 | 911 101 354
www.campusdeljamon.com