

Campus del Jamón Monte Nevado: Conferencia sobre el riesgo del parásito toxoplasma gondii asociado al consumo de jamón curado

Susana Bayarri, Doctora en Veterinaria y profesora de Nutrición y Bromatología, evaluará la situación actual y las perspectivas futuras del riesgo del parásito que causa la toxoplasmosis asociado al consumo de jamón curado en la próxima conferencia del Campus del Jamón.

Carbonero el Mayor (Segovia), 1 de diciembre de 2025.- El próximo 4 de diciembre, el [Campus del Jamón](#) Monte Nevado acogerá la **conferencia sobre los riesgos causados por el parásito toxoplasma gondii asociado al consumo de jamón curado**, impartida por Susana Bayarri, Doctora en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza y profesora titular de Nutrición y Bromatología de la misma. El encuentro 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.

Tras el aroma y el sabor excepcional del jamón curado se esconde un trabajo constante de investigación, control y rigor científico. La conferencia profundizará en cómo los procesos tradicionales de curación, combinados con tecnologías emergentes como las altas presiones o los pulsos eléctricos, permiten reducir de forma significativa riesgos biológicos como el de el toxoplasma gondii, causante de la toxoplasmosis. Esta visión integradora entre tradición e innovación está transformando la seguridad alimentaria del sector, garantizando productos que mantienen intacta su esencia mientras ofrecen mayores garantías para el consumidor.

Durante su intervención, Susana Bayarri presentará la evaluación más actualizada del riesgo del parásito Toxoplasma gondii en el jamón curado abordando qué sabemos hoy sobre la supervivencia del parásito en productos cárnicos, cómo responden los distintos métodos de procesado, así como qué retos y oportunidades se abren para la industria. Con un enfoque divulgativo y basado en la evidencia científica, Bayarri ofrecerá una panorámica completa que ayudará a comprender la importancia de seguir avanzando en técnicas que refuercen la seguridad de un producto emblemático sin renunciar a la calidad que lo caracteriza.

El acto tendrá lugar el 4 de diciembre 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, más de 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 más de 125 años de experiencia, comercializa más de 500.000 jamones al año y tiene presencia en más de 40 países. Contando con instalaciones en Segovia, La Rioja y Salamanca; y delegaciones en EEUU.

Además, Monte Nevado es la marca de jamón más galardonada en las seis ediciones que se han celebrado del prestigioso Premio Alimentos de España que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Jamón de Bellota Ibérico: Ganador en 2018 y 2025, finalista en 2020. Jamón Serrano: Ganador en 2022 y 2025, 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 / <https://www.montenevado.com/es/>