vinetur

Campus del Jamón: 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 toxopla

martes 2 de diciembre de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



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.