vinetur

Monte Nevado apuesta por la inteligencia artificial y la biología molecular en la curación del jamón

La empresa colabora con IBIMA en el proyecto VACU4HAM para mejorar la calidad y seguridad del producto

lunes 26 de enero de 2026

Monte Nevado ha iniciado una colaboración con el Instituto de Investigación Biomédica de Málaga (IBIMA) en el marco del proyecto VACU4HAM, cuyo objetivo es aplicar inteligencia artificial y biología molecular al proceso de curación del jamón. Esta iniciativa busca optimizar la calidad y la seguridad alimentaria del producto, integrando nuevas tecnologías en una tradición centenaria.

El proyecto VACU4HAM se centra en el análisis de los procesos biológicos y microbiológicos que intervienen en la curación del jamón. Para ello, se emplean técnicas avanzadas de biología molecular que permiten identificar y controlar los microorganismos presentes durante las distintas fases de curación. Además, la inteligencia artificial se utiliza para procesar grandes volúmenes de datos y predecir el comportamiento de estos microorganismos, lo que facilita la toma de decisiones en tiempo real.

La colaboración entre Monte Nevado e IBIMA pretende desarrollar modelos predictivos que ayuden a anticipar posibles desviaciones en la calidad del jamón y a prevenir riesgos sanitarios. El uso de algoritmos de aprendizaje automático permite analizar variables como la temperatura, la humedad y la composición microbiana, optimizando

así el proceso de curación y reduciendo la variabilidad entre piezas.

Según los responsables del proyecto, la integración de estas tecnologías no solo mejora la seguridad alimentaria, sino que también contribuye a mantener los estándares de calidad que caracterizan al jamón curado. El conocimiento generado a partir de VACU4HAM podría aplicarse en el futuro a otros productos cárnicos, abriendo nuevas posibilidades para la industria alimentaria.

Monte Nevado, con una larga trayectoria en la producción de jamón curado, refuerza así su apuesta por la innovación y la investigación científica. La empresa considera que la colaboración con centros de investigación como IBIMA es clave para afrontar los nuevos desafíos del sector y responder a las demandas de los consumidores en materia de calidad y seguridad.