vinetur

Campus del Jamón Monte Nevado: Conferencia sobre los factores que definen la calidad sensorial de la carne

Jorge Ruiz ofrecerá una visión en profundidad de cómo la selección de la materia prima y los procesos físico-químicos condicionan a percepción final de los productos cárnicos

lunes 2 de febrero de 2026

ESCRITO POR LUCÍA



El próximo 5 de febrero, el Campus del Jamón Monte Nevado acogerá la conferencia "Materia prima: factores determinantes en la calidad de la carne", impartida por Jorge Ruiz, Director del Instituto de la Carne y Productos Cárnicos (IPROCAR) y profesor de

Tecnología de Alimentos de la Universidad de Extremadura. 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.

Desde el origen de la materia prima hasta los complejos procesos físico-químicos que se desencadenan durante la transformación, cada decisión deja huella en la calidad final de la carne. A lo largo de la ponencia, Jorge Ruiz desvelará cómo factores clave como el ejercicio del animal, la composición y distribución de la grasa o la oxidación lipídica condicionan de manera decisiva el resultado del producto. Se abordará por qué no todos los músculos evolucionan del mismo modo y cómo estas diferencias se traducen en matices sensoriales perceptibles para el consumidor.

La conferencia profundizará en los mecanismos que dan forma al sabor y al aroma, poniendo el foco en procesos como la proteólisis y en el papel de los aminoácidos y los péptidos KOKUMI, responsables de la intensidad, la persistencia y la complejidad del gusto. Todo ello se ilustrará con experiencias reales de desarrollo industrial y maduración de productos cárnicos, explorando enfoques innovadores y alternativas a los modelos tradicionales, con una mirada aplicada y orientada a la excelencia del producto final.

El acto tendrá lugar el 5 de febrero 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.