vinetur

Monte Nevado organiza una conferencia sobre factores prenatales y calidad del jamón

El Campus del Jamón reúne a expertos para analizar cómo influyen las condiciones prenatales en el producto final

miércoles 4 de marzo de 2026

El Campus del Jamón Monte Nevado ha anunciado la celebración de una conferencia centrada en la influencia de los factores prenatales en la calidad del jamón. El evento reunirá a especialistas del sector para analizar cómo las condiciones durante la gestación de los cerdos pueden afectar al resultado final del producto.

La conferencia abordará cuestiones como la alimentación de las madres, el manejo en las granjas y el entorno en el que se desarrollan los animales antes de nacer. Los expertos expondrán investigaciones recientes y compartirán experiencias sobre cómo estos factores pueden incidir en la textura, el sabor y las propiedades organolépticas del jamón.

Monte Nevado, empresa con una larga trayectoria en la producción de jamón, impulsa este tipo de encuentros para fomentar el intercambio de conocimientos entre profesionales y avanzar en la mejora de la calidad del producto. El Campus del Jamón se ha consolidado como un espacio de referencia para la formación y la divulgación en torno al jamón, reuniendo a investigadores, veterinarios, productores y otros agentes del sector.

Durante la jornada, los asistentes podrán participar en debates y mesas redondas, así como conocer de primera mano los resultados de estudios recientes sobre la relación entre los factores prenatales y la calidad del jamón. La iniciativa busca promover la investigación y la innovación en el sector, poniendo el foco en aspectos que tradicionalmente han recibido menos atención pero que pueden tener un impacto relevante en el producto final.

La conferencia está dirigida a profesionales del sector, estudiantes y cualquier persona interesada en profundizar en el conocimiento sobre la producción de jamón. Monte Nevado reafirma así su compromiso con la formación y la excelencia, apostando por la ciencia y la colaboración como vías para seguir mejorando la calidad de uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española.