



CAMPUS *del* JAMÓN
MONTE NEVADO

Dossier de Prensa



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 y 350 plazas, 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.

Un punto de encuentro para el desarrollo del sector y la difusión de la cultura del jamón curado



El **Campus del Jamón Monte Nevado**, ubicado en Carbonero el Mayor (Segovia), es el primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la investigación, formación y difusión de la cultura del jamón curado.

Se trata de una iniciativa de la casa jamonera centenaria **Monte Nevado** y una muestra más de su compromiso para la mejora y la evolución del sector del jamón curado, producto gastronómico por excelencia de España.

Con una inversión superior a los dos millones de euros, el Campus del Jamón trae a Carbonero el Mayor un proyecto moderno y tecnológico que busca generar una mayor profesionalización a la vez que fomentar la defensa de la tradición de un producto que es expresión de nuestra cultura, nuestra historia y nuestra más alta gastronomía.

Diseño e instalaciones



El diseño del **Campus del Jamón Monte Nevado** ha estado a cargo del estudio leonés Sánchez Gil Arquitectos, responsable, entre otras obras, de la Sede de la Junta de Castilla y León y de la Biblioteca Central de la Universidad Pontificia de Salamanca.

El edificio, diseñado alrededor de un vanguardista patio ajardinado circular central al que convergen las distintas salas, está desarrollado con criterios de sostenibilidad, tomando en cuenta el aprovechamiento de la luz natural, así como la instalación de energías renovables tanto solar como de biomasa.

El **Campus del Jamón Monte Nevado** dispone de una superficie que suma más de 1.200m² con una capacidad para 350 personas.

Las modernas instalaciones incluyen:

- Una **sala de corte** con capacidad para 30 personas, donde los asistentes pueden aprender, practicar y mejorar la técnica tradicional del corte y deshuesado de jamones y de paletas, así como su emplatado, algo cada vez más demandado en los establecimientos de *retail* y en la restauración.



- Un **área de cocina/showcooking** profesional, donde los chefs y los alumnos/asistentes pueden interactuar en la práctica de la elaboración e innovación de recetas y su presentación.



- Un **laboratorio sensorial / sala de degustación** con capacidad para 20 personas.



- Un **salón de actos** para 100 personas.



- Una **bodega natural** que aprovecha las condiciones atmosféricas naturales para curar y conservar en perfecto estado las piezas de jamón. La bodega se encuentra anexa a las espectaculares bodegas de Monte Nevado que tienen capacidad para un millón de piezas.



Foco en I+D

En el **Campus del Jamón Monte Nevado** se desarrolla una importante actividad alrededor de la innovación y el desarrollo técnico aplicado.

Se estudia, por ejemplo, las bases termodinámicas del secado y los fenómenos físicoquímicos de la curación.

Asimismo, se analizan las innovaciones técnicas para mejorar los procesos de elaboración, seguimiento y control, que se aplican en las bodegas y en las diferentes fases de la producción del jamón curado.

Formación

El **Campus del Jamón Monte Nevado** dedica buena parte de su actividad a difundir conocimientos del sector al más alto nivel, tanto a profesionales como a estudiantes, llenando un vacío en un país con una gran tradición jamonera pero que carece de una formación verdaderamente especializada.

El programa formativo ha sido desarrollado de la mano de un comité integrado por diferentes expertos en el mundo del jamón, como los cortadores

profesionales Roberto Santalla y Pedro José Perez Casco, así como chefs de amplio reconocimiento, como Samuel Naveira, del MU.NA* (Ponferrada), Óscar Molina, de La Gaia* (Ibiza), M^a José Martínez del restaurante Lienzo* (Valencia), sumando en total tres estrellas Michelin y reconocidos investigadores como Jacint Arnau, del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias).

En el **Campus del Jamón Monte Nevado** se abordan todos los aspectos del jamón, desde la genética, la alimentación y los procesos de producción, hasta el corte y la capacitación en protocolos de degustación y catas sensoriales, a través de programas formativos, tanto teóricos como prácticos, de entre dos y cinco días.

Asimismo, se pone especial hincapié en formar a los participantes en la tradición, historia y normativa del jamón, para que puedan defender el producto, argumentar y, de esa manera, aportar y educar a los consumidores acerca del representante más destacado de nuestra gastronomía.

El programa formativo del **Campus del Jamón Monte Nevado** incluye programas de *Master Class*, seminarios y cursos especializados, impartidos por los mejores profesionales de cada tema, así como el curso completo de Maestro Jamonero.

La labor de difusión de la cultura del jamón se extiende a grupos de visitantes y turistas a través de las visitas guiadas que ya han experimentado más de 5.000 personas. Además, las conferencias pueden ser visualizadas por el público general en el [canal de YouTube](#) del Campus del Jamón.

El equipo del **Campus del Jamón Monte Nevado** imparte su conocimiento no solo en su sede, sino también en diversos restaurantes de toda la geografía española.

Compromiso con el desarrollo del sector

Monte Nevado es una empresa comprometida con el I+D+i. De hecho, dentro de su Plan de Sostenibilidad y Eficiencia Energética, se encuentra el proyecto de eficiencia energética en sus instalaciones de El Rasillo de Cameros (La Rioja). Fruto de esa preocupación por el medio ambiente recibió en 2017 el Premio Endesa a la Sostenibilidad y Eficiencia Energética.

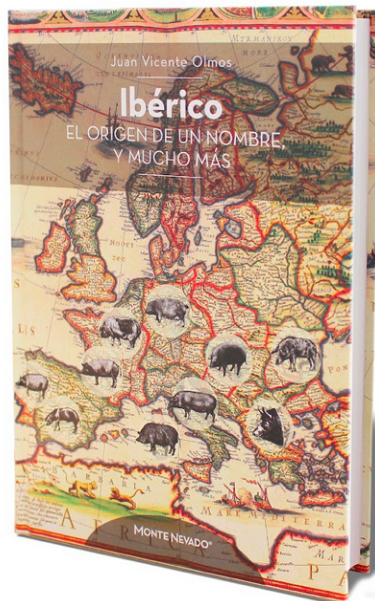
Asimismo, cuenta con el Sello Pyme Innovadora que le acredita como empresa innovadora, reconocida por el Ministerio de Economía y Competitividad.

Monte Nevado es una empresa pionera en el desarrollo de nuevos sistemas inteligentes para productos cárnicos curados mediante la sensorización integral y la aplicación de tecnologías IOT, Machine Learning y Big Data.

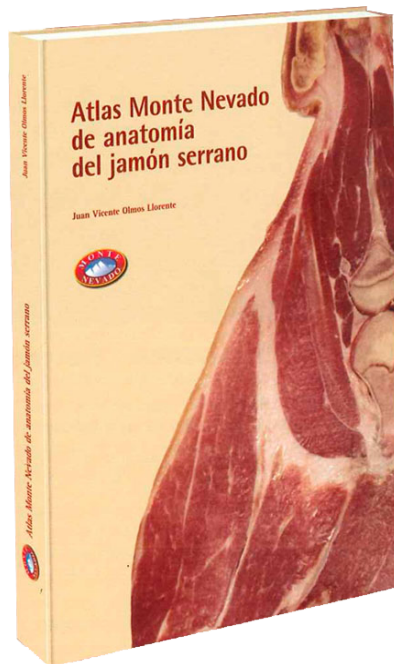
En colaboración con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), está desarrollando el proyecto Smart Meat Systems (SMS) para la aplicación de tecnologías innovadoras no destructivas y optimizar el proceso productivo, mejorar la eficiencia energética, reducir los costes de producción y sobre todo, incrementar la calidad del producto final y predecir el momento perfecto de cada pieza.

Aporte editorial: compartiendo conocimiento y cultura del jamón

Además de alcanzar la excelencia a través de la producción de sus premiados jamones curados, Monte Nevado tiene la visión de aportar un mayor conocimiento y proteger la identidad del jamón ibérico como patrimonio español. Por ello, ha publicado recientemente ***“Ibérico. El Origen de un nombre y mucho más”***.



La obra, escrita por su director general, Juan Vicente Olmos, explora el origen del cerdo ibérico y analiza aspectos como el rol de la infiltración de la grasa, la preparación de los cerdos para la montanera o la alimentación de los animales y su impacto en los atributos sensoriales que hacen al jamón ibérico tan especial y distinto de otros jamones del mundo. Finalmente, el libro supone una reflexión acerca de su situación actual y los retos a los que se enfrenta en el futuro.



En este “***Atlas Monte Nevado de anatomía del jamón serrano***” se pueden encontrar datos precisos, concretos y sumamente claros gracias al gran número de fotografías, 277 en total, que facilitan al lector el entendimiento de la complejidad anatómica del miembro pelviano del cerdo.

Abundante y precisa información gráfica con descripción de cortes de planos verticales, longitudinales y transversales de la pieza curada; así como la composición analítica comparada de los principales músculos del jamón.



Con motivo de su 125 aniversario, Monte Nevado ha querido publicar esta obra que pone en valor la importancia que tiene el jamón de bellota y la montanera para nuestra cultura y nuestra gastronomía: “**Tempore Glandis**”

La montanera es el periodo en que se ceba el cerdo ibérico con las bellotas, hierba y recursos naturales de la dehesa, para alcanzar su peso final antes del sacrificio. Durante este tiempo, al menos 60 días, el animal ha de engordar 46 kg como mínimo, alcanzando un peso final superior a los 138 kg.

Con estos ingredientes: cerdo ibérico y el ecosistema de la dehesa, se obtiene la materia prima que, tras un procesado mínimo pero muchos meses y hasta años de maduración y curación, dará lugar a la maravilla gastronómica que es el jamón de bellota ibérico

Tempore Glandis se puede adquirir gratuitamente en formato digital en la página web de Monte Nevado: montenevado.com

Monte Nevado, 125 años de historia

Monte Nevado, con sede en Carbonero el Mayor (Segovia) es una casa jamonera fundada en 1898 dedicada a la curación de jamones serranos, ibéricos y mangalicas.

La empresa familiar, que ha cumplido 125 años de historia en el año 2023, comercializa actualmente más de 500.000 jamones al año y tiene presencia en

más de 40 países. Cuenta con instalaciones en Segovia, La Rioja y Guijuelo (Salamanca), y delegaciones en Francia, EEUU y Canadá. Monte Nevado se especializa en jamones y paletas de larga curación y alta calidad, elaborados mediante un proceso natural en el cual cada pieza es revisada y clasificada individualmente.

Monte Nevado es la única marca que ha logrado subirse al podio de los Mejores Jamones de España en las tres últimas convocatorias del prestigioso Premio Alimentos de España que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Mejor Ibérico en 2018 y Finalista Mejor Ibérico en 2020 y Mejor Jamón Serrano en 2022).

Recursos

Fotos: [Campus del Jamón](#), [Logo Campus](#).

Otros: [Logo Monte Nevado](#), [Foto Juan Vicente Olmos](#).

Para más información: Lucía Collado y Fátima Sánchez
Montenevado.Prensa@brandipia.com |

Tel: 691228549 | 911101354 www.montenevado.com