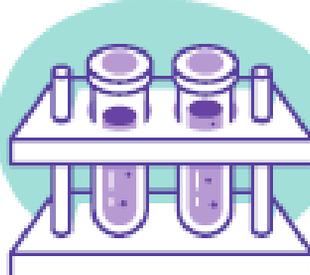


JORNADA DE TRANSFERENCIA



AUTENTIFICACIÓN DEL RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN

SUMINISTRADO AL CERDO IBÉRICO

26 MAYO 2021
SALA MUDÉJAR DEL RECTORADO

Confirmar asistencia a:
grupo-agr287@uco.es



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA



JORNADA DE TRANSFERENCIA

Proyecto subvencionado por la
Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidades
de la Junta de Andalucía

AUTENTIFICACIÓN DEL RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADO AL CERDO IBÉRICO USANDO UN MUESTREO NO INVASIVO Y LA CROMATOGRAFÍA DE GASES ACOPLADA A LA ESPECTROMETRÍA DE MOVILIDAD IÓNICA

26 de mayo de 2021
Rectorado de la Universidad de Córdoba
Sala Mudéjar

Confirmar asistencia antes del 21 de mayo mediante un correo a:
grupo-agr287@uco.es
Asistencia restringida al límite de aforo (retransmisión en directo)



JORNADA DE TRANSFERENCIA DE LOS RESULTADOS (Miércoles 26 de mayo de 2021)

11:00-11:15 Inauguración

D. Enrique Quesada Moraga

Excmo. Sr. Vicerrector de Investigación y Desarrollo Territorial. Universidad de Córdoba

D. Juan Ramón Pérez Valenzuela

Delegado Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

D. Francisco Muñoz Usano

Presidente del Consejo Social de la Universidad de Córdoba

11:15-11:30 La importancia del control de calidad del jamón ibérico para la dehesa y las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP):

D. Juan Luis Ortiz Pérez (Secretario de la D.O.P. Los Pedroches)

D. José Antonio Pavón Domínguez (Director General de la D.O.P. Jabugo)

Dña. Pía Sánchez Fernández (Presidenta de la Federación Española de la Dehesa, Fedehesa)

11:30-11:45 La exclusividad del binomio cerdo ibérico-dehesa. **D. Vicente Rodríguez Estévez** (Profesor Titular del Departamento de Producción Animal de la UCO)

11:45-12:00 La curación de jamón ibérico como elemento diferenciador. **D. Manuel Ángel Amaro** (Catedrático del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO)

12:00-12:15 Importancia de las técnicas analíticas para autentificar el jamón ibérico de bellota. **Dña. Lourdes Arce Jiménez** (Catedrática del Departamento de Química Analítica de la UCO)

12:15-12:30 Mesa redonda

12:30-12:35 La calidad de un jamón ibérico para el cortador. **D. Clemente Gómez Alcántara** (Presidente de Presidente de AGACUJ, Asociación Global de Amigos/as del Cuchillo Jamonero)

12:35-12:50 Resultados del proyecto. **D. Andrés Martín Gómez** (Investigador Predoctoral de la UCO, Responsable de Innovación de Carnícos de COVAP)

12:50-13:05 Proyección de vídeo del proyecto

13:05-13:20 Mesa redonda

13:20-14:15 Clausura del acto/Degustación de jamón 100% ibérico de bellota D.O.P.

JORNADAS TÉCNICAS I: Tratamiento de datos de GC-IMS para clasificar jamón ibérico

Martes 25 de mayo de 2021
(sala Manuel Medina, Campus de Rabanales)

8:45-9:00 Inauguración de las jornadas. **Dra. Lourdes Arce Jiménez**
(Catedrática de Química Analítica de la Universidad de Córdoba (UCO))

9:00-10:00 Análisis de jamón ibérico usando la GC-IMS. **Dra. M^a José Cardador Dueñas** (Investigadora contratada en la UCO)

10:00-11:00 Aprendizaje automático. Procesamiento de datos. Aprendizaje profundo, Quimiometría y su utilidad para clasificar jamón ibérico. **Dra. Rocío Ríos Reina***

11:00-12:00 Tipos de datos. Pretratamiento y procesamiento de datos. **Dra. Rocío Ríos Reina***

12:00-13:00 Introducción a las técnicas de análisis multivariante. Métodos no supervisados. PCA. **Dra. Rocío Ríos Reina***

13:00-15:00 Descanso

15:00-16:00 Sesión práctica: Pretratamiento y PCA. **Dra. Rocío Ríos Reina***

16:00-17:00 Introducción a las técnicas de análisis multivariante. Métodos supervisados. Regresión y clasificación. **Dra. Rocío Ríos Reina***

17:00-18:00 Sesión práctica: Métodos supervisados y evaluación de los modelos. **Dra. Rocío Ríos Reina***

Miércoles 26 de mayo de 2021
(Sala Mudéjar, Rectorado)

9:00-10:30 Sesión práctica: Manejo de softwares de tratamiento de datos, resolución de dudas y casos prácticos. **Dra. Rocío Ríos Reina***

**(Contratada Posdoctoral del Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla)*

JORNADAS TÉCNICAS II:

Evaluación de la calidad del jamón curado del cerdo ibérico

Miércoles 26 de mayo de 2021
(Sala Mudéjar, Rectorado)

16:00-17:30 Factores que condicionan la calidad del jamón. **Dr. Mario Estévez García** (Profesor Titular del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Extremadura)

17:30-18:00 Descanso

18:00-19:30 Evaluación de la calidad del jamón: la percepción organoléptica y emocional del consumidor. **Dra. Sonia Ventanas Canillas** (Profesora Titular del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Extremadura)