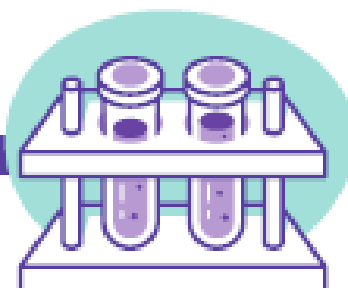


JORNADA DE TRANSFERENCIA



# AUTENTIFICACIÓN DEL RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN

SUMINISTRADO AL CERDO IBÉRICO

26 MAYO 2021  
SALA MUDÉJAR DEL RECTORADO

Confirmar asistencia a:  
[grupo-agr287@uco.es](mailto: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](mailto: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<sup>a</sup> 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)