

11:00 – 11:15

INAUGURACIÓN

11:15 – 11:30

LA IMPORTANCIA DEL CONTROL DE CALIDAD DEL JAMÓN IBÉRICO PARA LA DEHESA Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDO

- Juan Luis Ortiz (*Secretario de la D.O.P. Los Pedroches*)
- José Antonio Pavón (*Director General de la D.O.P. Jabugo*)
- Pía Sánchez Fernández (*Presidenta de la Federación Española de la Dehesa, Fedehesa*)

11:30 – 11:45

LA EXCLUSIVIDAD DEL BINOMIO CERDO IBÉRICO-DEHESA

- Vicente Rodríguez Estévez
Profesor Titular de Producción Animal de la Universidad de Córdoba

11:45 – 12:00

LA CURACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR

- Manuel Ángel Amaro
Catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba

12:00 – 12:15

IMPORTANCIA DE LAS TÉCNICAS ANALÍTICAS PARA AUTENTIFICAR EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

- Lourdes Arce Jiménez
Catedrático de Química Analítica de la Universidad de Córdoba

12:15 – 12:30

MESA REDONDA

12:30 – 12:35

LA CALIDAD DE UN JAMÓN IBÉRICO PARA EL CORTADOR

- Clemente Gómez Alcántara
Presidente de AGACUJ, Asociación Global de Amigos/as del Cuchillo Jamonero

12:35 – 12:50

RESULTADOS DEL PROYECTO

- Andrés Martín Gómez
Investigador Predoctoral de la Universidad de Córdoba, Responsable de Innovación de Cárnicos 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.

TRATAMIENTO DE DATOS DE GC-IMS PARA CLASIFICAR JAMÓN IBÉRICO

9:00 – 10:00

ANÁLISIS DE JAMÓN IBÉRICO USANDO LA GC-IMS

- Dra. M^a José Cardador Dueñas
Investigadora Contratada de la Universidad de Córdoba

10:00 – 11:00

APRENDIZAJE AUTOMÁTICO, PROCESAMIENTO DE DATOS, APRENDIZAJE PROFUNDO, QUIMIOMETRÍA Y SU UTILIDAD PARA RESOLVER PROBLEMAS DE INTERÉS AGROALIMENTARIO.

- Rocío Ríos Reina*

11:00 – 12:00

TIPOS DE DATOS. PRETRATAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE DATOS

- Rocío Ríos Reina

12:00 – 13:00

INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS MULTIVARIANTE. MÉTODOS NO SUPERVISADOS. PCA

- Rocío Ríos Reina

13:00 – 15:00

DESCANSO

15:00 – 16:00

SESIÓN PRÁCTICA: PRETRATAMIENTO Y PCA

- Rocío Ríos Reina

16:00 – 17:00

INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS MULTIVARIANTE. MÉTODOS SUPERVISADOS. REGRESIÓN Y CLASIFICACIÓN

- Rocío Ríos Reina

17:00 – 18:00

SESIÓN PRÁCTICA: MÉTODOS SUPERVISADOS Y EVALUACIÓN DE LOS MODELOS.

- Rocío Ríos Reina

TRATAMIENTO DE DATOS DE GC-IMS PARA CLASIFICAR JAMÓN IBÉRICO

9:00 – 10:30

SESIÓN PRÁCTICA: MANEJO DE SOFTWARES DE TRATAMIENTO DE DATOS, RESOLUCIÓN DE DUDAS Y CASOS PRÁCTICOS.

· Rocío Ríos Reina*

Contratada postdoctoral del Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL JAMÓN CURADO DE CERDO IBÉRICO

16:00 – 17:30

FACTORES QUE CONDICIONAN LA CALIDAD DEL JAMÓN

· 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

· Sonia Ventanas Canillas

Profesora Titular del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Extremadura