

# TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DOP GUIJUELO

18 de noviembre de 2022

Salón de Actos de la Estación Tecnológica de la Carne. ITACyL.  
Filiberto Villalobos, 5. 37770  
Guijuelo (Salamanca)



## PROGRAMA DE LA JORNADA

- 12:00 PM** Apertura de la jornada.
- 12:15 PM** Evaluación de un sistema analítico para el control de la calidad de las canales de cerdo ibérico. Francisco Sanz Poveda (DOP Guijuelo) y Carlos Isaac Sánchez González (ITACyL). Proyecto INNOGUIJUELO. FEADER.
- 12:45 PM** Análisis sensorial en el marco de la certificación de producto. María José Rodríguez Bragado (DOP Guijuelo).
- 13:00 PM** Calidad de los productos DOP Guijuelo. Carlos Isaac Sánchez González y Beatriz Martínez Domínguez (ITACyL) Proyecto INNOGUIJUELO. FEADER.
- 13:30 PM** Aplicación de redes neuronales en la industria del jamón ibérico. Vidal Moreno Rodilla (USAL).
- 14:00 PM** Preguntas e intercambio de impresiones entre los asistentes.

**INSCRÍBETE AQUÍ**



**MODALIDAD PRESENCIAL**  
**AFORO LIMITADO**



**923 580 688**