

CLASCUIT-Desarrollo de un sistema de clasificación del jamón fresco en base a la calidad tecnológica para mejorar el rendimiento del proceso de elaboración y la calidad del jamón cocido.

## Resumen

El objetivo global del proyecto CLASCUIT es desarrollar un sistema de clasificación del jamón fresco en base a la calidad tecnológica para optimizar el rendimiento del proceso de elaboración y la calidad del jamón cocido.

El sistema de clasificación que se desarrollará se basa en la información aportada por la tecnología de inducción magnética multifrecuencia (IMMF) en combinación, si es necesario, con la medida de otras variables de calidad de la carne (pH, conductividad eléctrica y aspecto a 24 h post-mortem). Pues sólo con el uso de la información de las variables de calidad de la carne, los estudios han demostrado que es insuficiente para una buena clasificación en línea de la materia prima.

## Objetivos

1. Evaluar la distribución de la variabilidad de las características de calidad tecnológica y de los parámetros de inducción magnética multifrecuencia de los jamones frescos a las empresas.
2. Definir cinco categorías de calidad tecnológica para la clasificación del jamón fresco en base a los parámetros medidos.
3. Validar las categorías de calidad tecnológica del jamón fresco mediante la evaluación de la calidad del producto final.
4. Adaptar el sistema de clasificación de la calidad tecnológica del jamón fresco a la realidad de cada empresa elaboradora de jamón cocido.

## Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

1. Evaluación de las características de calidad tecnológica y de los parámetros de inducción magnética multifrecuencia (IMMF) de los jamones frescos a las empresas y definición de las categorías de calidad tecnológica en base a los parámetros medidos.
2. Validación de las categorías de calidad tecnológica del jamón fresco mediante la evaluación de la calidad del producto final (jamón cocido) en la planta piloto del IRTA.
3. Validación del sistema de clasificación de la calidad tecnológica del jamón fresco a las empresas elaboradoras de jamón cocido.
4. Difusión de los resultados del proyecto.

## Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Los resultados que se espera obtener en el proyecto para cada empresa y / o tipo de jamón fresco evaluado son los siguientes:

- Distribución de la variabilidad de las características de calidad tecnológica de cada tipo de materia prima según las diferentes variables de calidad analizadas.
- Mejora del conocimiento de las relaciones entre las características de calidad del producto final (jamón cocido) y las características de calidad tecnológica de la materia prima.
- Definición de 5 categorías de calidad tecnológica para la clasificación del jamón fresco en base a los parámetros medidos.
- Validación de las categorías de calidad tecnológica del jamón fresco mediante la evaluación de la calidad del producto final (jamón cocido) elaborado en planta piloto.
- Desarrollo de un sistema de clasificación de la calidad tecnológica del jamón fresco, para cada tipología de materia prima, validado y adaptado a la realidad de cada empresa, para la elaboración de jamón cocido de calidad.
- Obtención de lotes más homogéneos en cuanto a la calidad tecnológica de la materia prima (como resultado de la aplicación del sistema de clasificación), y, como consecuencia directa, una mejora del rendimiento de la producción y de la calidad del producto final (jamón cocido).

### Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: Noel Alimentaria, S.A.U.

E-MAIL DE CONTACTO: jplanella@noel.es

### Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: IRTA

E-MAIL DE CONTACTO: albert.brun@irta.cat

### Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: Esteban Espuña S.A.

E-MAIL DE CONTACTO: etorres@espuna.es

### Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: Associació catalana d'innovació del sector carni porcí-INNOVACC

E-MAIL DE CONTACTO: eudald.innovacc@olot.cat

### Ámbito/s temático/s de aplicación

- Sistema de producción agraria
- Práctica agraria
- Equipamiento y maquinaria agraria
- Ganadería y bienestar animal
- Producción vegetal y horticultura
- Paisaje / Gestión del territorio
- Control de plagas y enfermedades
- Fertilización y gestión de los nutrientes
- Gestión del suelo
- Recursos genéticos
- Silvicultura
- Gestión del agua
- Clima y cambio climático
- Gestión energética

<input type="checkbox"/>	Gestión de residuos y subproductos
<input type="checkbox"/>	Gestión de la biodiversidad y del medio natural
<input checked="" type="checkbox"/>	Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
<input type="checkbox"/>	Cadena de suministro, marketing y consumo
<input type="checkbox"/>	Competitividad y diversificación agraria y forestal
<input type="checkbox"/>	General

### Ámbito/s territorial/s de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Girona	Garrotxa

### Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

--

### Página web del proyecto

--

### Otra información del proyecto

DATOS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio (mes-año):	Presupuesto total: 135.508,00 €
Fecha final (mes-año):	Financiamiento DARP: 77.239,6 €
Estado actual: En ejecución	Financiamiento UE: 58.268,4 €
	Financiamiento propio: 53.490,00 €

### Con el financiamiento de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

*Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1531/2019, de 28 de mayo, por la que se convoca la mencionada ayuda.*

