

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA	19/05/2019
----------------------	------------

Nombre y apellidos	MIRIAM HERNÁNDEZ JIMÉNEZ		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Código Orcid	0000-0001-9643-883X	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA		
Dpto./Centro	CONTRUCCION Y AGRONOMÍA. ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ZAMORA		
Dirección	AVDA. REQUEJO 33		
Teléfono	923 294 500 (2111)	correo electrónico	miriamhj@usal.es
Categoría profesional	PERSONAL DOCENTE E INVESTIGADOR	Fecha inicio	16/11/2018
Espec. cód. UNESCO			
Palabras clave	Control de calidad / espectroscopia en el infrarrojo cercano (NIR).		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	2015
MASTER EN INGENIERÍA AGRONÓMICA	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	2017

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Miriam Hernández Jiménez, Personal Docente e Investigador en el Área de Tecnología de los Alimentos, trabaja en el campo de análisis físico - químico y sensorial de materias primas de diversos productos alimenticios. Las principales líneas de trabajo se centran en productos cárnicos.

Durante los años 2016 a 2017 elabora el Trabajo Fin de Máster de Ingeniería Agronómica titulado “Influencia de la sustitución de la grasa de cerdo por aceites vegetales sobre la calidad de Chorizo Zamorano”. Está basado en conseguir perfiles lipídicos con menor porcentaje de grasas saturadas en “Chorizo Zamorano”, para lo cual se sustituyó la grasa de origen animal por aceites vegetales.

En la actualidad desarrolla la tesis doctoral, en el Programa de Doctorado de Ciencia y Tecnología Químicas de la Universidad de Salamanca. La tesis se encuadra dentro del proyecto de investigación financiado por la Diputación de Salamanca. “Clasificación y predicción de parámetros de calidad de productos del cerdo ibérico en función de las características de la materia prima y la tecnología de elaboración mediante el uso de herramientas multiparamétricas”.

Durante la carrera investigadora ha aplicado diversas técnicas de análisis destinadas a la caracterización de la materia prima y del producto final como son: el análisis de isótopos estables, la espectroscopia en el Infrarrojo Cercano (NIR), análisis de composición en ácidos grasos, análisis sensorial, composición de volátiles mediante Ion Mobility Spectrometry (IMS). En cuanto al tratamiento de resultados obtenidos colabora en la aplicación de complejas herramientas quimiométricas como los análisis MPLS, SIMCA y la aplicación de redes neuronales.

De forma paralela ha participado en el proyecto “Desarrollo de un sistema on-line de predicción de atributos sensoriales de calidad para productos acogidos a marcas de garantía “financiado por la Junta de Castilla y León (España). Los resultados de este proyecto, y en los que participa como coautora se

han presentado al 13th Pangborn Sensory Science Symposium, 2nd Food Chemistry Conference y serán presentados al Eurosense 2020 y en un artículo enviado al Neural Computing and Applications journal.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

C.2. Proyectos

Proyecto de investigación: “Clasificación y predicción de parámetros de calidad de productos del cerdo ibérico en función de las características de la materia prima y la tecnología de elaboración mediante el uso de técnicas multiparamétricas”

Entidad/es financiadora/s: Diputación provincial de Salamanca.

Fecha inicio-fin: 14-09-2018/13-09-2020 Investigador/es responsable/es: Isabel Revilla

Cuantía total: 150.765€

Proyecto de investigación: “Desarrollo de un sistema On-line de predicción de atributos sensoriales de calidad para productos acogidos a Marcas de Garantía”.

Entidad/es financiadora/s: Junta de Castilla y León.

Fecha inicio-fin: 26-07-2017/31-10-2019 Investigador/es responsable/es: Isabel Revilla

Cuantía total: 24.200€

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

C.4. Patentes

C.5, Congresos

Tipo de participación: Oral

Título del trabajo: “Calidad de la materia prima para la elaboración de productos de cerdo ibérico. Aplicación de metodologías químicas, NIR, y análisis multiparamétricos”.

Nombre del congreso: II Jornadas de Jóvenes Investigadores en Ciencia y Tecnología Químicas.

Ciudad entidad organizadora: Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología Químicas. Salamanca

Fecha de celebración: 28-11-2019/29-11-2019

Tipo de participación: Oral

Título del trabajo: “Nuevas técnicas de análisis y control del cerdo ibérico: NIR e isótopos estables.

Nombre del congreso: II Jornadas de Jóvenes Investigadores INNOVA-Salamanca”.

Ciudad entidad organizadora: Federación de jóvenes investigadores e INNOVA- Salamanca

Fecha de celebración: 26-09-2019/27-09-2019

Tipo de participación: Participativo - Póster

Título del trabajo: “Differentiation of three Iberian pig farms by means of stable isotopes, NIR, and fatty acids with the use of subcutaneous fat”.

Nombre del congreso: 2nd Food Chemistry Conference

Ciudad de celebración: Sevilla, Spain.

Fecha de celebración: 17-09-2019/19-09-2019

Tipo de participación: Participativo - Póster

Título del trabajo: “NIRS and artificial neuronal network to differentiate “Jamón de Guijuelo” DO Iberian dry ham”.

Nombre del congreso: 2nd Food Chemistry Conference

Ciudad de celebración: Sevilla, Spain.

Fecha de celebración: 17-09-2019/19-09-2019

Tipo de participación: Participativo - Póster

Título del trabajo: “Differentiation between three Iberian pig farms using fat from biopsies by means of stable isotopes, NIR and fatty acids”.

Nombre del congreso: XX EuroFoodChem Congress

Ciudad de celebración: Oporto, Portugal

Fecha de celebración: 17-06-2019/19-06-2019

Tipo de participación: Participativo - Póster

Título del trabajo: “Quality of Iberian products: composition of fatty acids and stable carbon isotopes correlations in subcutaneous fat”.

Nombre del congreso: XX EuroFoodChem Congress

Ciudad de celebración: Oporto, Portugal

Fecha de celebración: 17-06-2019/19-06-2019

Tipo de participación: Participativo - Póster

Título del trabajo: “Application of NIR Spectroscopy in Classification of the Iberian Pig”.

Nombre del congreso: XX EuroFoodChem Congress

Ciudad de celebración: Oporto, Portugal

Fecha de celebración: 17-06-2019/19-06-2019

C.6, C.7...