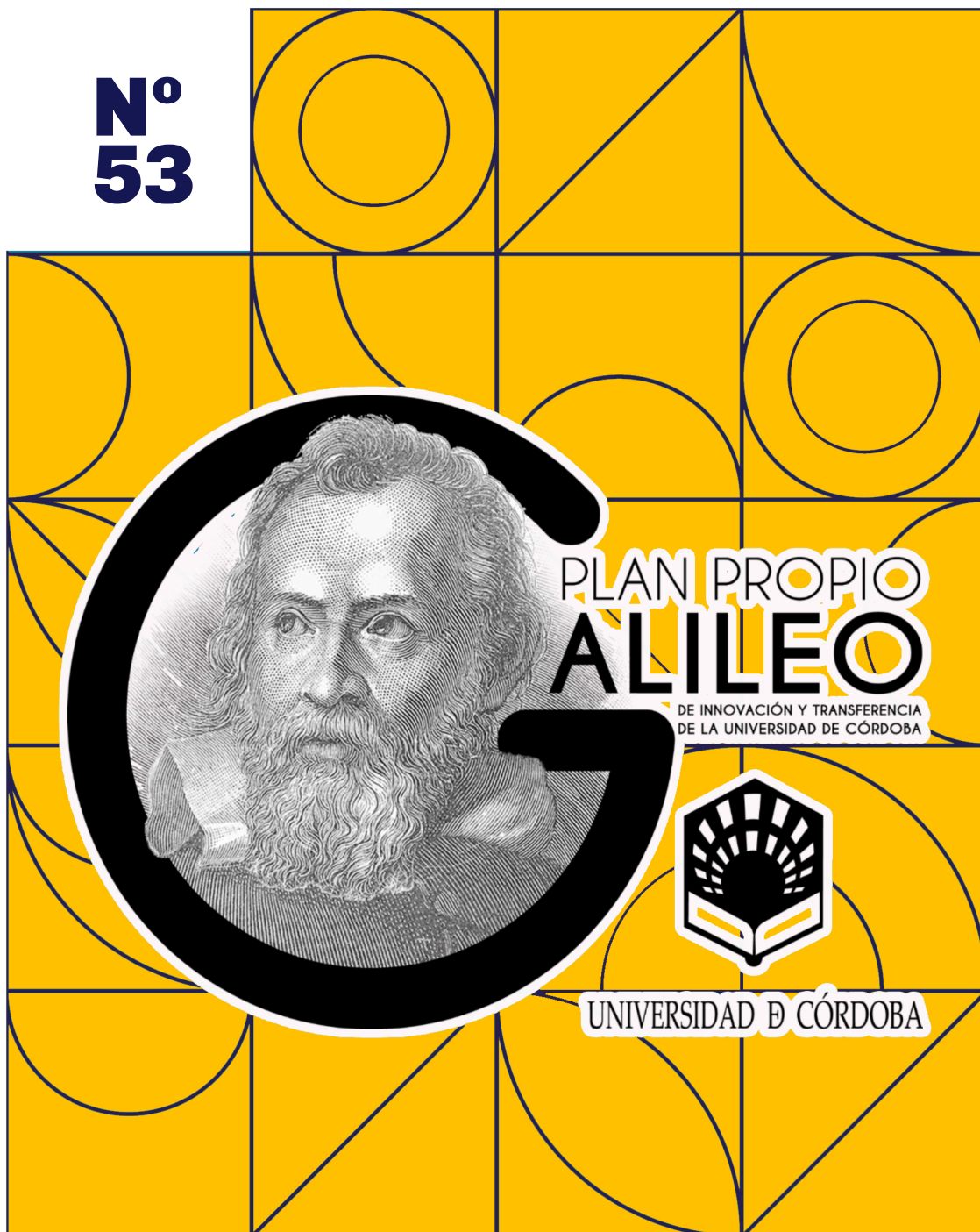


TRUCCO

Nº
53



PLAN PROPIO ALILEO

DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA
DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN
Y TRANSFERENCIA



abril-junio

2024

Edición Trimestral



"La ciencia es la cultura de la duda".

Richard Feynman

SUMARIO

Curiosidades	5
Seminario "Cómo conectar la comunidad universitaria con el ámbito empresarial y profesional: instituciones públicas con un propósito adaptativo y autoorganizadas"	8
Jornada Técnica: Potencial uso de compuestos de origen vegetal de residuos o destriós como inhibidores de crecimiento de patógenos alimentarios	9
Taller de Búsqueda de Patentes	12
Jornada Técnica sobre Construcción Sostenible UCO-CIAC	13
Jornada Técnica UCO-Fundación EMET	15
Participación de empresas en proyectos europeos	18
Actos en los que estuvo presente La Universidad de Córdoba, a través del Vicerrectorado de Innovación y Transferencia	20
Convocatorias y Actividades	23
Directorio OTRI	24



20+1 Curiosidades sobre la cerveza que son la caña

¿Cuánto sabes sobre la cerveza? Con casi seis mil años de historia, aún hay muchas curiosidades y datos que no todo el mundo conoce sobre la cerveza, descubramos algunas:

1. **La primera mención a la historia de la cerveza es de hace unos 6.000 años**, en Mesopotamia. Pero fueron los babilonios quienes la llevaron a un nivel superior. Era tan importante que el castigo para quien la elaboraba de mala calidad era morir ahogado en ella.
2. **Era considerada como sagrada** por los babilonios y sumerios. Además, era la bebida de los dioses. La cerveza cuenta con su propia deidad, **la diosa Ninkasi**.
3. **Solo las mujeres podían ser cerveceras profesionales** porque se las consideraba descendientes de la diosa Ninkasi. Se encargaban de elaborar pan de cebada especiado y lo dejaban fermentar con agua en tinajas de agua. Pasados unos días, ya existían catadores expertos que lo probaban y bebían en pajillas para evitar el paso del grano de la superficie. Aunque no se parece mucho a la bebida ámbar que conocemos en la actualidad, la **'sikaru'** ("lo que desea la boca"), así es como la llamaban, se hacía en hornos de malteado en distintas tonalidades, más ligeras o fuertes y es la precursora de la actual cerveza. A lo largo de la historia ha habido muchas mujeres clave en el devenir de la cerveza como la abadesa **Hildegarda de Bingen**, responsable de añadir el lúpulo a la mezcla final o **Susannah Oland**, fundadora en el siglo XIX de Moosehead, la cervecera



independiente más antigua de Canadá aún en funcionamiento.

4. **A los constructores de la Pirámides del antiguo Egipto se les pagaba con una ración de cerveza**, que eran cuatro litros diarios. Esa compensación se denominaba kash, que siglos después dio origen a la palabra inglesa cash (dinero en efectivo). Se sospecha que en España dio origen a la tradición de tomar una cerveza después de trabajar demasiadas horas en la oficina.
5. Los vikingos creían que, en el Valhalla, además de Thor y Odín, les esperaba **Heidrún**. ¿Que quién es? Pues una cabra gigante que les proporcionaría un suministro infinito de cerveza. Sin duda una buena razón para entrar sin miedo en combate.
6. **La cervecera más antigua del mundo** se encuentra en la ciudad de Frisinga (Baviera), al sur de Alemania, y tiene casi 10

siglos de existencia. Se llama Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan.

7. **Las mujeres cerveceras eran las brewsters, también llamadas alewives y brauhexes.** La función de la mujer en el mundo de la cerveza habría desaparecido en los años posteriores a la peste negra, entre 1347 y 1353.
8. Una de las **costumbres** que el emperador **Carlos I** trajo a España fue la de beber cerveza. Fue él quien **la introdujo en el siglo XVI**, aunque hasta el siglo XIX no se produjo de forma industrial.
9. **La elaboración de la cerveza es un proceso de varios pasos.** Primero la cebada malteada se mezcla con agua caliente. De esta combinación se drena el mosto y se mezcla con el lúpulo y la levadura, lo que la hace fermentar, convirtiendo el azúcar en alcohol y dióxido de carbono. Una vez que ha fermentado por unas cuantas semanas la cerveza está lista para que la disfrutes.
10. **En 1814 un enorme tsunami de cerveza de quince metros de altura recorrió Londres sembrando la destrucción a su paso.** En la fábrica de cerveza de Horse Shoe, la cerveza negra se fermentaba en enormes cubas de casi siete metros de altura, sujetas por aros de hierro de 315 kilos. El día de la inundación, uno de los aros se cayó de una de las cubas. La fuerza de la explosión, causada por la presión en su interior, fue suficiente para abrir también las demás cubas de la cervecería. Incluso rompió la pared de ladrillos de la fábrica.
11. **La luna tiene un cráter llamado Beer.**
12. **El consumo moderado de cerveza (de entre 200-300ml en mujeres y de 400ml en hombres adultos sanos)** **acompañado de alimentos podría ser bueno para tu salud:** contiene pequeñas cantidades de aminoácidos esenciales y azúcares digeribles; silicio, fundamental para el buen estado de los tejidos corporales; minerales: un litro cubre buena parte de las necesidades diarias de magnesio (45%), fósforo (40%) y potasio (20%); aporta vitaminas del grupo B que fortalecen los nervios y permiten al metabolismo transformar los nutrientes en energía; previene piedras en el riñón; y además el gas carbónico que contiene favorece la circulación y ayuda en la digestión.
13. **Cerca del 95% de la cerveza es agua.** De ahí a que de la calidad del agua dependa mucho el sabor final que tendrá una cerveza. Precisamente por ello existen muchos tipos de cerveza.
14. **La espuma de la cerveza ayuda a proteger tanto el aroma como el sabor de la bebida.**
15. Además del agua y la cebada **el lúpulo** es la materia prima que compone la cerveza. El lúpulo es el ingrediente que le otorga a la cerveza ese característico **sabor amargo.**
16. **Si te quedas sin champú,** un buen sustituto puede ser la cerveza: sus activos de levadura y cebada aportan una gran cantidad de minerales que refuerzan la queratina del pelo y también hidratan todo tipo de cabellos dándoles brillo y fuerza.
17. **El país que más litros de cerveza per cápita consume en el mundo es la República Checa** (143,3) y en un sorprendente segundo lugar se sitúa... ¡Namibia! Con 108 litros. España ocupa el puesto número 12 en este ranking mundial con 84,8 litros.

18. En lo que sí ocupamos el primer puesto del podio es en ser el país europeo que **más cerveza 0,0 consume.**

19. **El consumo moderado también se asocia a beneficios cardiovasculares, de salud ósea y hasta contra la obesidad.** Eso sí, siempre dentro de un patrón de vida saludable como es el caso de la Dieta Mediterránea, que incluye un elevado consumo de frutas y verduras, legumbres, cereales y pescado.

20. **La barriga cervecera es un mito.** Una caña de 200 mililitros sólo aporta 84 kilocalorías, por lo que el consumo de una cerveza diaria supone un porcentaje «muy pequeño» de la ingesta calórica

diaria recomendada. Además, la cerveza SIN alcohol aporta la mitad de calorías, es decir, una caña de 200ml tendría 42 kilocalorías.

20+1. La zitología (zytholiga) es el **estudio científico de la cerveza y su modo de fabricación.** Aquí te hemos ofrecido un bonus, si has sido capaz de llegar al final de este artículo: ahora si te diriges a cualquier universidad del mundo que la tenga en su programa formativo, puedes demostrar que te sabes de memoria todos estos datos curiosos, no te dará ningún crédito extra, pero hará que le caigas bastante simpático a los profesores que impartan el Grado de Zitología.



“La cerveza es la prueba de que Dios nos ama y quiere que seamos felices” dijo en alguna ocasión el estadounidense **Benjamin Franklin**

Seminario “Cómo conectar la comunidad universitaria con el ámbito empresarial y profesional: organizaciones con un propósito adaptativo y autoorganizadas”

El pasado 22 de mayo se celebró en la Sala Manuel Medina del Paraninfo del Campus de Rabanales, el seminario titulado “Cómo conectar la comunidad universitaria con el ámbito empresarial y profesional: organizaciones con propósito adaptativo y autoorganizadas”, impartido por D. Rafael Molina, profesor e investigador de la Universidad Politécnica de Madrid y subdirector del Centro de Liderazgo y Tecnología de la Universidad Politécnica de Madrid, centro que desde la universidad impulsa estrategias de transformación de las organizaciones públicas y privadas.

Durante su presentación el profesor Molina profundizó en el marco de funcionalidad de los actuales modelos de organización de la universidad, y las necesidades de cambio para influir en una mejor colaboración con otros organismos públicos y privados.

El seminario contó con una nutrida representación del PDI de la Universidad de Córdoba entre los que cabe destacar la presencia de los directores del Centro de Desarrollo Universitario Agroalimentario de Pozoblanco, Alfonso Carbonero, y del Centro de Desarrollo Universitario de Lucena, Maribel Rodríguez, y Amparo Martínez en representación de la EBT de la UCO Animal Breeding Consulting, S.L.



Rafael Molina
y Lourdes Arce

Jornada Técnica: Potencial uso de compuestos de origen vegetal de residuos o destríos como inhibidores de crecimiento de patógenos alimentarios

La Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) de la Universidad de Córdoba celebró el 28 de mayo una exitosa jornada técnica que reunió a destacados investigadores, académicos y representantes de la industria láctea.



**Rosa García,
Alejandro Rodríguez y
Denisse Posada.**

El evento, que tuvo lugar en el campus universitario de Rabanales, se centró en la innovación y la transferencia de conocimiento en diversas áreas de investigación directamente relacionadas con

la elaboración de queso artesanal y su higiene y conservación.

La jornada contó con la participación destacada de la Dra. Guiomar Denisse Posada Izquierdo, investigadora principal y referente en su campo. La Dra. Posada Izquierdo presentó su trabajo sobre Potencial uso de compuestos de origen vegetal de residuos o desechos como inhibidores de crecimiento de patógenos alimentarios, subrayando la importancia de la colaboración entre la academia y la industria para impulsar el desarrollo tecnológico y la aplicación práctica de los resultados de investigación.

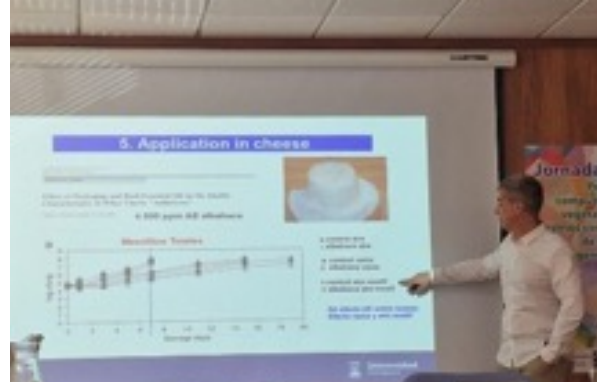
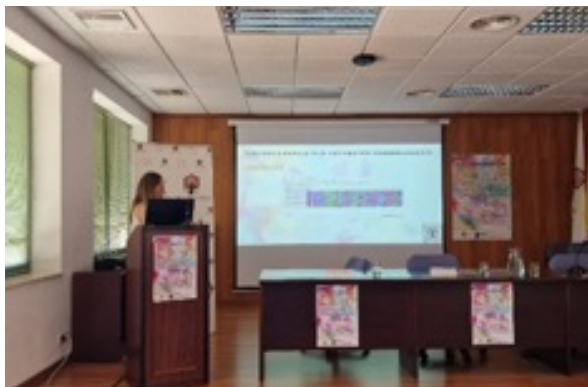
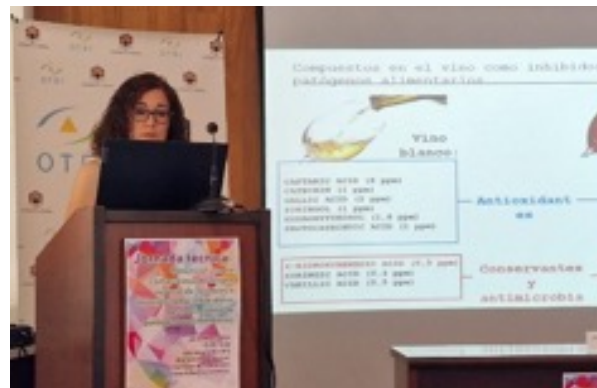
En su ponencia, la Dra. Posada Izquierdo destacó los avances recientes gracias a los fondos concedidos del plan propio de investigación de la UCO en la modalidad de UCOIMPULSA, "al potenciar la participación de jóvenes investigadoras e impulsar el liderazgo y relaciones con otras y otros investigadores como estrategia para mejorar la transferencia de tecnología y fomentar la colaboración interdisciplinaria destacando la oportunidad de establecer redes de contacto y explorar nuevas vías de cooperación ", afirmó.

Además de las presentaciones individuales, de expertos como Radami Zambrano, (Investigador de Universidad Técnica de Manabí-Ecuador); Antero Manuel Murillo, (CICAP Coordinador BOX); Dr. Diego García (Universidad de Zaragoza), Verónica Romero Gil (CSIC-IG) y María José Cardador Dueñas (Investigadora UCO), donde se trataron Fundamentos y principios de la seguridad e inocuidad alimentaria en el sector quesero; Medidas para el control microbiológico en la Industria Quesera: Casos Prácticos; Aplicación de técnicas innovadoras para la inhibición bacteriana en quesos frescos; Aislamientos e identificación de microorganismos en quesos y finalmente Protegiendo la salud con naturaleza: potencial de los aceites esenciales como

antimicrobianos en quesos Dr. Diego García Universidad de Zaragoza.

El director general de transferencia y de la OTRI, Prof. Alejandro Rodríguez, destacó la idoneidad de esta jornada, donde se aunaba la investigación y la transferencia.

La Universidad de Córdoba, a través de la OTRI, continúa comprometida con la promoción de la investigación y la transferencia de conocimiento como pilares esenciales para el desarrollo regional y nacional. Este evento es una prueba más de su dedicación a fomentar la innovación y la colaboración efectiva entre la academia y la industria.



Taller de búsqueda de patentes

La Sala de Consejo de Gobierno del Rectorado acogió el evento celebrado el miércoles 5 de junio, que organizó la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) en colaboración con la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM).

El objetivo del taller fue formar a investigadores de la Universidad de Córdoba sobre los objetivos, estrategias y herramientas a emplear en la búsqueda de patentes, así como informar de los servicios ofertados por la OEPM.

El taller, que tuvo una duración de dos horas y media, fue impartido por Ruth Bozal, examinadora de patentes del área de mecánica general y construcción de la OEPM.

Durante todo el seminario los investigadores realizaron múltiples preguntas y participaron activamente. Finalmente, dado el gran número de solicitudes de inscripción recibidas, la OTRI se ha planteado la organización de un nuevo taller antes de finalizar el año.



**Alejandro Rodríguez y
Ruth Bozal durante la
inauguración del taller**

Jornada Técnica sobre Construcción Sostenible UCO-CIAC



**JORNADA
TÉCNICA SOBRE
CONSTRUCCIÓN
SOSTENIBLE
UCO-CIAC**

JUEVES 20 JUNIO

HORA: 11:00

Sala Manuel Medina

Paraninfo del Campus de Rabanales
Universidad de Córdoba

Inscripciones en
<https://www.uco.es/transferencia/inscripcion-eventos>

ORGANIZA  **UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA**  **OTRI**

COLABORA  **CIAC**

La OTRI y el Centro de Innovación Andaluz para la Construcción Sostenible (Fundación CIAC) organizaron el 20 de junio, en la Sala Manuel Medina del Paraninfo del Campus de Rabanales, una Jornada Técnica sobre Construcción Sostenible, que trató sobre el panorama actual y los nuevos retos que afronta este sector para hacerlo más respetuoso con el medio ambiente.

El acto, que contó con la presencia de José Manuel Lloris, presidente de la Fundación CIAC, fue inaugurado por el Director General de Innovación y Transferencia de la UCO, Alejandro Rodríguez.

La jornada se dividió en dos bloques, un primero en el que se presentaron las líneas de Interés del Centro de Innovación Andaluz para la Construcción Sostenible (Fundación CIAC) y en el segundo se expusieron las líneas de investigación y capacidades de los grupos de investigación de la

Universidad de Córdoba de interés para el sector de la construcción, entre las cabe destacar las medidas pasivas en edificios, techos verdes mediterráneos, antiguos materiales para la restauración de edificios históricos, nuevos materiales, protección y monitorización, evaluación ambiental de bioproductos destinados a la construcción, etc.

La clausura de esta Jornada corrió a cargo del Director General de Innovación y Transferencia de la UCO, Alejandro Rodríguez, quien señaló la importancia de éstas jornadas técnicas para el fomento de la investigación colaborativa y la transferencia del conocimiento.



**Alejandro Rodríguez y
José Manuel Lloris durante la
inauguración**

Jornada Técnica UCO-Fundación EMET



Auxiliadora Fernández, Manuel Torralbo y Lourdes Arce en la inauguración de la jornada técnica.J.M.

Diez grupos de investigación de la Universidad de Córdoba participaron el pasado 26 de junio en una jornada técnica para explorar posibles vías de colaboración y transferencia entre la UCO y la Fundación EMET. La jornada, organizada por la Oficina de Transferencia de los Resultados de la Investigación (OTRI), del Vicerrectorado de Innovación y Transferencia, es el resultado de los contactos previos entre ambas instituciones donde ya se han identificado una cantidad significativa de oportunidades de colaboración para investigadores y estudiantado de áreas como Psicología, Educación Social y Sanidad, y EMET.

La jornada fue inaugurada por el rector de la UCO, Manuel Torralbo Rodríguez, quien señaló la implicación del profesorado que respondió a esta convocatoria y la capacidad de innovación social de los grupos

de investigación de Ciencias Sociales y Humanidades. Así, Torralbo animó a transferir el conocimiento generado en la UCO hacia ámbitos de utilidad social como los que aborda la Fundación EMET. La directora general de

la Fundación EMET, Auxiliadora Fernández, agradeció también la amplia respuesta de los grupos investigadores convocados.

Por su parte, la vicerrectora de Innovación y Transferencia, Lourdes Arce Jiménez, agradeció la disposición de la Fundación para compartir el conocimiento generado por sus profesionales en el desarrollo de su actividad profesional, que tiene que ser aprovechado por los investigadores de la UCO para explorar las posibilidades de concurrir conjuntamente a proyectos europeos, nacionales o regionales.

La Fundación EMET trabaja en programas de intervención en adicciones, menores con problemas de conducta y acogida humanitaria para mujeres migrantes acompañadas de sus hijos e hijas. Estas tres líneas de acción fueron expuestas por Azahara Dovaio y Mamen Niño; Mario del Río y Teresa Girón, respectivamente.

En el turno de exposición de las líneas de investigación de los grupos de investigación de la Universidad de Córdoba, comenzó Antonia Ramírez, del Grupo SEJ-589 Matemáticas, Educación y Sociedad, quien presentó DIMEP, una herramienta de autodiagnóstico de competencias digitales mediáticas y parentales. Posteriormente, Manuel Moyano, del Grupo HUM-1084 Conflict and Human Security, expuso su línea de investigación sobre recursos y aplicaciones psicosociales para la intervención con personas en situación de vulnerabilidad.

La transformación social a través de acciones innovadoras en salud y bienestar en contextos vulnerables fue abordada por Francisco Javier Martínez, del Grupo SEJ-592 WARE: The Water Environmental and Agricultural Resources Economics. La traducción tuvo también su hueco con el proyecto sobre refugiados francófonos africanos en el ámbito universitario, expuesto por Rafael Cuevas y Manuel Gómez, del Grupo HUM-1108 TRADIES: traducción y discurso especializado.

Como no podía ser de otra manera, la inclusión no podía faltar en esta jornada, esta vez, de la mano de las investigadoras M.^a Ángeles Olivares y M.^a del Mar García, del Grupo SEJ-049 Evaluación Educativa e Innovación, quienes expusieron su trabajo sobre la inclusión social de menores y adolescentes migrantes que viajan y mujeres migrantes en situación de sin hogar. En una línea similar se enmarca el trabajo de Valentina Lucena, del Grupo HUM-775 Comportamiento de riesgo, salud y seguridad laboral, quien versó sobre mujeres, traumas y adicciones, así como en adicciones y menores.

El Derecho también ha estado representado por Rafael Pizarro, del Grupo SEJ-196 Ordenación pública de la economía, medio ambiente y ordenación del territorio, el cual ha se centró en el marco jurídico del tercer sector de

acción Social. Posteriormente, Ignacio Alcalde, del Grupo SEJ-685 Conflicto y reparación: estudios socioculturales y jurídicos, expuso su trabajo sobre la etnografía del internamiento en un centro de menores infractores.

Cerró el turno de exposición Antonio Matías Gámez, del Grupo HUM-924 Psicología basada en la evidencia: evaluación y diseño de intervenciones psicológicas eficaces, quien trasladó a los trabajadores de la Fundación EMET su trabajo sobre las estrategias conductuales para reducir las recaídas en las conductas adictivas.

La importancia de la participación de las empresas en proyectos europeos junto a la UCO

VENTAJAS DE LA PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D+I EUROPEOS

Cada vez son más las empresas que apuestan por la participación en proyectos de investigación europeos e internacionales, las ventajas de este tipo de participación son claras:

- Financiación directa a fondo perdido que, dependiendo de la convocatoria, puede ser hasta del 100%.
- Oportunidad de resolver problemas técnicos o tecnológicos con financiación europea.
- Aumento de la competitividad de la empresa al tener oportunidad de trabajar con instituciones de investigación punteras.
- Conocer las políticas y directrices europeas y posibilidad de compartir buenas prácticas.
- Poder explorar nuevos segmentos de mercado y regiones debido a la retroalimentación de socios de diferentes países dentro del consorcio, obteniendo un desarrollo más efectivo de nuevos productos y servicios adaptados al mercado.
- Crecimiento más rápido gracias a las múltiples colaboraciones que surgen en los proyectos europeos, que se transforman en nuevas alianzas comerciales a nivel internacional, y que permiten una futura expansión comercial.
- Acceso a nuevos conocimientos y patentes obtenidos durante la implementación de los proyectos.
- Aumento del prestigio de la empresa a nivel internacional.

¿POR QUÉ COLABORAR CON LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA EN PROYECTOS EUROPEOS?

La Universidad de Córdoba (UCO) está considerada como una de las mejores de Andalucía y cuenta con una buena posición en el ranking de instituciones nacionales.

La UCO está comprometida con la sociedad, promoviendo la innovación, la investigación y el desarrollo tecnológico como un instrumento para el progreso económico y social. En este sentido, la transferencia de conocimiento es también una de las misiones de esta Universidad.

Nuestra Universidad está formada de 235 unidades de investigación y más de 2.000 investigadores, que cubren la mayor parte de las disciplinas científicas, que abarcan desde las ciencias sociales, económicas y humanidades hasta ciencias de la vida y la salud, y de ciencia y tecnología. La UCO tiene una considerable experiencia en coordinar, gestionar y llevar a cabo proyectos de investigación internacionales. Por otra parte, cuenta con una oficina específica para el fomento, apoyo y gestión de proyectos de I+D+i internacionales.

La Oficina de Proyectos Internacionales (OPI) de la UCO, ayuda a la presentación de cerca de una centena de proyectos internacionales al año y, en la actualidad, se encuentra gestionando alrededor de 67 proyectos europeos en vigor.

Por otra parte, gracias al proyecto "Desarrollo de redes de asesoramiento y gestión de proyectos europeos I+D+i en la UCO" con acrónimo DevelOPE, referencia de la ayuda GPE2023-001243-P, financiada por: MICIU/AEI/10.13039/501100011033, la Universidad de Córdoba está comprometida en impulsar la participación de las empresas españolas en consorcios de programas europeos investigación, en concreto en el programa marco "Horizonte Europa".

Si eres empresa española y está interesado/a en participar en convocatorias de investigación europeas, no dudes en visitar nuestra web para conocernos mejor:

<https://www.uco.es/internacional/proyectosinternacionales/que-es-la-opi/>



O contactar con nosotros para próximas colaboraciones:

gestores.opi@uco.es / opi@uco.es

957 21 8039 / 8103

Actos en los que estuvo presente La Universidad de Córdoba, a través del Vicerrectorado de Innovación y Transferencia.

- **Jornada "La digitalización del agua. Embalse Digital 5.0 de Emasesa".**

13 de mayo. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.

<https://www.abc.es/sevilla/ciudad/emasesa-revoluciona-sector-embalse-digital-proyecto-pretende-20240513131056-nts.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.abc.es%2Fsevilla%2Fciudad%2Femasesa-revoluciona-sector-embalse-digital-proyecto-pretende-20240513131056-nts.html>

- **Encuentro vicerrectores de transferencia e innovación de universidades públicas andaluzas y CTA.**

16 de mayo. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.

<https://www.corporaciontecnologica.com/noticias/cta-reune-a-los-vicerrectores-de-transferencia-de-las-universidades-andaluzas-en-antequera/>

- **Congreso Sensorfint Final Conference.**

29 de mayo. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.

<https://www.uco.es/ucci/es/noticias-gen/item/4688-un-congreso-reune-en-la-uco-a-especialistas-internacionales-en-tecnologias-no-destructivas-para-el-control-alimentario>

- **Jornada EMACSA. Actividad I+D+i en el tema del agua.**

31 de mayo. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.

https://www.eldiadecordoba.es/cordoba/Emacsa-embajada-Dinamarca-jornada-sostenibilidad-agua_0_1907810976.html

- **Gala Medio Ambiente.**
4 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
https://www.eldiadicordoba.es/cordoba/III-Gala-UCO-Medio-Ambiente-mundo-futuro_0_1909010645.html
- **Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024.**
5 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.uco.es/servicios/actualidad/vida-academica/item/155463-el-rectorado-acoge-el-vii-congreso-internacional-de-calidad-y-seguridad-alimentaria-acofesal-2024>
- **Día Mundial del Medio Ambiente-Cátedra Timac Agro.**
5 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.uco.es/servicios/actualidad/sociedad/item/155467-la-catedra-timac-agro-uco-celebra-el-dia-mundial-del-medio-ambiente>
- **MUNDOLIVAR 2024.**
10 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.uco.es/servicios/actualidad/vida-academica/item/155485-cordoba-acoge-mundolivar-2024-el-mayor-congreso-de-olivar-y-aceite-de-oliva-del-mundo>
- **Presentación CDU Puente Genil.**
17 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://puentegenil.es/el-centro-universitario-de-desarrollo-tecnologico-aspira-a-convertir-en-ciudad-universitaria-a-puente-genil/>
- **Gala Cordobeses del Año 2024.**
19 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.diariocordoba.com/cordoba-ciudad/2024/06/19/directo-diario-cordoba-gala-cordobeses-ano-103966757.html>
- **Gala Premios AJE 2024.**
20 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.diariocordoba.com/cordoba-ciudad/2024/06/20/flamingo-biomechanical-lavanderia-industrial-posadas-104080312.html>
- **I FORO DE INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA DE CÓRDOBA.**
24 de junio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.uco.es/servicios/actualidad/noticiasactualidaddia/item/155705-nace-el-foro-de-innovacion-agroalimentaria-de-cordoba-para-impulsar-el-desarrollo-del-sector-con-los-mercados-de-carbono-y-la-inteligencia-artificial-como-asuntos-centrales-de-esta-primera-edicion>
- **8ª edición de los Premios Porc d'Or Ibérico.**
5 de julio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://iberico.com/promocion/cordoba-capital-de-los-premios-porc-dor-iberico/>
- **Presentación del proyecto Agrifood TEF.**
10 de julio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.dihdatalife.com/presentacion-del-nodo-espanol-del-proyecto-agrifoodtef/>

- **Presentación cátedra ENIA.**
18 de julio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.uco.es/servicios/actualidad/noticiasactualidad/actualidad/item/156110-la-universidad-de-cordoba-presenta-su-catedra-internacional-de-inteligencia-artificial-y-agricultura>
- **Acto Hitachi Energy Córdoba.**
19 de julio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.diariocordoba.com/cordoba-ciudad/2024/07/19/hitachi-completara-ampliacion-fabrica-cordoba-105822226.html>
- **Inauguración Campus Innovation COVAP.**
22 de julio. Asiste Lourdes Arce Jiménez. Vicerrectora de Innovación y Transferencia.
<https://www.diariocordoba.com/cordoba-ciudad/2024/07/22/campus-innovation-covap-comienzo-105955347.html>

Convocatorias y Actividades

PROGRAMA FARMA-BIOTECH

<https://www.uco.es/transferencia/noticias-y-eventos/798-programa-farma-biotech-2024>

PROYECTOS EUROSTARS

<https://www.uco.es/transferencia/noticias-y-eventos/775-proyectos-eurostars>

INCENTIVOS PARA DESARROLLO INDUSTRIAL Y PROYECTOS DE I+D+I EMPRESARIAL

<https://www.uco.es/transferencia/noticias-y-eventos/808-incentivos-para-desarrolloindustrial-y-proyectos-de-i-d-i-empresarial>

VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA

Lourdes Arce Jiménez
vr.innovacion@uco.es

DIRECTOR GENERAL DE TRANSFERENCIA Y DE LA OTRI

Alejandro Rodríguez Pascual
dg.transferencia@uco.es

JEFE DE SERVICIO OTRI

Alejandro Bogarín Vega
Tel: 957 211 011 / 957 212 058
direccion.otri@uco.es

PROYECTOS DEL PLAN NACIONAL, PROTECCIÓN Y VALORIZACIÓN DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Fernando Pinillos Villatoro
Tel: 957 211 011
fernando.pinillos@uco.es
patentes.otri@uco.es

SECRETARÍA DE DIRECCIÓN, ADMINISTRACIÓN OTRI Y GESTIÓN DE CONTRATOS ART. 83

M^a José Hinojosa Canovacas
Tel: 957 211 011
mhinojosa@uco.es

GESTIÓN DE CONTRATOS ART. 60 Y FACTURACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIOS

Adela Corpas García
Isabel Pintor León
Tel: 957 218 022
contratos.otri@uco.es

PLAN PROPIO GALILEO

Francisco Aquino Flores
M^a José Hinojosa Canovacas
Tel: 957 212 059

CREACIÓN DE EBTs Y LICITACIONES

María José Castro Priego
Tel: 957 218 022
mjcastro@uco.es
ebts.otri@uco.es

RELACIÓN CON EMPRESAS, PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Luis Barrón Vida
Tel: 957 212 058
luis.barron@uco.es
informes.otri@uco.es
eventos.otri@uco.es

ESPACIO CÁTEDRAS

Isabel Pintor León
Tel: 957212058
catedras.ue@uco.es

OFICINA DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS

Simón Navarro Bustos
Tel: 957 211 010
goperativos.otri@uco.es

ELABORACIÓN BOLETÍN TRUCO

Luis Barrón Vida
Tel: 957 212 058
luis.barron@uco.es



El sistema de gestión de la OTRI está certificado conforme a los requisitos UNE EN ISO 9001:2015. También posee el nivel I del programa Trébol (Servicio de protección ambiental)

