

ACADEMIA ANDALUZA DE
CIENCIA REGIONAL

DISCURSO LEÍDO EL DÍA
18 DE OCTUBRE DE 2019
EN LA SUBSEDE DE CÓRDOBA

POR EL ILMO. SR.

D. RAFAEL JORDANO SALINAS

CONTESTACIÓN DE LA ACADÉMICA
ILMA. SRA.

DÑA. MARÍA DEL CARMEN MARTÍNEZ HERNÁNDEZ



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA

Ediciones DON FOLIO

Medina Azahara, 15
14005 Córdoba

Autores:

Rafael Jordano Salinas
María del Carmen Martínez Hernández

Depósito Legal:

CO 691-2020

I.S.B.N. :

978-84-17171-64-3

Imprime:

Copisterías Don Folio S.L.
Medina Azahara, 15
14005 Córdoba

Reservados todos los derechos.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los autores, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

CONTRIBUCIÓN DE LA
PRODUCCIÓN
AGROALIMENTARIA ANDALUZA DE
CALIDAD DIFERENCIADA AL
POSICIONAMIENTO DE LA
GASTRONOMÍA DE ANDALUCÍA

ILMO. SR.

D. RAFAEL JORDANO SALINAS



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA

ÍNDICE

Preámbulo.	7
I. Introducción.	9
II. Reconocimientos de Calidad Diferenciada en la Comunidad Autónoma de Andalucía.	11
III. Posicionamiento de la Gastronomía de Andalucía.	15
IV. Seguridad de la Cadena Agroalimentaria Andaluza.	21
V. Papel de la Universidad de Córdoba (UCO) y el Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación de Andalucía (ceiA3).	27
VI. Consideraciones Finales.	31
VII. Referencias Bibliográficas.	33
VIII. Tablas.	37
Contestación de la Ilma. Sra. Dña. María del Carmen Martínez Hernández	41

PREÁMBULO

Sra. Vicerrectora de Posgrado e Innovación Docente de la Universidad de Córdoba (UCO), Excmo. Sr. Presidente de la Academia Andaluza de Ciencia Regional, Prof. Dr. D. José Vallés Ferrer, Ilmo. Sr. Secretario General de la Academia, ilustrísimas e ilustrísimos señoras y señores académicos, excelentísimas e ilustrísimas autoridades: Subdelegado de Defensa en Córdoba; Viceconsejero de la Vicepresidencia-Consejería de Turismo, Justicia, Regeneración y Administración Local del Gobierno de la Junta de Andalucía; Jefe de la Comandancia de la Guardia Civil en Córdoba; Presidentes de las Reales Academias Sevillana de Ciencias Veterinarias (Andalucía Occidental) y de Ciencia Veterinarias de Andalucía Oriental, Representante de la Real Academia de Córdoba (de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes), señoras y señores.

Quiero que mis primeras palabras sean de agradecimiento hacia esta ilustre Corporación por haberme elegido para formar parte de la misma, muy especialmente a los que han propuesto mi candidatura. Deseo expresar mi admiración, respeto y consideración hacia la Ilma. Sra. Académica, Dra. María del Carmen Martínez Hernández, que ha tenido la gentileza de aceptar la invitación para contestar al discurso que a continuación leeré; así como a los Ilmos. Sres. Académicos Profesores Doctores: D. Antonio Rodero Franganillo, uno de mis maestros en nuestra querida Facultad de Veterinaria; y D. José Manuel Cuenca Toribio, referente del conocimiento de la Historia Universal y Contemporánea de España. Espero no defraudarles y estar a la altura de las circunstancias.

La disertación que voy a pronunciar lleva por título “Contribución de la Producción Agroalimentaria Andaluza de Calidad Diferenciada al Posicionamiento de la Gastronomía de Andalucía”: reconocimientos de calidad diferenciada, singularidades de su gastronomía, aspectos de la seguridad de la cadena agroalimentaria y papel desempeñado por la UCO y el Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación de Andalucía (ceiA3). En mi opinión, dicho tema es acorde con los fines de nuestra Academia, entre otros: *“Potenciar la ciencia regional con el objetivo de contribuir al desarrollo económico, territorial y social de Andalucía en su conjunto y en sus distintos ámbitos (zonas, comarcas, municipios, etc.)”*. Finalmente, me van a permitir que exprese mi satisfacción por leer este discurso en la Subsede de Córdoba.

I INTRODUCCIÓN

El Sector Agroalimentario Andaluz, integrado por cinco mil industrias, factura una cifra superior a once mil millones de euros, el 25% del nacional; genera más de ciento ochenta mil empleos directos y supone el 22,5% de las exportaciones españolas. En opinión de Manso (2017), la entrada en vigor de la nueva Política Agraria Común (PAC) será clave para dicho Sector; actualmente España recibe el 25% del presupuesto de dichas ayudas para toda la Unión Europea (UE). Además, se habrá producido el “Brexit” (salida efectiva del Reino Unido, RU), contribuyente neto al presupuesto comunitario.

Según un informe del Sector Agroalimentario de Andalucía, elaborado por la Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía (LANDALUZ, 2018), la producción agroalimentaria representa el 3% del PIB español. España junto con Francia, Alemania, Italia y RU son los líderes en producción de la UE. En Andalucía, la agroalimentación sigue siendo el sector industrial más relevante ya que reúne el mayor número de empresas agroalimentarias de España (un 18,4% del total). La principal industria es la de aceites y grasas vegetales, le siguen la manipulación, conservación e industrialización de frutas y hortalizas frescas. En 2017, lideró las ventas al exterior de productos agroalimentarios y bebidas (27,1% del Sector Agroalimentario). El aceite de oliva ocupó el primer puesto y las hortalizas frescas y congeladas el segundo. El destinatario preferente de nuestros productos continuó siendo la UE (Alemania, Italia y Francia fueron los principales clientes).

En opinión de Zapata (2016), autor de “Hitos y Ritos de la Gastronomía Andaluza”, además de los datos económicos, la calidad gastronómica y la seguridad alimentaria han mejorado de forma significativa en los últimos años. Andalucía tiene un extraordinario potencial agroalimentario cuya producción, vinculada al territorio, genera riqueza y empleo lo que repercute en la fijación de la población rural. Todo ello contribuye al reconocimiento y posicionamiento de su gastronomía. Más de seiscientos cincuenta mil turistas vienen a Andalucía con esta motivación siendo uno de los paquetes turísticos más valorados. Actualmente, es la Comunidad Autónoma que mayor aceptación tiene entre los turistas nacionales que nos visitan. Para Hernández (2018) dichas cifras evidencian el gran auge que viene experimentando el turismo gastronómico andaluz.

II

RECONOCIMIENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA EN ANDALUCÍA

De acuerdo con la normativa aplicable (europea, nacional y autonómica), las denominaciones de calidad diferenciada tienen como objetivo fundamental proteger aquellos productos que reúnen unos atributos de calidad adicional, derivados del cumplimiento de normas que van más allá de las exigencias obligatorias de calidad comercial o estándar. De entre las vinculadas a un origen, que protegen las indicaciones geográficas en la UE, se distinguen tres regímenes de aplicación: vinos, productos agroalimentarios y bebidas espirituosas; y varios instrumentos de protección, especialmente: Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP). Una DOP ampara productos agroalimentarios cuya calidad se debe exclusivamente a factores humanos y/o naturales característicos de la zona geográfica en la que se han producido y elaborado; son designados con el nombre geográfico que se protege, de manera que su utilización sea exclusiva para los productos amparados por la misma. Para obtener su reconocimiento, es indispensable que tanto el proceso de producción de las materias primas, como la transformación y elaboración del alimento, tengan lugar en la zona geográfica delimitada. En el caso de la IGP, al menos una de dichas fases (producción, transformación o elaboración) ha de producirse en dicha zona. La Indicación Geográfica (IG) es similar a la IGP. Los consejos

reguladores tienen como misión primordial controlar la calidad y garantizar el origen de los productos amparados.

Actualmente, la UE reconoce al Reino de España en torno a trescientas cincuenta denominaciones de calidad diferenciada, de las que sesenta y cinco (aproximadamente el 20%) son andaluzas. Andalucía reúne el mayor número de DOPs agroalimentarias y ocupa el quinto puesto en vinos. En cuanto a IGP, se posiciona en los lugares primero y segundo en vinos y productos agroalimentarios, respectivamente. En la Tabla 1 se relacionan las treinta DOPs reconocidas de productos agroalimentarios y vinos andaluces: doce de aceite de oliva virgen extra (AOVE), nueve de vinos, tres de vinagres, dos de jamones y paletas, una de frutas y hortalizas, y tres de otros productos.

Destaca Córdoba con siete DOPs: AOVEs de Baena, Lucena, Montoro-Adamuz y Priego de Córdoba; vinos y vinagre de Montilla-Moriles; y jamones y paletas ibéricos de Los Pedroches. Es la única provincia que reúne AOVE, vino y jamón ibérico con el reconocimiento DOP que otorga la UE (Jordano, 2018). Málaga cuenta con seis: AOVE de Antequera; vinos de Málaga y Sierras de Málaga; chirimoya de la Costa Tropical (compartida con Granada); aceituna Aloreña y pasas de Málaga. Granada tiene cinco: AOVE de Montes y Poniente; vino y miel. Huelva, cuatro: vinos del Condado y Naranja Condado; vinagre del Condado; y jamones y paletas ibéricas de Jabugo (excede al ámbito geográfico andaluz). Cádiz, tres: AOVE, vino y vinagre. Jaén, tres: AOVEs de las Sierras de Cazorla, Mágina y Segura. Sevilla, dos: aceite de Estepa y vino de Lebrija.

Respecto a las IGP e IGs andaluzas (Tabla 2), la UE reconoce dieciséis vinos y dos bebidas espirituosas (Brandy de Jerez y Anisados); y diecisiete productos agroalimentarios: aceite de Jaén, jamones serranos (Serón y Trevélez); aceitunas (gordal y manzanilla de Sevilla); espárrago de Huétor-Tájar y tomate de la Cañada-Níjar); pan de Alfacar y dulces navideños (alfajor de Medina Sidonia y mantecados y polvorones de Estepa); pescados y productos de la pesca (melva y caballa de Andalucía; mojamas de Barbate e Isla Cristina); legumbres

(garbanzo de Escacena) y cordero Segureño (supra-autonómica).

La despensa de Andalucía es una de las más nutridas, variadas y aprovechadas para la cocina actual (Zapata, 2016), existiendo una relación evidente entre el sistema alimentario y el territorio (Villegas, 2019). Nuestra producción agroalimentaria de calidad diferenciada nos permitiría construir una pirámide nutricional para una dieta sana y equilibrada exclusivamente con productos procedentes de las denominaciones andaluzas.

Lamentablemente, en la mayoría de los establecimientos del canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías), las cartas no suelen incluir referencia a la DOP/IGP o la procedencia de los vinos y productos agroalimentarios andaluces. En el caso de las cordobesas, según Hernández y col. (2016), los turistas no identifican el producto culinario con la región, aunque reconocen la calidad e imagen de los productos con DOP. El 68 % de los municipios de la provincia tienen una DOP o IGP asociadas a un producto de interés gastronómico (agroalimentario o vino), dándose la circunstancia de que varios están vinculados a más de una DOP. Para dicho autor, el turista gastronómico que viene a Córdoba tiene como motivación: visitar bodegas y almazaras (44,6%), degustar platos típicos (38,9%) y comprar productos DOP (12,3%).

En conclusión, el reconocimiento de los productos agroalimentarios y vinos andaluces de calidad diferenciada por la UE lo acreditada la existencia de sesenta y cinco denominaciones de las que dos tienen la consideración de supra-autonómicas. Ello representa en torno al 20% de las españolas. Es preciso destacar la excelente labor que vienen realizando los consejos reguladores. El conjunto de las DOPs e IGP de Andalucía generan en torno a trescientos cincuenta millones de euros, destacando Jerez y Manzanilla de Sanlúcar. En nuestra opinión, el volumen de las transacciones comerciales de las denominaciones andaluzas está muy por debajo de su potencial de facturación. Es necesario una mayor implicación de las administraciones en campañas informativas que permitan un

mayor conocimiento y difusión de los productos agroalimentarios
y vinos andaluces de calidad diferenciada.

III

POSICIONAMIENTO DE LA GASTRONOMÍA DE ANDALUCÍA

Opata (2016) considera que en tres etapas de la historia de Andalucía (romana, musulmana y tras el Descubrimiento de América) hay una serie de hitos de la alimentación y la cocina: Escuela de cocina de Adriano; libros de Columela; San Isidoro y la Escuela Agronómica de Córdoba del siglo X (determinante para la producción de tratados de agricultura); recetarios andalusíes; y siglos posteriores al Descubrimiento. Para este autor, la despensa y los recetarios andaluces (los primeros después de los romanos) están entre los mejores del mundo. Posteriormente, el desarrollo cultural de Al-Ándalus trajo una cocina rica y variada. De hecho, en la cocina actual europea subsisten muchos usos y costumbres de la cocina hispano-árabe (postres, sorbetes, etc.). Un ilustre andaluz, Mariano Pardo de Figueroa y de la Serna (Medina Sidonia, 1828-1918), que firmaba sus libros y artículos bajo el seudónimo del “Dr. Thebussem” fue un gran defensor de las cocinas regionales hispanas frente a la francesa. Su objetivo era que la española tuviera la consideración de alta cocina. Actualmente, en dicho ámbito, España es líder a nivel mundial y varios chefs andaluces han contribuido de forma significativa a dicho logro. Es el caso del gaditano Ángel León (chef ejecutivo de Aponiente); medios de comunicación de reconocido prestigio internacional como *Wal Street Journal* y *New York Times* han considerado a su restaurante entre los diez mejores de Europa y del mundo, respectivamente.

La cocina andaluza se distingue por su extraordinaria diversidad: mar y montaña, cinegética, de cereales, verduras, frutas y hortalizas. Apuesta por los productos autóctonos de proximidad y temporada. Entre los que distinguen la gastronomía andaluza a nivel mundial es preciso destacar: AOVE, jamón ibérico y vino. Andalucía (especialmente Jaén y Córdoba) es el mayor productor mundial de AOVE, su consumo está arraigado en nuestra cultura gastronómica desde hace milenios. Pruebas documentales podemos encontrar en el libro de Apicio sobre “La Cocina en la Antigua Roma”, y por ello es insustituible como base de nuestro recetario tradicional.

En el *Top Ten* de la Guía EVOOLEUM 2019 (Tabla 3), que reúne a los cien mejores AOVEs del mundo, figuran ocho andaluces: cinco de Córdoba, dos de Jaén y uno de Granada, ocupando los puestos segundo y tercero aceites de Priego de Córdoba y Sierra Mágina, respectivamente. Uno de los atractivos gastronómicos más valorados por quienes nos visitan son nuestras paletas y jamones de bellota 100% ibéricos. Su extraordinaria calidad va necesariamente asociada a una cría de los cerdos en régimen de libertad en la dehesa (agro o ecosistema arbolado compuesto de encinas, alcornoques y quejigos reconocido como reserva de la biosfera por la UNESCO). Son esenciales la alimentación en régimen de montanera (varios meses) y un riguroso proceso de curación o maduración de los perniles durante años (Jordano, 2018). Es un jamón indiscutible número uno entre los muchos europeos (York, Parma, Westfalia, Bayona...), siendo venerado en todos los templos gastronómicos y lujosos del orbe (Zapata, 2016). Una pieza de bellota 100% ibérico de Los Pedroches ha llegado a ser considerada en cata ciega oficial el mejor jamón del mundo. De las cuatro DOPs de jamón ibérico españolas: Dehesa de Extremadura, Guijuelo (Salamanca), Jabugo y Los Pedroches, dos son andaluzas. Además, la onubense, como ya se ha mencionado, tiene la consideración de supra-autonómica. Respecto a vinos, son nueve las DOPs, siendo los de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y Montilla-Moriles, elaborados con una técnica de crianza única en el mundo (biológica bajo velo de flor por el sistema de soleras y criaderas), los de más proyección nacional e internacional. Ocupan los

primeros puestos del mundo en concursos de catas. Un Pedro Ximénez (PX) de Montilla-Moriles (selección de 1927) ha sido elegido el segundo mejor vino a nivel mundial y, recientemente, un amontillado de Jerez ha sido proclamado el número uno mundial en la gran cita con el vino a nivel internacional celebrada en Londres (*International Wine Challenge*). El jurado ha valorado su calidad y singularidad considerándolo una maravilla enológica. Todo lo anteriormente expuesto acredita que en Andalucía se producen verdaderas joyas de la enogastronomía mundial.

Como expresión de la microgastronomía andaluza resulta imprescindible hacer mención a la tapa, siendo Granada el ejemplo más representativo para referirse al acompañamiento como cortesía de la tapa a la bebida. Para Ansón (2018), es la cocina en miniatura en tanto que Bernabeu (2018) considera que la comensalidad (comer y beber juntos alrededor de una misma mesa), representa uno de los elementos nucleares de la sociabilidad. Tapear o comer de tapas es también una manera de comunicarse consustancial con la forma de compartirlas, y vinculada con el estilo de alimentación/dieta Mediterránea (que como es sabido ya fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO). En definitiva, puede ser una forma de alimentación saludable ya que, como recomendaba Grande Covián, hay que “comer de todo, poco”.

Actualmente, España es el segundo país más longevo del mundo tras Japón. El horizonte 2040 sitúa a nuestra nación, según un estudio de la Universidad de Washington, como la de mayor esperanza de vida (85,8 años). Todo ello pone de manifiesto, sin perder de vista la problemática de sobrepeso y obesidad que afecta a los países desarrollados, que nuestros hábitos alimentarios y nutricionales, en general, son adecuados. Por otra parte, un reciente informe del panel Intergubernamental de Expertos en Cambio Climático (IPCC) de la Organización de Naciones Unidas (ONU) propone una alimentación con más vegetales y carne “baja en emisiones”. En definitiva, se pretende transformar el sistema alimentario como una medida para afrontar la crisis climática.

En cuanto a excelencia gastronómica, entre los indicadores más acreditados a nivel internacional es obligado citar la Guía Michelin España & Portugal (2019). De la cocina española destaca el reconocimiento internacional a su creatividad, la cualificación técnica de sus chefs, el valor de la tradición familiar, el secular mestizaje cultural, la existencia de materias primas de extraordinaria calidad. España tiene uno de los litorales pesqueros más extensos de Europa, siendo Andalucía el mayor territorio de consumo de pesca. Desde hace más de un siglo los inspectores de la Guía Roja vienen aplicando los mismos criterios para la evaluación de la calidad de los establecimientos de restauración: anonimato, independencia, superación, actualización anual y homogeneidad en la selección. Los distintivos de calidad establecidos son: estrellas Michelin (cocina de gran fineza, una; cocina excepcional, dos y cocina única, tres); *Bib Gourmand* (mejor relación calidad/precio) y plato Michelin (cocina de calidad). En la edición 2019, dieciocho restaurantes andaluces han sido reconocidos con un total de veintidós estrellas mientras que treinta y ocho han obtenido la mención *Bib Gourmand*.

De las ocho provincias, Málaga y Cádiz con ocho y tres establecimientos, respectivamente, lideran la clasificación de los reconocidos con estrellas. Córdoba con dos es la capital con mayor número de restaurantes en la Guía seguida de Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla con uno. Una buena prueba de la pujanza de la alta cocina andaluza es que Madrid, actual locomotora de la economía nacional líder en PIB y una de las Comunidades Autónomas con mayor renta *per cápita*, tiene solamente un triestrellado frente a los dos de Andalucía: Aponiente (Puerto de Santa María) y Hotel Puente Romano de Marbella (Tabla 4). La Guía Repsol (2019), otorga a tres restaurantes andaluces el máximo reconocimiento (tres soles): los anteriormente citados y *Noor* (Córdoba). Precisamente, los chefs ejecutivos de dichos establecimientos (Ángel León, Dani García y Paco Morales) son, en opinión de Zapata (2016), los grandes innovadores andaluces del momento. El primero ha desarrollado un equipo para clarificar caldos de algas marinas (Clarimax), utiliza el fitoplancton como ingrediente culinario, diseña embutidos marinos y ha presentado en Harvard “La luz del mar”

conjuntamente con el Campus de Excelencia Internacional del Mar liderado por la Universidad de Cádiz (en colaboración con las universidades de Almería, Huelva, Granada y Málaga). El segundo trajo a España en 2004 el nitrógeno líquido siendo la fritura a la antigua, los paisajes comestibles o las micro-emulsiones algunas de sus aportaciones a la alta cocina. El tercero está haciendo desde Córdoba una apuesta decidida para la recuperación de la cocina de Al-Ándalus.

En lo que respecta a los eventos gastronómicos con mayor proyección es necesario citar: Andalucía Sabor (AS) y Córdoba Califato Gourmet (CCG). AS (bianual, siete ediciones) es la cita oficial de los profesionales (alimentación y gastronomía) que permite proyectar nuestra oferta en agroalimentación al mercado nacional e internacional. CCG (anual, seis ediciones) es el encuentro de chefs andaluces y del resto de España en torno a la cocina andaluza y cordobesa. Ambos congresos vienen certificando el excelente momento de la gastronomía de Andalucía con especial énfasis en la alta cocina.

En definitiva, la gastronomía de Andalucía muestra un excelente posicionamiento a nivel nacional e internacional. Cuenta con un sólido fundamento, un magnífico concepto y, sobre todo, excelentes productos agroalimentarios. Tanto la popular (la expresión tradicional es confusa para algunos autores), como la alta cocina son reconocidas en las guías gastronómicas más prestigiosas del mundo. Actualmente, la Guía Michelin distingue con sus estrellas a dieciocho establecimientos de los cuales dos ostentan el máximo reconocimiento, proyectando sus propuestas gastronómicas fuera de nuestras fronteras.

IV

SEGURIDAD DE LA CADENA AGROALIMENTARIA ANDALUZA

El reconocimiento de la calidad diferenciada de un producto agroalimentario por la UE lleva implícito la garantía de Seguridad Alimentaria del mismo. *“Existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”*. Dicho concepto fue consensuado en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la Organización para la Alimentación y Agricultura (FAO, 1996). Es preciso considerar dos aspectos: acceso a suficientes alimentos (connotaciones con la producción y abastecimiento de alimentos); y garantía nutricional y de inocuidad alimentaria (salvaguarda de la Salud Pública, derecho de los consumidores de la UE). Vivimos en un mundo globalizado en el que se producen eventualmente alertas y fraudes alimentarios que de no gestionarse adecuadamente por las distintas administraciones podrían desencadenar una crisis alimentaria. La cadena agroalimentaria puede sufrir una contaminación biótica (virus, priones y bacterias) o abiótica (compuestos químicos: anilinas, dioxinas y benzopirenos) e incluso vehicular medicamentos como fenilbutazona (Jordano, 2013).

España en 1981 se vio afectada por el Síndrome del Aceite Tóxico (SAT). Aceite de colza desnaturalizado importado de Francia para uso industrial fue introducido en la cadena

alimentaria de forma ilegal provocando la mayor crisis alimentaria conocida en nuestro país. Miles de personas enfermaron tras su consumo de las que centenares murieron. Aún hoy muchos afectados conviven con secuelas irreversibles. Supuso un antes y un después en materia de Seguridad Alimentaria ya que impulsó definitivamente el desarrollo del Código Alimentario Español (CAE). Dicha crisis no afectó a Andalucía.

En 1996 en el Reino Unido se desencadenó la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) o “Mal de las Vacas Locas”. Afectó a centenares de miles de cabezas de más de veinte países europeos (cayó en picado el consumo de carne de vacuno), y EEUU vetó durante dieciocho años las importaciones de carne de vacuno procedente de Europa. Solo tres años después (1999) el Comité Veterinario UE confirmó la presencia de dioxinas en carne (pollo, cerdo y vacuno) procedente de Bélgica. Se había desencadenado una crisis alimentaria, coloquialmente denominada “Pollos Belgas”, en el centro neurálgico de la UE. Las dioxinas (potencialmente cancerígenas) contaminaron los piensos utilizados en la alimentación animal.

Estas grandes crisis alimentarias supusieron un punto de inflexión que propició que el Parlamento Europeo aprobara, en 2000, el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria. Contemplaba la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y una red de agencias en cada una de los estados miembros, en España la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Entre los logros conseguidos: códigos de buenas prácticas de elaboración (BPE); sistemas de autocontrol (APPCC); trazabilidad; aplicación de criterios microbiológicos y límites máximos de residuos. A pesar de lo mucho conseguido en materia de Seguridad Alimentaria, en lo que llevamos de siglo se han desencadenado nuevas crisis alimentarias: fiebre aftosa; brotes de salmonelosis y listeriosis; contaminaciones por benzopirenos, melanina y dioxinas, etc.

Vamos a detenernos en la crisis originada en Alemania (2011) por brotes de soja contaminados con *Escherichia coli* O104:H4, ya que de forma errónea se trató de implicar a productos hortofrutícolas procedentes de Andalucía. Se registraron varias muertes en Alemania, Holanda, Francia, Dinamarca y Suecia. Inicialmente se conoció como “Crisis del Pepino” (se achacó a pepinos cultivados en invernaderos de Almería). Como es bien sabido los pepinos, procedentes del Poniente Almeriense, no tuvieron implicación alguna. No obstante Alemania acusó a las autoridades españolas de haber exportado pepinos contaminados con dicha bacteria. Finalmente, el origen de la crisis se atribuyó a brotes de soja importados de Egipto y germinados en Alemania (se utilizaban en la preparación de ensaladas junto a los pepinos españoles). Debido a los excedentes, los daños económicos fueron muy cuantiosos y aunque Bruselas tuvo que indemnizar a los agricultores andaluces las pérdidas fueron irreparables. Finalmente, fue reconocida la seguridad de la cadena agroalimentaria andaluza.

Posteriormente, otras alertas y fraudes alimentarios afectaron a la carne de caballo, fenilbutazona (2013); huevos, friponil (2017); atún, histaminas (2017) y recientemente la crisis de la carne mechada (*Listeria monocytogenes*). A propósito de la crisis de Listeriosis del verano de 2019 desencadenada en Andalucía es preciso mencionar aspectos relativos a:

- Etiología de Listeriosis. *L. monocytogenes* es un patógeno multihospedador (afecta a animales y humanos) capaz de crecer a temperaturas entre 1 y 45°C. Por lo que preocupa su posible presencia en alimentos que han de conservarse en refrigeración. Bacteria ampliamente distribuida en la naturaleza, está muy adaptada a condiciones medioambientales. Se destruye mediante pasterización y es sensible a los desinfectantes habituales (Jay y col., 2009).

- Características de un Brote. Cualquier alimento (animal o vegetal) puede contener listerias, el periodo de incubación oscila entre una y varias semanas. En el reciente brote, uno de los más importantes descritos a nivel mundial hasta ahora, el alimento

responsable ha sido carne mechada precocinada comercializada por una industria cárnica sevillana. Se han contabilizado dos centenares de casos (la inmensa mayoría en Andalucía), de las que más de la tercera parte ha precisado hospitalización. Finalmente, tres personas han fallecido (todas ellas pertenecientes a grupos de riesgo). Mención especial merece el caso de las afectadas embarazadas por el riesgo de aborto (se han producido varios). Por el contrario, personas sanas, no gestantes ni inmunodeprimidas suelen ser muy resistentes a la infección. En opinión de Jay y col. (2009), desde que en 1929 se describió en EEUU el primer caso mortal en humanos, la enfermedad aparece de forma esporádica en todo el mundo.

- Estatus de *Listeria* en la Legislación Alimentaria UE (Reglamento CE Nº 1441/2007). En alimentos listos para el consumo, los elaborados con carnes rojas y ave son los principales vehículos de *Listeria*. En general, se exige ausencia de *Listeria*. No obstante, para "alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales", se establece un límite de 10^2 ufc/g. Se ha sugerido que niveles de *L. monocytogenes* inferiores a 10^2 ufc parecen no tener consecuencia en individuos sanos (Jay y col., 2009).

- Prevención y Control de Listeriosis. *L. monocytogenes* puede permanecer mucho tiempo en las líneas de procesado de alimentos ya que es un patógeno que tiene la capacidad de formar biofilms (capaces de colonizar y adherirse a cualquier tipo de superficie formado biopelículas). Ello complica el control de la higiene de locales, equipos y superficies de la industria alimentaria. Para prevenir y controlar: Sistemas de Autocontrol (APPCC); control eficaz de los protocolos de limpieza y desinfección; y detección de la posible presencia del patógeno.

Tras una crisis alimentaria se toman una serie de medidas: implementación de nuevos métodos de control analítico; instauración de sistemas de alerta en red (permiten conocer y actuar en tiempo real); reemplazo de procedimientos

de inspección basados en evidencias macroscópicas por otros más sensibles y directos; y legislación.

En la industria agroalimentaria el riesgo cero no existe (sí el mínimamente aceptable). La Seguridad Alimentaria continuará buscando la máxima aproximación al mismo. En todo caso, es preciso constatar que la cadena agroalimentaria UE, que incluye la española y andaluza, es una de las más seguras del mundo.

V

PAPEL DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA Y EL CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL EN AGROALIMENTACIÓN DE ANDALUCÍA

La Universidad de Córdoba (UCO) fue creada en 1972 a partir de dos centros señeros preexistentes dependientes de la Universidad de Sevilla: Facultad de Veterinaria (su origen se remonta a 1847) y Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, ETSIA (su fundación data de 1963). Actualmente dispone de tres Campus universitarios: Humanidades, de la Salud y Agroalimentario Científico-Tecnológico. Este último, de estructura departamental, alberga a la Facultad de Veterinaria (única en Andalucía), la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM), la Facultad de Ciencias y la Escuela Politécnica Superior junto a una finca experimental de doscientas hectáreas, invernaderos de investigación, plantas piloto, cámaras de cultivo y diversas infraestructuras docentes e investigadoras (Jordano, 2014). En Rabanales, además tienen su sede el Instituto de Investigación en Química Fina y Nanoquímica, una treintena de departamentos universitarios y un centenar de grupos de investigación del Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI) que trabajan en

agroalimentación. En Córdoba, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), desarrolla su labor el Instituto de Agricultura Sostenible (IAS).

Los grados que ofrece la UCO en el Campus Universitario de Rabanales son: Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos (con una mención en Ciencias Gastronómicas desde el pasado curso), Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, Ingeniería Forestal, Enología, Biología, Física, Química, Ciencias Ambientales, Bioquímica y varios dobles grados. La oferta de másteres incluye: Ingeniería, Forestal, Ingeniería Agronómica, Transformación Digital en el Sector Agroalimentario, Agroalimentación, Biotecnología, Nutrición Humana, Olivicultura y Elaiotécnica, entre otros. Además desde 2009 existe una Cátedra de Gastronomía de Andalucía que ha sido reconocida en 2019, por su labor en pro de la gastronomía andaluza, con el premio Andalucía de Gastronomía que concede la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo (AAGT).

La UCO está considerada como una de las mejores universidades a nivel nacional, y la primera andaluza en investigación e indicadores de recursos para la docencia, según la clasificación elaborada por la *Fundación Conocimiento y Desarrollo* (CYD, 2018) y la revista *Times Higher Education* (THE, 2019), respectivamente. El ranking de Shanghái, *Academic Ranking of World Universities* (ARWU, 2018), que analiza quinientas instituciones académicas de todo el mundo y medio centenar de disciplinas científicas, sitúa en el caso del “alma mater” cordobesa, a Veterinaria y Agricultura entre las cien primeras a nivel mundial (ambas en el puesto 76). También ocupan una posición destacada Ciencia y Tecnología de los Alimentos (101). El excelente posicionamiento de dichas áreas científicas en el ranking avala la decidida apuesta de la UCO por el fomento de la investigación y la captación de talento.

El compromiso de la UCO con el Sector Agroalimentario de Andalucía se reconoció en 2009 cuando le fue concedido, en convocatoria competitiva, el liderazgo del Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación de Andalucía

(ceiA3). Se trata de un consorcio presidido por el Rector de la UCO del que forman parte cinco universidades andaluzas (Almería, Cádiz, Córdoba, Huelva y Jaén), varios centros del CSIC y el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA). Entre sus ejes estratégicos: formación; investigación, innovación y transferencia del conocimiento del sector empresarial; interacción con el entorno territorial y la sociedad; e internacionalización. En el ceiA3 trabajan en I+D+i y transferencia del Sector Agroalimentario trescientos grupos de investigación y más de tres mil investigadores del PAIDI.

Tras diez años desde su creación, es un referente de I+D+i y transferencia en el sector agroalimentario también a nivel internacional. Sus líneas de investigación son: Bioenergía; Biodiversidad y Medio Ambiente; Biología Interactiva; Calidad y Seguridad Alimentaria; Erosión, Conservación y Fertilidad de Suelos; Desarrollo Territorial, Rural y Turismo Sostenible; Nutrición y Salud; Química de la Agroalimentación, Tecnología de los Alimentos y Enología; Tecnologías Agrarias y Ambientales; Economía, Política y Legislación Alimentarias; Mejora, Producción y Protección Vegetal.

Actualmente, es el mayor centro de investigación y desarrollado de España en el ámbito de la agroalimentación. La aportación de la UCO y el ceiA3 a la producción agroalimentaria de calidad diferenciada y al posicionamiento de la gastronomía de Andalucía es muy relevante.

VI

CONSIDERACIONES FINALES

Primera. La UE reconoce a sesenta y cinco productos agroalimentarios y vinos andaluces con el distintivo de calidad diferenciada DOP o IGP, lo que representa en torno al 20% de las denominaciones españolas. Es preciso destacar la excelente labor que vienen realizando los consejos reguladores respectivos. No obstante, en nuestra opinión, el volumen de las transacciones comerciales de las denominaciones andaluzas está muy por debajo de su potencial de facturación. Es necesaria una mayor implicación de las administraciones en campañas informativas que permitan un mayor conocimiento y difusión de los excelentes productos agroalimentarios y vinos andaluces tanto a nivel nacional como internacional.

Segunda. La gastronomía de Andalucía muestra un excelente posicionamiento en España. Cuenta con un sólido fundamento, un magnífico concepto y, sobre todo, excelentes productos agroalimentarios. Tanto la tradicional como la alta cocina son reconocidas en las guías gastronómicas más prestigiosas del mundo. Actualmente, la Guía Michelin distingue con sus estrellas a dieciocho establecimientos de los cuales dos ostentan el máximo reconocimiento, proyectando sus propuestas gastronómicas fuera de nuestras fronteras.

Tercera. La cadena agroalimentaria UE, que incluye la española y andaluza, es una de las más seguras del mundo. En la industria agroalimentaria el riesgo cero no existe (sí el mínimamente aceptable). En el contexto de la Seguridad

Alimentaria el objetivo a conseguir es la mayor aproximación al mismo.

Cuarta. El ceiA3 liderado por la UCO e integrado por las universidades de Almería, Cádiz, Huelva y Jaén, tras diez años desde su creación, es un referente de I+D+i y transferencia en el sector agroalimentario tanto en España como en el extranjero. Su aportación a la producción agroalimentaria de calidad diferenciada y al posicionamiento de la gastronomía de Andalucía es muy relevante.

He dicho.

Muchas Gracias.

VII

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANSÓN OLIART, R. 2018. *Introducción*. Revista Española de Cultura Gastronómica, nº 0: 7-12.

APICIO. 1985. *La Cocina en la Antigua Roma*. Anaya. Madrid.

BERNABEU MESTRE. J. 2018. *La tapa como expresión de un estilo de convivencia: ¿Una oportunidad para la comensalidad?* Revista Española de Cultura Gastronómica, nº 0: 27-36.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE. 2019. Junta de Andalucía. Sevilla.

EVOOLEUM. *World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils Guide*. 2019. Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Editorial Staff, Administration & Advertising. Madrid.

FUNDACIÓN CONOCIMIENTO Y DESARROLLO (CYD). 2018. *Las Universidades Españolas: Una perspectiva autonómica*.

HERNÁNDEZ ROJAS, R., MILLÁN VÁZQUEZ DE LA TORRE, G., DANCAUSA MILLÁN, G. 2016. *Análisis del Turismo Gastronómico en Córdoba y Provincia: Estrategias de gestión*. Patronato de Turismo (Diputación de Córdoba). Córdoba.

HERNÁNDEZ ROJAS, R. 2018. *El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis*. Revista Espacios, vol. 39 (2): 1-18.

JAY, J. M., LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. A. 2009. *Microbiología de los Alimentos*. Acribia. Zaragoza.

JORDANO SALINAS, R. 2013. *Seguridad alimentaria versus crisis alimentarias*. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, vol. 26: 141-155.

JORDANO SALINAS, R. 2014. *A Propósito de dos Generaciones de Grandes Maestros de la Facultad de Veterinaria de Córdoba*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. Córdoba.

JORDANO SALINAS, R. 2018. *Producción agroalimentaria de calidad diferenciada en la provincia de Córdoba y su vinculación al territorio*. Boletín de la Real Academia de Córdoba, nº 167: 479-484.

LANDALUZ. 2018. *IV Estudio del Sector Agroalimentario de Andalucía*. Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía.

MANSO NERÍN, E. 2017. *Claves para la Transformación del Sector Agroalimentario Andaluz*.

MICHELIN. 2019. *La Guía Michelin España & Portugal*. Michelin. Madrid.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPA). 2019. Gobierno de España. Madrid.

RANKING DE SHANGHÁI. 2018. *Academic Ranking of World Universities (ARWU)*.

REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN relativo a Criterios Microbiológicos Aplicables a Productos Alimenticios. DOUE, 15/10/2007.

REPSOL. 2019. *Guía Repsol*. Repsol. Madrid.

TIMES HIGHER EDUCATION (THE) EUROPE TEACHING RANKING. 2019.

VILLEGAS BECERRIL, A. 2019. *Manual de la Gastronomía. Teoría y método*. Editorial Almuzara. Córdoba.

ZAPATA GARCÍA, A. 2016. *Del Gárum al Caviar Ecológico. Hitos y ritos de la gastronomía andaluza*. Fundación Corporación Tecnológica de Andalucía. Sevilla.

Tabla 1: Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) reconocidas por la UE en Andalucía

Producto (Nº)	Cádiz	Córdoba	Granada	Huelva	Jaén	Málaga	Sevilla
AOVE (12)	Sierra	Baena Lucena Montoro- Adamuz Priego de Córdoba	Montes Poniente	Sierra Cazorla Sierra Mágina Sierra Segura		Antequera	Estepa
Jamones y Paletas (2)		Los Pedroches		Jabugo*			
Vinos (9)	Manzanilla Jerez-Xérès- Sherry	Montilla-Moriles	Granada	Condado Naranja Condado		Málaga Sierras	Lebrija
Vinagres (3)	Jerez	Montilla-Moriles		Condado			
Frutas y Hortalizas (1)			Chirimoya Costa Tropical (Granada-Málaga)			Chirimoya Costa Tropical (Granada-Málaga)	
Otros Productos (3)			Miel de Granada			Aceituna Aloreña Pasas de Málaga	


Fuente: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra

DOPs: Denominaciones de Origen Protegidas



* Supra-autonómica

Tabla 3: Posicionamiento de los AOVEs andaluces en el TOP TEN de la Guía EVOOLEUM 2019

 EVOOLEUM TOP 100 LÍDERES EUROPEOS AOVE	Variedad	País	CCAA	Provincia	Puntos
<i>Monini Monocultivar</i>	Coratina	Italia			96
<i>Rincón de la Subbética</i>	Hojiblanca	España	Andalucía	Córdoba	96
<i>Oro Bailén</i>	Picual	España	Andalucía	Jaén	96
<i>Monini Monocultivar</i>	Frantojo	Italia			95
<i>Maeva & Toro</i>	Hojiblanca, Arbequina, Picual	España	Andalucía	Granada	95
<i>Livesolives</i>	Hojiblanca	España	Andalucía	Córdoba	95
<i>Conde de Mirasol</i>	Hojiblanca	España	Andalucía	Córdoba	95
<i>Venta del Barón</i>	Hojiblanca, Picuda	España	Andalucía	Córdoba	95
<i>Almaoliva Bio</i>	Hojiblanca, Picuda, Picual	España	Andalucía	Córdoba	94
<i>Bravoleum Selección</i>	Picual	España	Andalucía	Jaén	94

Fuente: Guía EVOOLEUM (2019)

Tabla 4: Posicionamiento de la alta cocina andaluza en la Guía Michelin España & Portugal 2019

Provincia	Nº (C/P)		
Almería	0 / 2	2 (La Costa, Alejandro)	
Cádiz	0 / 3	2 (Alevante, La Cocina y Alma)	1 (Aponiente)
Córdoba	2 / 0	2 (Choco, Noor)	
Granada	0 / 0	0	
Huelva	1 / 0	1 (Acánthum)	
Jaén	1 / 0	1 (Bagá)	
Málaga	1 / 7	7 (J.C. García, Skina, Sollo, Messina, Nardal, El Lago, Kabuki Raw)	1 (Hotel Puente Romano)
Sevilla	1 / 0	1 (Abantal)	
Total:	6 / 12	16	6

Fuente: Guía Michelin España & Portugal (2019)

C: Ciudad

P: Provincia

CONTESTACIÓN DE LA ACADÉMICA
PREEMINENTE

ILMA. SRA.

**DÑA. MARÍA DEL CARMEN
MARTÍNEZ HERNÁNDEZ**

Excelentísimo Señor Presidente
Excelentísimas e Ilustrísimas Autoridades
Ilustrísimas e Ilustrísimos Señoras y Señores Académicos
Señoras y Señores

Quienes tienen la ventura de pasar por una universidad que cuenta con una poderosa “alma mater” quedan de alguna manera estigmatizados por ella, el nutriente de aquella los acompañará en su quehacer docente, investigador, profesional y humano de por vida. Quien ha contado en sus jóvenes años universitarios con grandes maestros, caso de nuestro académico, no solo tuvo el disfrute y deleite del alumno ante las clases “magistrales” que impartieron¹, sino que contará el resto de su vida con unos envidiables modelos humanos a los que emular y recordar porque de ellos se aprende a vivir con vocación, entendida esta, “como el que cree en su profesión y mantiene con su entusiasmo su fe en ella, pues no triunfa ni el sabio, ni el hábil, ni el audaz, sino el que tiene vocación”².

Sabemos que en la Facultad de Veterinaria, a lo largo de su dilatada historia, hubo magníficos maestros, es más, de entre ellos destacan dos generaciones de grandes maestros, sobre las que no me voy a detener, pero sí quiero destacar la profunda admiración y el inmenso respeto que Rafael Jordano ha sentido siempre, tanto por los epígonos de la primera como por el magisterio recibido de la segunda.

¹ Como él mismo nos relata. Rafael JORDANO SALINAS. *A propósito de dos generaciones de grandes maestros de la Facultad de Veterinaria*, Córdoba, 2014, 82 p. Y, antes que él, también testimonian esa fortuna de contar con tan grandes maestros, refiriéndose a don Diego Jordano Barea, Evangelina RODERO SERRANO y Antonio RODERO FRANGANILLO. “Diego Jordano Barea (1918-2002), en *Semblanzas Veterinarias*, III (2011) pp. 351: “Los dos tuvimos la fortuna de recibir de él ejemplo del hombre de ciencia, de investigador y de maestro...”

² Citada por Librado CARRASCO OTERO. “Prólogo”, en Rafael JORDANO SALINAS. *A propósito de dos generaciones...*

El exquisito estilo académico, la renovación didáctica y la formación investigadora de don Diego Jordano Barea; las amenas clases de don Francisco Castejón Calderón, fuente inagotable de saberes y conocimientos; el razonamiento científico y el dominio del vocabulario de don Manuel Medina Blanco; la sencillez y humildad de don Francisco Santisteban García. Generación que se completó con otros insignes catedráticos como fueron don Sebastián Miranda Entrenas, don Manuel Pérez Cuesta, y don Félix Infante Miranda³.

Figuras docentes, gestoras, investigadoras, preclaros veterinarios que fueron también forjadores de historia, dado que se introdujeron en el engranaje de su tiempo, lo inspiraron y transformaron, de manera que su actuar dejó notables huellas no solo en su Facultad de Veterinaria, en su Universidad, sino también en su ciudad y su provincia, no solo favorecieron la colegialidad de su profesión, sino que se insertaron en la “polis”, pues uno fue vicepresidente de Cajasur (Santisteban García), otro diputado provincial (Medina Blanco)...etc.

No puede, pues, extrañarnos que hoy tengamos el honor de recibir al doctor Jordano, joven estudiante en los años de la Transición política española, los años de una joven UCO en una veterana Facultad de Veterinaria, hondamente estigmatizado por esa “alma mater”. En él y en su generación bien podríamos decir que se sumaron las fuerzas creadoras del pasado y el anticipo del futuro de manera original en la singularidad de sus ideas o investigaciones y en la fecundidad de sus trabajos. Hubo factores favorables que influyeron en su formación: circunstancias de la naturaleza y el ambiente, familiar y social, disposiciones y vivencias heredadas y adquiridas, pero, a modo de la resultante creadora de Wundt, también sus anhelos, tensiones personales entre lo ideal y la realidad, entre lo que se ambiciona y la propia limitación⁴.

³ Rafael JORDANO SALINAS. *A propósito de dos generaciones...*pp. 37-48.

⁴ La resultante síntesis creadora, término acuñado por W. M. WUNDT en su *Principles of Physiological Psychology, 1904*, según el cual un contenido es cualitativamente superior a la suma de los atributos de los elementos que lo componen.

De todo ello sale este joven licenciado en 1978, vinculándose de inmediato a la Facultad de Veterinaria como Profesor Ayudante el 1 de octubre del mismo año, y orientando su investigación hacia la rama de alimentación, como quedó plasmado en su tesis doctoral, leída en 1982, bajo el título: "*Evolución de la microflora esencial y la calidad higiénica del yogur durante su conservación*". Haciendo con ello gala de la leyenda que blasona su distintivo "*hominibus vitalia perfecit*"⁵, cuida, cura y mejora los animales útiles al hombre e inspecciona los alimentos que consumimos. Dos años después, en 1984, realizó una estancia posdoctoral, en el Instituto Pasteur de Lille (Francia), becado por el gobierno francés.

Durante cuatro décadas ha desarrollado una importante docencia en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos pasando por la práctica totalidad de las categorías de profesorado (Ayudante, Colaborador, Titular) hasta obtener la cátedra de Nutrición y Bromatología en 2007. Actualmente, en los citados Grados imparte clase en las asignaturas de Higiene Alimentaria, I+D+i en Gastronomía y Microbiología de los Alimentos. Rafael Jordano ha sido y es un profesor, no solo cualificado, sino altamente apreciado por sus alumnos tanto en las clases magistrales impartidas, como en su labor de acompañamiento en sus tareas de doctorandos o investigadores. El respeto y admiración hacia sus maestros le impregnaron de tal manera que, una vez asimiladas y aderezadas con su propia personalidad hicieron de él otro gran maestro.

Docencia que compaginó con la gestión de gobierno de la UCO, dado que de 1997 a 2000 fue Vicedecano de Investigación en la Facultad de Veterinaria, y de 2006 a 2014 Coordinador del Campus Universitario de Rabanales, desde 2014 es Coordinador General de Campus con rango de Vicerrector.

⁵ "Hacia 1955 rogué a D. Pedro Palop Fuentes que escribiese en latín un mote para un escudo que expresara la idea de que la ciencia veterinaria cuida, cura y mejora los animales útiles al hombre e inspecciona los alimentos vegetales que consumimos. Así nació el *Hominibus vitalia perfecit* que rodea el dibujo que hizo Povedano: cuatro toros pasantes, inspirados en una pintura rupestre andaluza elegida por mi maestro D. Gumersindo Aparicio Sánchez. Un árbol frondoso destaca sobre el fondo del cielo y representa al mundo vegetal". Diego JORDANO BAREA. "Notas para la historia de la Facultad de Veterinaria de Córdoba", en *Boletín de la Real Academia de Córdoba*, 134 (1998), p.43.

Sus principales líneas de investigación versan sobre Calidad y seguridad alimentaria; Nutrición y salud; Tecnología alimentaria⁶, temas sobre los que, espero me disculpen, no pueda entrar. Baste decir que su actividad investigadora ha sido reconocida con la concesión de cinco sexenios de investigación. Y, de la quincena de proyectos de investigación (europeos y nacionales) en los que ha participado, cabe destacar el Proyecto Europeo del IV Programa Marco “DRIP (*Dry-sausages Ripening Improvement Project*)”. Cuyo objetivo era la mejora del proceso de maduración de embutidos tipo salchichón elaborados en Francia, Italia y España. Participaron un total de diez universidades, centros de investigación e industrias cárnicas de dichos países, en el que actuó como coordinador de la participación española.

Ha dirigido catorce tesis doctorales, y ha sido responsable del grupo de investigación “Microbiología de los Alimentos” del Plan Andaluz de Investigación (PAI). En su haber cuenta con ciento cuarenta publicaciones (libros, capítulos y artículos) y un centenar de ponencias y comunicaciones a congresos, en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos. Ha sido, también, censor de numerosas revistas indexadas, ha pertenecido al comité científico de la prestigiosa revista *Journal of Food Protection* que se edita en EEUU y ha actuado como experto de la FAO en Seguridad Alimentaria.

En la disertación del Dr. Jordano se habla del Campus de Rabanales, y en el desarrollo de su currículo hemos visto su vinculación con el mismo. Vamos a detenernos un momento para contemplar esta espléndida creación de la UCO. El nacimiento del Campus de Rabanales no estuvo exento de suspicacias, dudas y dificultades, como bien relatan Antonio Rodero y Diego Santiago⁷, tampoco lo estuvo la creación de la

⁶ Seguridad alimentaria – Control de microorganismos patógenos en alimentos – Aplicación de técnicas alternativas al análisis microbiológico de alimentos – Microbiología de nuevos productos lácteos fermentados – Higiene alimentaria. El sistema HACCP en las industrias alimentarias – Propuesta de vida útil de los alimentos: uso de envases de atmósfera modificada (MAP). Perfilando líneas estratégicas sobre: Desarrollo de nuevos productos alimentarios; y Control de patógenos emergentes en los alimentos.

⁷ Como señalan Antonio RODERO FRANGANILLO, Diego SANTIAGO LAGUNA. *La Facultad de Veterinaria y el origen...*, p. 99-101. que fueron precisados por don Diego Jordano Barea

UCO, podemos, incluso decir, que su logro fue la plasmación de un anhelo centenario⁸. Lo cierto es que, finalizando el siglo XX, a escasos 25 años de la creación de la UCO, la Facultad de Veterinaria había sido, en palabras del Rector Eugenio Domínguez Vilches, “la punta de lanza de un futuro que se abría en el campus cordobés, con las nuevas instalaciones agroalimentarias, científicas y técnicas de Rabanales”⁹. En el pasado estaban los sueños de muchos prohombres, conscientes de la importancia de la universidad para el agro cordobés, que anhelaron una Universidad para Córdoba y el decidido esfuerzo de quienes lo consiguieron.

En la década de los cincuenta tan solo existía la tradicional Facultad de Veterinaria y ya se iniciaron negociaciones para instalar una Escuela de Agrónomos, que no cuajó porque fue asignada a Valencia. En los años sesenta las autoridades, corporaciones y entidades cordobesas se afanaron para conseguir centros de estudios superiores en Córdoba. Es más, la Diputación había llegado al ofrecimiento en firme de establecer no solo la Escuela en Córdoba, sino también un importante Centro de Investigación Agronómica anejo a la misma. En 1963, su Presidente, don Antonio Cruz Conde, tenía muy claro que la investigación agronómica sería trascendente para el futuro del campo andaluz y planteó la posibilidad de instalar una Escuela de Ingenieros Agrónomos, Escuela que se consiguió aquel mismo año¹⁰. Más de tres décadas después, el viejo sueño se plasmaba en el espectacular Campus de Rabanales. Justo es reconocer que, en el traslado del Campus

⁸ M.ª Carmen MARTÍNEZ HERNÁNDEZ. *Política y Administración Provincial. La Diputación de Córdoba 1925-1991*, Córdoba, 2004, pp. 294-295. M.ª Carmen MARTÍNEZ HERNÁNDEZ. *El mecenazgo de la Diputación de Córdoba en los siglos XIX y XX*. Córdoba, 2019, pp. 192-199.

⁹ E. DOMÍNGUEZ VILCHES. “Epílogo”, en *La Facultad de Veterinaria de Córdoba (1847-1997)*, Córdoba, 2002.

¹⁰ Así se le había hecho saber al Ministro de Educación, Sr. Lora Tamayo en su visita a Córdoba en 1963. Sabiendo que el proyecto era bien visto por el Ministro, se reiteró la “solitud de creación o establecimiento en Córdoba de una Escuela de Ingenieros Agrónomos para cuyo fin ofrece la Corporación Provincial su decidida y entusiasta colaboración, contribuyendo con el máximo esfuerzo, de acuerdo con las demás Corporaciones y Entidades”. Diputación Provincial de Córdoba, *Libro de Actas del Pleno*, sesión del 25 de septiembre de 1963. En noviembre de 1964, hecha realidad la vieja aspiración de contar con una Escuela de Agrónomos, la Diputación de disponía a cumplir el compromiso coadyuvando a la construcción del edificio, para la que aportaría 3.333.333,30 peseta. Diputación Provincial de Córdoba, *Libro de Actas del Pleno*, sesión del 30 de noviembre de 1964.

a Rabanales, fue decisiva la gestión de los profesores de Veterinaria López Barea, Antonio Rodero y Diego Santiago y el decidido apoyo del Rector Amador Jover.

La coordinación de los primeros trabajos sobre diseño y organización del nuevo Campus de Rabanales recayó en el profesor de Veterinaria Agüera Carmona, que fue nombrado su primer Vicerrector el 21 diciembre de 1990, fecha en la que se instituyó una comisión de la Universidad para estudio y desarrollo del proyecto del Campus. Hoy, sus instalaciones “están al nivel de las que se ofrecen en universidades de prestigio de España y de los países desarrollados del entorno”¹¹. Tamaña empresa no ha sido resultado del azar, sino que ha sido la resultante del esforzado trabajo de todo un claustro de docentes, investigadores, gestores. Entre ellos, nuestro académico. Rafael Jordano aceptó la responsabilidad de continuar la labor de sus antecesores, asumió los desafíos de los nuevos tiempos y, al igual que ellos, con “un *ethos*, que implica optar entre un conjunto de valores y prioridades, y con un *pathos*, lo que supone poner toda la pasión de acercamiento solidario a la ciudadanía”¹². Como Coordinador de Rabanales ha venido preocupándose y trabajando por alcanzar las máximas cotas en Calidad y Excelencia para la Gestión Universitaria.

La actividad del Dr. Jordano no se queda en lo meramente académico, sino que la proyecta hacia la sociedad, la enlaza con otros aspectos entre los que hay que destacar su marcado interés por el mundo taurino y la Cátedra de Gastronomía. El interés por el mundo taurino es casi innato, le viene de su familia materna, pues es bisnieto de Rafael Guerra Bejarano “Guerrita” (1862-1941), el II Califa del Toreo, entre cuyos enseres taurinos en la casa familiar de la calle Góngora, anduvo correteando en su infancia¹³. A este hoy controvertido mundo Rafael Jordano ha querido aportar un mejor conocimiento del mismo desde la

¹¹ Antonio RODERO FRANGANILLO, Diego SANTIAGO LAGUNA. *La Facultad de Veterinaria...*, pp. 101, 104.

¹² Antonio RODERO FRANGANILLO, Diego SANTIAGO LAGUNA. *La Facultad de Veterinaria...*, p.105.

¹³ Rafael Guerra Bejarano "Guerrita" (1862-1941). Estuvo activo desde 1887 a 1899. Es el II Califa del Toreo y está considerado por algunos críticos taurinos el mejor y más completo lidiador del siglo XIX. Su casa estaba en la calle Góngora, pero lo más destacable fue que creó el Club Guerrita (C/ Gondomar) por el que pasaron destacados personajes de distintos ámbitos.

asociación *La Casa del Toreo*, de la que fue presidente en 2012¹⁴.

En 2015 fue nombrado director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía, uno de cuyos objetivos es ser agente generador y transmisor del conocimiento, así como nexo entre el mundo universitario y el sector agroalimentario, las administraciones públicas, las escuelas de hostelería y los centros de investigación¹⁵.

Quien hoy entra como numerario en nuestra Academia Andaluza de Ciencia Regional ya es un veterano del mundo académico, pues el 29 de febrero de 2011 fue recibido como Académico correspondiente de la Real Academia de Córdoba y en 2012, de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental. Desde 2013 es Académico numerario de la Real Academia Sevillana de Ciencias Veterinarias. También es miembro de la Academia de Gastronomía y Turismo de Andalucía¹⁶.

La disertación del Dr. Jordano ha puesto de manifiesto la singular importancia de la producción agroalimentaria, es el sector industrial más relevante en Andalucía. Importancia que no solo se traduce en cifras y datos macroeconómicos, sino que vincula al territorio, genera riqueza y empleo lo que repercute en la fijación de la población rural, algo muy a tener en cuenta cuando sabemos que la despoblación también afecta a muchos municipios de Andalucía, sobre todo en las zonas interiores.

¹⁴ Sobre el mundo taurino tiene dos interesantes y amenas publicaciones: Rafael JORDANO SALINAS. *Ignacio Sánchez Mejías: un torero intelectual*, discurso de ingreso en la Real Academia de Córdoba de CC, BBLL y NNAA el 29 de febrero de 2011; Rafael JORDANO SALINAS. *A propósito del Centenario del Nacimiento de Manolete (1917-2017)*, en la sede de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de España (RACVE), el 11 de diciembre de 2017.

¹⁵ Paula LARA. "Entrevista a Rafael Jordano. Director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía", *Diario Córdoba* (04/02/2019),

¹⁶ https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/la-esencia-cocina-cordoba-taberna_1280451.html. La cátedra de Gastronomía se creó en 2009 por convenio entre la Fundación Bodegas Campos y la Universidad de Córdoba (UCO). En 2015 se renovó el convenio y Rafael Jordano asumió la dirección, de la Cátedra de Gastronomía sustituyendo al catedrático José Ignacio Cubero Salmerón. La Cátedra de Gastronomía, ha logrado tener visibilidad y ser conocida en el sector de la restauración

Es más, la producción agroalimentaria andaluza va marcada por el reconocimiento de una calidad diferenciada, que lleva implícita la garantía de Seguridad de la cadena agroalimentaria, y que es el resultado de ir más allá del cumplimiento de las normas estándares en la producción de productos andaluces de y en determinadas zonas geográficas, ya de por sí de calidad, que se controla y garantiza mediante los consejos reguladores. Y ese cuidado, ese esfuerzo de ir más allá de lo estándar ha supuesto el reconocimiento internacional, recogiendo el 18 por ciento de las denominaciones de calidad diferenciada reconocidas por la UE.

A esos excelentes productos genuinamente andaluces, algunos únicos, hay que añadir una tradición culinaria histórica. Todo ello ha contribuido a reconocer el alto lugar en el que se posiciona la Gastronomía andaluza, constituyendo uno de los paquetes turísticos más elevados, y que para nuestro común entendimiento viene a expresarse en esa constelación de estrellas de las guías (Michelin, Repsol).

Pero él ha añadido algo. Algo de lo que no se suele hablar cuando se cuentan las estrellas de las guías turísticas, o se degustan las joyas gastronómicas, y es el complejo mundo de formación y de investigación universitaria que hay en paralelo a todo eso¹⁷.

Y es que este firmamento de estrellas gastronómica en Andalucía, en Córdoba, no surge por casualidad. Ciertamente tenemos territorios, productos, Consejos reguladores y... también alumnos estudiando, docentes impartiendo Ciencia y Tecnología de los alimentos, Ingeniería Agroalimentaria... cientos de investigadores en el Campus Agroalimentario Científico y Técnico de Rabanales, además de la Cátedra de Gastronomía. Áreas científicas, que con un excelente posicionamiento en el *ranking* avalan la decidida apuesta de la UCO por el fomento de la investigación y la captación de talento.

¹⁷ Academia de Gastronomía y Turismo de Andalucía, pero no pertenece al Instituto de Academias de Andalucía.

Fue en el 2009 cuando se le reconoce a la UCO su decidido compromiso con el Sector Agroalimentario de Andalucía, al concedérsele el liderazgo del Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación de Andalucía (ceiA3), entre cuyos objetivos, como se nos ha indicado, está el de contribuir al desarrollo del Sector y dar respuesta a los retos agroalimentarios del siglo XXI. Junto a tanta excelencia, el Dr. Jordano también nos ha ido apuntando algunas sombras, algunas limitaciones, algo que no se da, que hay que reclamar, insistir o corregir para que lo logrado hasta ahora siga avanzando, no se estanque o venga abajo. Por ejemplo: en la mayoría de hoteles, restaurantes y cafeterías las cartas no incluyen referencias a estas Denominaciones de Origen Protegidas ni a las Indicaciones Geográficas Protegidas, ni a la procedencia de los vinos y productos andaluces, con lo cual los turistas no identifican el producto culinario con la región. O que si bien los consejos reguladores hacen su labor, no obstante, las transacciones comerciales están muy por debajo de su potencial real, es necesario una mayor implicación de las administraciones en campañas informativas que permitan un mayor conocimiento y difusión de nuestras denominaciones.

Algo habrá que hacer al respecto. No es la primera vez que en Córdoba las instituciones apuestan por un decidido apoyo al desarrollo y este acaba pasando de largo por falta del debido apoyo de las fuerzas vivas, etc.

Nos encontramos en un edificio emblemático, y en una bella sala. El edificio en el que se asentó el Rectorado de la naciente UCO en los setenta, y desde el que hoy ejerce el mecenazgo de acoger a instituciones académicas, culturales y sociales, entre ellas a la Academia Andaluza de Ciencia Regional, con la que tiene firmado un convenio.

Al Dr. Jordano lo hemos visto como docente, investigador, gestor inserto en la polis en diferentes aspectos, es—podemos establecer sin sonrojo el neto paralelismo con su grandes maestros— otro “forjador de historia”. Como aquellos, se ha introducido en el engranaje de su tiempo, su actuar va dejando

notables huellas no solo en su Facultad de Veterinaria, en su UCO, sino también en su ciudad y su provincia

Hoy ingresa en la Academia Andaluza de Ciencia Regional para seguir desarrollando su vocación de servicio en el cumplimiento de sus fines, para contribuir al desarrollo económico, territorial y social de Andalucía, para incorporarla a la Sociedad del Conocimiento mediante el desarrollo de la ciencia y la tecnología al servicio de la ciudadanía, la sociedad y el desarrollo económico sostenible.

Bienvenido Dr. Jordano.

He dicho.