

**CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)**

<b>Parte A. DATOS PERSONALES</b>		<b>Fecha del CVA</b>	19/12/2025
Nombre	Alberto Luis		
Apellidos	HORCADA IBÁÑEZ		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0003-0533-3763		

\* *datos obligatorios*

**A.1. Situación profesional actual**

Puesto	Catedrático de Universidad (Área de Producción Animal)		
Fecha inicio	26/12/2024		
Organismo/ Institución	Universidad de Sevilla		
Departamento/ Centro	Dpto. Agronomía. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica		
País	España		
Palabras clave	Calidad de productos, ovino, caprino, bovino, carne, canal, lípidos		

**A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)**

- 06/10/1997 a 17/12/2000 (38 meses) en Instituto Técnico y de Gestión Ganadero S.A. (España). Técnico superior Veterinario responsable de I+D+I en proyecto INTERREG sobre calidad de carne de vacuno.
- 29/12/2000 a 05/03/2003 (27 meses) en Cooperativa del Vacuno de Navarra S.L. (España). Técnico superior Veterinario responsable de I+D+I y control de calidad.

**A.3. Formación Académica**

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Biología	Universidad de Navarra	1988
Veterinaria	Universidad de Zaragoza	1991
Doctor en Biología	Universidad Pública de Navarra	1996

**Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios)**

**Etapas de formación investigadora (1992 a 1996).** Esta actividad comenzó en el año 1992 en el departamento de Producción Agraria de la Universidad Pública de Navarra con la concesión de una Beca Predoctoral FPU del Ministerio de Educación y Ciencia, que permitió la realización de mi Tesis doctoral titulada "Calidad de la carne de los corderos de las razas Lacha y Rasa Aragonesa".

**Etapas de trabajo en la empresa privada (1997-2003).** Durante tres años (1997-2000) trabajé como técnico veterinario en la empresa pública Instituto Técnico y de Gestión Ganadero S.A. (Gobierno de Navarra), participando como investigador responsable en un proyecto INTERREG sobre la Calidad de la carne de rumiantes. Entre los años 2000 y 2003 fui contratado como técnico veterinario en la empresa privada Cooperativa del Vacuno de Navarra para el desarrollo de su programa de gestión de I+D+i

**Etapas de investigación en la Universidad de Sevilla (2024-actualidad).** Mi actividad investigadora continúa a partir del año 2003 en el área de Producción Animal del departamento de Ciencias Agroforestales de la ETSIA (actual Dpto. de Agronomía) de la Universidad de Sevilla (Profesor Titular de Universidad). Actualmente ocupo puesto de Catedrático de Producción Animal. Mi contribución científica en este período ha sido de 54 publicaciones incluidas en JCR I, y 30 revistas de divulgación. 3 sexenios (último activo 2015-2021). He dirigido 3 tesis doctorales. Mi formación científica se ha complementado con una estancia realizada en el INRA de Clermont Ferrand (Francia, 2007) y en el Agriculture and Agri-Food Lacombe Research and Development Centre (Canadá, 2017) donde he podido ampliar mis conocimientos sobre las técnicas

cromatográficas para la identificación del perfil lipídico de la grasa de animales de abasto. Recientemente, dos estancias en el Teagasc Centre (Ansthown – Dublin, Irlanda) de seis meses de duración me han permitido adquirir conocimiento basados en técnicas *foodómicas* para la identificación de biomarcadores moleculares en la grasa y en la carne de rumiante para la asignación del origen productivo de estos animales de abasto.

### Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

De las 54 contribuciones JCR de mi CV a continuación detallo las contribuciones realizadas más relevantes en los últimos 5 años.

- Cantarero-Aparicio, M-A., García-Infante, M., Álvarez, C., Polvillo, O. Perea, J.M., and **Horcada, A. (2025)**. Nutrient composition of autochthonous beef from Southwest Spain. *Foods*, 14, 3961. <https://doi.org/10.3390/foods14223961>
- Cruz F., Pardo D., **Horcada A.** and Mena Y. (2024). An Assessment of Sustainability of Dual-Purpose, Dairy and Beef Cattle Production Systems in the Cundinamarca Department (Colombia) Using the MESMIS Framework. *Sustainability*, 16, 7054. <https://doi.org/10.3390/su16167054>
- Horcada A.**, García-Infante, M., Liu J., Álvarez C. (2024). The use of biomarkers in fresh meat and dairy products to identify the feeding regime in ruminants: a review. *Cogent Food and Agriculture*, 10 (1) online 2359943 <https://doi.org/10.1080/23311932.2024.2359943>
- García-Infante, M., Valdecantos, P., Delgado Pertiñez, M., Teixeira, A., Guzmán J.L., **Horcada A.** (2024). Effectiveness of machine learning algorithms as a tool to meat traceability system. a case study to classify Spanish mediterranean lamb carcasses, *Food Control*, online 164 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110604>
- García-Infante, M., Valdecantos, P., Delgado Pertiñez, M., Guzmán J.L., **Horcada A.** (2024). Machine learning strategy for light lamb carcass classification using meat biomarkers. *Food Bioscience*, online 59 A 2024 <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104104>
- González-Redondo, P., García-Arias, Y., Sánchez-Ramade, C. **Horcada, A.** (2024). Effect of laying month on egg quality in the Utrerana chicken breed (Partridge variety) during the first laying period. *Cogent Food and Agriculture*, 10, 2307666. [doi.org/10.1080/23311932.2024.2307666](https://doi.org/10.1080/23311932.2024.2307666)
- Horcada A.**, Ureña L.P., Álvarez C., García-Infante, M., Ruiz F. (2024). Assessment of use of nutritional and organoleptic traits to differentiate the origin of Montesina lambs breed under three feeding regimes. *Food Bioscience*, online 19 January 2024. 103610. [doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103610](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103610)
- Cruz F., **Horcada A.** Castel J.M., and Mena Y. (2023). Characterization of the cattle production systems in the department of Cundinamarca (Colombia), proposals for sustainability. *Sustainability*, 15, 16093. [doi.org/10.3390/su152216093](https://doi.org/10.3390/su152216093)
- Alcalde M., Ripoll G., Campo M.M., **Horcada A.** and Panea B. (2023). Relationship between Consumers' Perceptions about Goat Kid Meat and Meat Sensory Appraisal. *Animals*, 13, 2383. [doi.org/10.3390/ani13142383](https://doi.org/10.3390/ani13142383)
- Avilés-Ramírez C., Vioque M., Polvillo O., **Horcada A.**, Gómez-Cortés P., De la Fuente M.A., Núñez-Sánchez N. and Martínez A.L. (2022). Influence of Dietary Algae Meal on Lipid Oxidation and Volatile Profile of Meat from Lambs with Competent Reticular Groove Reflex. *Foods*, 11, 2193. [doi.org/10.3390/foods11152193](https://doi.org/10.3390/foods11152193)
- Gutiérrez-Peña, R., García-Infante, M., Delgado-Pertiñez, M., Guzmán J.L., Zarazaga L.A., Simal S. and **Horcada, A.** (2022). Organoleptic and nutritional traits of lambs from Spanish mediterranean Islands raised under a traditional production system. *Foods*, 11(9), 1312. [doi.org/10.3390/foods11091312](https://doi.org/10.3390/foods11091312)
- Núñez-Sánchez, N., Avilés Ramírez, C., Peña Blanco, F., Gomez-Cortés, P., Ángel de la Fuente, M., Vioque Amor, M., **Horcada A.**, and Martínez Marín, A. (2021). Effects of Algae Meal Supplementation in Feedlot Lambs with Competent Reticular Groove Reflex on Growth Performance, Carcass Traits and Meat Characteristics. *Foods*, 10, 857. [doi:10.3390/foods10040857](https://doi.org/10.3390/foods10040857)
- Beriain, MJ., Insausti, K., Valera, M., Indurain, G., Purroy, A., Carr, T.R., and **Horcada A.** (2021). Effectiveness of using ultrasound readings to predict carcass traits and sensory quality in

young Bulls. Computers and Electronics in Agriculture, 183.  
doi:10.1016/j.compag.2021.106060

- Gutiérrez-Peña R., Avilés C., Galán-Soldevilla H., Polvillo O., Ruiz P., Guzmán J.L., **Horcada A.**, and Delgado-Pertíñez M. (2021). Physicochemical composition, antioxidant status, fatty acid profile, and volatile compounds of milk and fresh and ripened ewes' cheese from a sustainable part-time grazing system. *Foods*, 10, 80. doi: doi.org/10.3390/foods10010080
- García-Torres S., López-Gajardo, A., Tejerina D., Prior E., Cabeza de Vaca M. and **Horcada, A.**(2020). Effect of Two Organic Production Strategies and Ageing Time on Textural Characteristics of Beef from the Retinta Breed. *Foods*, 9, 1417. doi:10.3390/foods9101417
- Horcada, A.**, Juárez, M., Valera, M, and Fernández-Cabanás, V. (2020). Authentication of Iberian pork official quality categories using a portable near infrared spectroscopy (NIRS) instrument. *Food Chemistry*, 318: 126471. doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126471
- Horcada, A.**, Polvillo, O., González-Redondo, P., López, A., Tejerina, D., García-Torres, S. (2020). Stability of fatty acid composition of intramuscular fat from pasture-and grain-fed young bulls during the first 7 d postmortem. *Archiv Tierzucht. Archives Animal Breeding*, 63, 45-52. doi: 10.5194/aab-63-45-2020

**C.1. Congresos, indicando la modalidad de su participación (conferencia invitada, presentación oral, póster).**

Hasta la fecha he participado en 117 reuniones científicas. A continuación detallo algunas de mis participaciones en congresos nacionales e internacionales:

- Valoración sensorial de los cabritos de las razas autóctonas Balnca Andaluza o Serrana y Negra Serrana. (2025). XXI Jornadas sobre Producción Animal (AIDA). Póster.
- Eficacia del uso del perfil lipídico y las redes neuronales artificiales para la clasificación avanzada de la carne de cordero de las razas autóctonas mallorquinas (2025). XXI Jornadas sobre Producción Animal (AIDA). Comunicación oral.
- Predicción del modelo de producción de corderos de raza Mallorquina mediante el uso de biomarcadores aromáticos de la carne. (2023). Asociación Interprofesional para el desarrollo Agrario. XX Jornadas sobre Producción Animal (AIDA). Comunicación oral
- Uso de biomarcadores aromáticos en modelos de machine learning para la clasificación de sistemas de producción de corderos de raza Mallorquina (2023). Asociación Interprofesional para el desarrollo Agrario. XX Jornadas sobre Producción Animal (AIDA). Póster
- Use of portable NIR instruments for comercial classification of Iberian pig in slaughterhouse (2021). Sensor FINT, Catolica faculty of biotechnology and COST Action 1st sensorFINT International Workshop of the COST Action 19145" EuropeanNetwork for assuring food integrity using non destructive spectral sensors. Smart Spectral sensors for agri-food quality and process control. Póster
- Influencia del tipo comercial (lechal o ternasco) en el contenido de compuestos volátiles de la carne de los corderos de la raza Mallorquina (2019). 58ª Reunión científica de la sociedad española de Pastos (SEP). Comunicación oral.
- Influence du système de production et de la maturation de la viande sur le profil en acides gras des lipides du tissu adipeux intramusculaire des veaux de la race Retinta. (2012). XIX Rencontres Recherches Ruminant. Póster
- Fatty acid profile in small ruminants of Spanish breeds. (2009).Annual Meeting of the European Association for Animal Production. Póster.
- Perfil lipídico y contenido en CLA en carne de potros de razas Hispano-Bretón y Burguete. (2007). IV Jornadas Ibéricas de Razas Autóctonas y sus Productos Tradicionales. Comunicación oral.
- Perfil lipídico del solomillo (*Illiopsoas* y *Psoas menor*) de las cuatro estirpes de Cerdo Ibérico reconocidas en el catálogo oficial de razas de ganado de España). (2007). IV Jornadas Ibéricas de Razas Autóctonas y sus Productos Tradicionales. Comunicación oral
- Rapid determination of CLA content in milk from grazing Payoya gotas using NIR spectroscopy (2007). Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura. International Goat Association. 25 th International Symposium on the quality of gotas Products: Models and Tools for evaluation and promotion. Comunicación oral.
- Intramuscular fatty acid composition and CLA content of two types of Northern Spain foals (2007). 53 rd International Congress of Meat Science and Technology. Póster.

Primeros resultados sobre la caracterización de la grasa de la raza bovina Pajuna (2007). XII Jornadas sobre Producción Animal. Comunicación oral.

Effect of weaning on fat quality in spanish Merino Light lambs (2006). 52 nd International Congress on Meat Science and Technology. Comunicación oral.

Label influence on kid's meat acceptability by spanish consumers (2006). 52 nd International Congress on Meat Science and Technology. Comunicación oral.

Calidad de la carne de los corderos de las razas autóctonas Andaluzas Churra Lebrijana, Merino de Grazalema y Montesina (2005). III Jornadas Ibéricas de razas autóctonas y sus productos tradicionales. Póster

Percepción de la calidad de la carne de vacuno: caso de la IGP Ternera de Navarra-Nafarroako Aratxea. XII Jornadas sobre Producción Animal. Comunicación oral (ponencia invitada).

Color and tenderness relationship in beef from pirenaica breed (2002). International Congress on Meat Science and Technology (ICoMST). 48 th International Congress on Meat Science and Technology. Comunicación oral.

### **C.2. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado,**

Evaluación de razas bovinas en sistemas tradicionales como productoras de carne de calidad. Diferenciación mediante tecnologías no destructivas y comunicación efectiva. Proyectos I+D. Plan Propio de Fomento de la investigación. Universidad de Córdoba. Fin proyecto en 2020. Equipo investigador.

Relación entre los sistemas de producción de las razas de ovino autóctonas baleares con la calidad de sus productos (carne, leche y quesos). Govern de les Illes Balears. Universidad de Huelva, Estación Experimental del Zaidín- CSIC y Universidad de Sevilla. Fin proyecto en 2016. Equipo investigador.

Producción ecológica de carne de vacuno bajo diferentes sistemas de producción: Identificación de potenciales biomarcadores asociados a la producción, calidad de la carne y adecuación de procesos de conservación" RTA2012-00051-C02-01. Fin proyecto en 2016. Equipo investigador. Caracterización y evaluación de la situación de las razas ovinas andaluzas en peligro de extinción como base de un programa de conservación en sus sistemas de explotación tradicionales. RZ03-019. Fin proyecto en 2006. Equipo investigador.

Estudio del efecto de los procesos de elaboración de embutidos derivados del cerdo ibérico sobre la calidad del producto final, utilizando como indicador su composición en ácidos grasos. Instituto Andaluz de Tecnología (IAT). Fin proyecto en 2007. Investigador Principal.

Estudio de la repercusión del bienestar animal en el sistema de producción del ganado caprino de carne en las razas Blanca Celtibérica, Negra Serrana-Castiza y Blanca Andaluza. Análisis económico y de la calidad del producto. RTA2007-00011-00-00. Fin proyecto en 2010. Equipo investigador.

Estudio de la viabilidad de distintos modelos de producción de carne bovina ecológica: influencia en la calidad de la carne y análisis económico. RTA2009-0022-C03-02. Fin proyecto en 2011. Equipo investigador. S.C.A. Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP). Equipo investigador.

Predicción in vivo de los parámetros de calidad de la carne de vacuno mediante técnicas ultrasonográficas y genómicas.

### **C.3. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados**

Vengo participando regularmente desde el año 2008 en actividades de asesoramiento ganadero a ocho asociaciones ganaderas de la especie equina y una de la especie bovina como miembro del equipo de trabajo en proyectos de investigación a través de la Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla. Actualmente vengo desarrollando como Investigador responsable el asesoramiento a dos asociaciones de ganaderos de la especie caprina para la caracterización de la calidad de la carne de los cabritos criados en la Sierra de Andalucía (proyecto FIUS). He sido responsable investigador de tres proyectos con 3 empresas ganaderas y el Instituto Tecnológico Andaluz.