



Félix Núñez Breña

Generado desde: Junta de Extremadura

Fecha del documento: 08/02/2024

v 1.3.0

2daf5472298006ff4f18d35beae64c73

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

**Félix Núñez Breña**

Apellidos: **Núñez Breña**
 Nombre: **Félix**
 DNI: **11764882Z**
 Sexo: **Hombre**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Instituto de la Carne y Productos Cárnicos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Catedrático de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Ciudad entidad empleadora: Cáceres, Extremadura, España
Teléfono: (34) 927251346 **Fax:** (34) 927257110 **Correo electrónico:** fnunez@unex.es
Fecha de inicio: 31/07/2019
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos
Identificar palabras clave: Transformación alimentaria
Ámbito actividad de gestión: Universitaria
Interés para docencia y/o inv.: - Evaluación de microorganismos toxigénicos en alimentos - Selección de cultivos iniciadores para productos cárnicos madurados

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesor Titular de Universidad	27/07/1999
2	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado	01/01/1990

1 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: Cáceres, Extremadura, España
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Fecha de inicio-fin: 27/07/1999 - 30/07/2019
Modalidad de contrato: Funcionario/a
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Ámbito actividad de gestión: Universitaria



2 **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: Departamento de Zootecnia, Facultad de Veterinaria

Categoría profesional: Profesor Asociado

Gestión docente (Sí/No): Si

Fecha de inicio-fin: 01/01/1990 - 26/07/1999

Duración: 9 años - 7 meses - 26 días

Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Licenciado en Veterinaria Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

Ciudad entidad titulación: Cáceres, Extremadura, España

Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de titulación: 12/07/1988

Nota media del expediente: Notable

Doctorados

Programa de doctorado: Higiene y Tecnología de los Alimentos

Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad titulación: Cáceres, Extremadura, España

Fecha de titulación: 23/05/1995

Doctorado Europeo: No

Título de la tesis: Flora fúngica en el jamón ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria

Director/a de tesis: Miguel Ángel Asensio Asensio Pérez

Codirector/a de tesis: Elena Bermúdez Polo

Mención de calidad: No

Premio extraordinario doctor: Si

Fecha de obtención : 26/01/1996

Título homologado: No

Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- Título del curso/seminario:** Evaluación en CVUEX mediante cuestionarios: Nivel avanzado
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital
Facultad, instituto, centro: Universidad de Etremadura
Duración en horas: 2 horas
Fecha de inicio-fin: 30/09/2020 - 30/09/2020
- Título del curso/seminario:** Libro de calificaciones
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital
Facultad, instituto, centro: Universidad de Etremadura
Duración en horas: 2 horas
Fecha de inicio-fin: 30/09/2020 - 30/09/2020



- 3** **Título del curso/seminario:** Iniciación al uso de CVUEX y al diseño pedagógico de una asignatura
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad de Extremadura
Duración en horas: 2 horas
Fecha de inicio-fin: 30/07/2020 - 30/07/2020
- 4** **Título del curso/seminario:** Evaluación en CEVUEX mediante tareas: Calificación directa
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital
Facultad, instituto, centro: Universidad de Etremadura
Duración en horas: 2 horas
Fecha de inicio-fin: 30/07/2020 - 30/07/2020
- 5** **Título del curso/seminario:** Evaluación en CEVUEX mediante tareas: Guía de evaluación y rúbrica
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital
Facultad, instituto, centro: Universidad de Etremadura
Duración en horas: 2 horas
Fecha de inicio-fin: 30/07/2020 - 30/07/2020
- 6** **Título del curso/seminario:** Evaluación en CEVUEX mediante cuestionarios: Nivel básico
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital
Facultad, instituto, centro: Universidad de Etremadura
Duración en horas: 2 horas
Fecha de inicio-fin: 30/07/2020 - 30/07/2020
- 7** **Título del curso/seminario:** Análisis y seguimiento de la actividad del alumno
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Planificación Académica y Vicerrectorado de Transformación Digital
Facultad, instituto, centro: Universidad de Etremadura
Duración en horas: 1 hora
Fecha de inicio-fin: 30/07/2020 - 30/07/2020
- 8** **Título del curso/seminario:** Entornos virtuales de aprendizaje: Adobe Connect pro y Elluminate
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 33 horas
Fecha de inicio-fin: 05/11/2012 - 23/11/2012
- 9** **Título del curso/seminario:** Jornada de aprendizaje e innovación docente
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Calidad y Formación Continua de la Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 26/04/2010
- 10** **Título del curso/seminario:** Sistemas de Garantía de Calidad en las Universidades
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 30 horas
Fecha de inicio-fin: 20/01/2009 - 29/01/2009



- 11 Título del curso/seminario:** Curso de introducción a Moodle
Objetivos del curso/seminario: Utilización de herramientas del Campus Virtual
Entidad organizadora: Dirección General de la Sociedad de la Información de la Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 15 horas
Fecha de inicio-fin: 04/07/2005 - 06/06/2005
- 12 Título del curso/seminario:** Actividades para el profesorado universitario: lección magistral y aprendizaje activo
Entidad organizadora: Instituto de Ciencias de la Educación de la Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 23/06/1995

Conocimiento de idiomas

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	Suficiente	Bien	Bien

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Iniciación a la Investigación en Higiene y Seguridad Alimentaria
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Máster Universitario de Iniciación en Investigación en Ciencias de la Salud
Fecha de inicio: 01/02/2010 **Fecha de finalización :** 15/05/2015
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la Seguridad y de la Calidad en la Industria Alimentaria
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Veterinaria
Curso que se imparte: Cuarto
Fecha de inicio: 10/09/2013 **Fecha de finalización :** 20/12/2013
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Calidad y Comercio de los Productos Agroalimentarios
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa



Titulación universitaria: Máster Universitario en Gestión de la Ganadería Extensiva
Fecha de inicio: 01/10/2010 **Fecha de finalización :** 20/12/2013
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

4 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene, Inspección y Control Alimentario
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/10/2002 **Fecha de finalización :** 30/09/2013
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

5 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la Seguridad Alimentaria
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Libre configuración
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/02/2010 **Fecha de finalización :** 29/05/2013
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

6 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Microbiología de los Alimentos
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Curso que se imparte: Cuarto
Fecha de inicio: 01/10/2004 **Fecha de finalización :** 08/01/2013
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

7 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Deporte
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Curso que se imparte: Cuarto
Fecha de inicio: 24/09/2012 **Fecha de finalización :** 28/01/2011
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias del Deporte
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Deporte
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Curso que se imparte: Tercero
Fecha de inicio: 01/10/2000 **Fecha de finalización :** 28/01/2011
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias del Deporte
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Compuestos volátiles responsables del aroma en productos cárnicos
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Programa de Doctorado Estrategias para la Mejora y Control de Calidad de Alimentos de Origen Animal
Curso que se imparte: Cuarto
Fecha de inicio: 01/10/2004 **Fecha de finalización :** 30/09/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Selección de cultivos iniciadores para productos cárnicos
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Programa de Doctorado en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/10/2006 **Fecha de finalización :** 30/09/2007
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Evaluación Toxicológica y Detección de Microorganismos en Alimentos
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Programa de Doctorado en Veterinaria
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/10/2002 **Fecha de finalización :** 30/09/2004
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia
- 12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene e Inspección de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teoría y práctica
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/10/1990 **Fecha de finalización :** 30/09/2002



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

13 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Inspección Veterinaria en Mataderos, Mercados e Industrias
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/10/1991 **Fecha de finalización :** 30/09/2001
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia

14 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis Bromatológicos de los Alimentos
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/10/1990 **Fecha de finalización :** 30/09/2001
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

15 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Deporte
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Curso que se imparte: Cuarto
Fecha de inicio: 01/02/1998 **Fecha de finalización :** 31/05/2001
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias del Deporte
Departamento: Zootecnia / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

16 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Microbiología Industrial
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Bioquímica
Curso que se imparte: Quinto
Fecha de inicio: 01/02/2000 **Fecha de finalización :** 31/05/2000
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Zootecnia

17 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Evaluación Toxicológica de Microorganismos de Alimentos
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica



Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Programa de Doctorado en Veterinaria

Curso que se imparte: Quinto

Fecha de inicio: 01/10/1996

Fecha de finalización : 30/09/1999

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Zootecnia

18 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Sanidad Ambiental

Tipo de docencia: Teórica y práctica

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria

Curso que se imparte: Quinto

Fecha de inicio: 01/10/1990

Fecha de finalización : 30/09/1991

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Zootecnia

19 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Promoción de la Salud Pública mediante la Actividad Física y la Nutrición

Tipo de docencia: Teórica y práctica

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster Universitario en Promoción de la Salud mediante la Actividad Física

Fecha de inicio: 09/09/2014

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias del Deporte

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

20 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Recursos Ganaderos e Higiene y Tecnología de los Alimentos

Tipo de docencia: Tutorización

Tipo de asignatura: Prácticas externas

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Veterinaria

Curso que se imparte: Quinto

Fecha de inicio: 10/09/2013

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

21 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Higiene y Seguridad Alimentaria II

Tipo de docencia: Teórica y práctica

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Veterinaria

Curso que se imparte: Cuarto

Fecha de inicio: 11/02/2013

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



- 22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene y Seguridad Alimentaria I
Tipo de docencia: Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Graduado o Graduada en Veterinaria
Fecha de inicio: 24/09/2012
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Evaluación y Gestión de Riesgos
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/02/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Legislación y Gestión de Calidad
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/02/2009
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/10/2006
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 26** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones de Origen Microbiano
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica y práctica
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/10/2006
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Efecto de agentes para el biocontrol de mohos ocratoxigénicos en embutidos curado-madurados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María Jesús Andrade Gracia
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: María Micaela Álvarez Rubio
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 14/12/2021
Doctorado Europeo: Si
Fecha de obtención: 14/12/2021
- 2 Título del trabajo:** Efectos de la vitamina D sobre el rendimiento deportivo en deportes de equipo. Revisión bibliográfica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Elena Lozano Rodríguez
Calificación obtenida: Notable (8,0)
Fecha de defensa: 02/12/2021
- 3 Título del trabajo:** Estudio de los mecanismos de acción antifúngicos de estafilococos en el control de la producción de ocratoxina A en jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Nerea Domínguez Rojo
Calificación obtenida: Sobresaliente (10)
Fecha de defensa: 16/09/2021
- 4 Título del trabajo:** Ayuno intermitente y dieta cetogénica: Revisión bibliográfica sobre sus efectos en la salud cardiometabólica y la composición corporal
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Luis Tomás Becerra Gajón
Calificación obtenida: Notable (8,0)
Fecha de defensa: 19/07/2021
- 5 Título del trabajo:** Efecto del ejercicio físico y los probióticos en el eje microbiota-sistema nervioso central. Posible implicación en las enfermedades neurodegenerativas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Saray Canales Cortés
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,0)
Fecha de defensa: 21/07/2020
- 6 Título del trabajo:** Selección de estafilococos aislados de jamón curado para su utilización como agentes protectores frente a mohos productores de ocratoxina A en productos cárnicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura



Alumno/a: Fernando José Gálvez Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,0)
Fecha de defensa: 06/07/2020

- 7 Título del trabajo:** Efectos del consumo de una suplementación proteica junto a un entrenamiento de hipertrofia muscular
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Javier Inocente Moriche García
Calificación obtenida: Notable (7,9)
Fecha de defensa: 03/07/2020
- 8 Título del trabajo:** Extractos vegetales y cultivos protectores como estrategias para controlar mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: María de la Cinta Picos Mora
Fecha de defensa: 03/07/2020
- 9 Título del trabajo:** Análisis de los hábitos nutricionales en jugadores de fútbol amateur
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Antonio Gómez González
Fecha de defensa: 03/07/2020
- 10 Título del trabajo:** Microbioma intestinal y su relación con patologías neurológicas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Juan Carlos Cintas González
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,0)
Fecha de defensa: 17/09/2019
- 11 Título del trabajo:** Aplicación de la nutrigenómica para la prevención de la obesidad
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Paula Gómez Martín
Fecha de defensa: 22/07/2019
- 12 Título del trabajo:** Evaluación de la implantación de los agentes de biocontrol de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Jesús Barbero Moyano
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,5)
Fecha de defensa: 16/07/2019
- 13 Título del trabajo:** Revisión bibliográfica de la importancia de minerales y vitaminas en la salud y en el ejercicio físico: cinc y vitamina D
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Daniel Gil Píriz



Calificación obtenida: Notable (8,0)
Fecha de defensa: 04/07/2019

- 14 Título del trabajo:** Efectos de la β -alanina sobre el rendimiento en el ejercicio de fuerza. Revisión bibliográfica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Jesús Montero Salado
Calificación obtenida: Notable (7,0)
Fecha de defensa: 03/07/2019
- 15 Título del trabajo:** Influencia de factores ambientales en el control de mohos productores de ocratoxina A y aflatoxinas en derivados cárnicos curado-madurados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Juan José Córdoba Ramos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Lourdes Sánchez-Montero Velasco
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 15/12/2017
- 16 Título del trabajo:** Estudio de la alimentación de triatletas extremeños. Consumo de nutrientes antioxidantes y adecuación a la dieta mediterránea
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Clara Prior García
Calificación obtenida: Notable (7,0)
Fecha de defensa: 23/11/2017
- 17 Título del trabajo:** Utilización de técnicas olfatométricas para la caracterización de mohos de interés en productos cárnicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Galo Salazar Espinosa
Calificación obtenida: Notable (8,0)
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 18 Título del trabajo:** Evaluación de cultivos protectores para el control de ácido ciclopiazónico en embutidos curados
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Eva Cebrián Cabezón
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,5)
Fecha de defensa: 07/09/2017
- 19 Título del trabajo:** Propuesta de aplicación de un programa de prevención secundaria con intervención nutricional en pacientes infartados
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Javier Márquez Avellí
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,0)
Fecha de defensa: 12/07/2017



- 20** **Título del trabajo:** Influencia de diferentes sustratos en mohos productores de ácido ciclopiazónico en matrices cárnicas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Alejandro Galeano Solís
Calificación obtenida: Notable (8,7)
Fecha de defensa: 27/06/2017
- 21** **Título del trabajo:** Adherencia a la dieta mediterránea de los estudiantes de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Cristina Mansilla Rodríguez
Calificación obtenida: Notable (8,70)
Fecha de defensa: 21/09/2016
- 22** **Título del trabajo:** Evaluación de los efectos de las etapas del procesado en los parámetros higiénicos en la obtención de canales de porcino
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Manuel Padilla Luengo
Calificación obtenida: Notable (8,0)
Fecha de defensa: 06/09/2016
- 23** **Título del trabajo:** Estudio de la alimentación de futbolistas en edad juvenil y su adecuación al patrón de dieta mediterránea
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Andrés Santos Romero
Fecha de defensa: 14/07/2016
- 24** **Título del trabajo:** Estudio de la alimentación de atletas de larga distancia y su adecuación al patrón de dieta mediterránea
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Sergio Pacheco Alvero
Calificación obtenida: Sobresaliente (10)
Fecha de defensa: 14/07/2016
- 25** **Título del trabajo:** Control de mohos toxigénicos mediante la proteína PgAFP. Influencia en el metabolismo, proteoma y síntesis de micotoxinas
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Ángel Asensio Pérez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Josué Delgado Perón
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 08/03/2016
Doctorado Europeo: Si
Mención de calidad: Si
- Fecha de mención:** 06/10/2011
Fecha de obtención: 08/03/2016



- 26** **Título del trabajo:** Promoción de la dieta mediterránea y la actividad física entre el alumnado de E.S.O.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Jorge Villa Romero
Fecha de defensa: 11/11/2015
- 27** **Título del trabajo:** Propuesta de aplicación práctica de la dieta mediterránea y otras variables nutricionales en jóvenes tenistas de alto rendimiento
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Rubén López Rodríguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/07/2015
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 28** **Título del trabajo:** Efecto de proteínas antifúngicas producidas por mohos sobre el desarrollo de mohos toxigénicos habituales en productos cárnicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marina Blanco Monroy
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 11/11/2014
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 29** **Título del trabajo:** Biocontrol de Listeria en productos cárnicos crudos curados
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Antonio Espinosa Sánchez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 29/09/2014
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 30** **Título del trabajo:** Estudio de la alimentación de estudiantes del Grado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte. Adecuación de las ingestas diarias recomendadas.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Aitor Gómez Gómez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 25/07/2014
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 31** **Título del trabajo:** Nutrientes antioxidantes y actividad física
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marina Chaves Martínez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 25/07/2014



Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

- 32** **Título del trabajo:** Control de mohos toxigénicos en productos cárnicos crudos curados mediante cultivos protectores
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Santos Robledo Berrocal
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 05/07/2014
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 33** **Título del trabajo:** Utilización de cultivos microbianos y proteína antifúngica para el control de mohos toxigénicos de productos cárnicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: David Arrojo Acedo
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 20/09/2013
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 34** **Título del trabajo:** Obtención de compuestos extracelulares de mohos con actividad antifúngica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Belén Peromingo Arévalo
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 12/07/2013
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 35** **Título del trabajo:** Selección de mohos con actividad quitinasa para su posible utilización en la lucha contra los ácaros del jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Aránzazu Picón Crespo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 30/10/2012
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 36** **Título del trabajo:** Estudio de la actividad antifúngica de proteínas producidas por mohos aislados de jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Josué Delgado Perón
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 19/09/2012
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No



- 37** **Título del trabajo:** Estudio de la actividad antifúngica de levaduras aisladas de jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Soledad Lara Gallego
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 19/09/2012
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 38** **Título del trabajo:** Nuevos sistemas de inspección en las industrias cárnicas en Extremadura: Aplicación informática "Jara Salud Pública"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Rosco Rodríguez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 20/09/2011
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 39** **Título del trabajo:** Auditoría del APPCC en industrias cárnicas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Gerardo Arturo Carrillo Andrade
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/07/2011
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 40** **Título del trabajo:** Caracterización y evaluación de la toxicidad de la población fúngica de jamones ibéricos de D.O.P. "Valle de los Pedroches"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Josué Delgado Perón
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 22/09/2010
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 41** **Título del trabajo:** Caracterización de proteínas con actividad antifúngica producidas por *Penicillium chrysogenum*
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Andrea Rodríguez Martín
Fecha de defensa: 23/06/2009
Doctorado Europeo: Si **Fecha de mención:** 12/06/2003
Mención de calidad: Si **Fecha de obtención:** 23/06/2009
- 42** **Título del trabajo:** Incidencia de microorganismos patógenos en alimentos tradicionales del Alentejo (quesos y embutidos)
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Teresa Pereira Gonçalves dos Santos
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 11/12/2008
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

43 Título del trabajo: Selección de *Penicillium* productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Raquel Acosta Guerrero
Fecha de defensa: 26/06/2006
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

44 Título del trabajo: Actividad proteolítica y lipolítica de microorganismos aislados de jamón curado

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María José Sosa Zuñil
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 13/07/2005
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

45 Título del trabajo: Efecto de la utilización de cultivos iniciadores de *Penicillium chrysogenum* Pg222, *Debaryomyces hansenii* Dh345 y *Staphylococcus xylosum* Sx5EA en productos cárnicos

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mercedes Alonso Candela
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 18/11/2004
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

46 Título del trabajo: Desarrollo de un sistema modelo para el análisis de compuestos de origen microbiano de interés en productos cárnicos

Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Miguel Ángel Asensio Pérez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mercedes Alonso Candela
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/07/2000
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

47 Título del trabajo: Proliferación de células de fibrosarcoma que sobreexpresan la manganeso superóxido dismutasa

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana María Rodríguez de Ledesma Vega



Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 03/12/1999
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

- 48 Título del trabajo:** Caracterización mediante técnicas cromatogáficas y de ácidos nucleicos de mohos toxigénicos aislados de jamón
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María del Carmen Díaz Amigo
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 09/07/1999
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

- 49 Título del trabajo:** Identificación de micotoxinas producidas por mohos aislados de jamón curado
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Miguel Ángel Asensio Pérez
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María del Carmen Díaz Amigo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 06/05/1996
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No

Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** Miguel Ángel Asensio Pérez; Félix Núñez Breña; Elena Bermúdez Polo; Alberto Martín González; Mercedes Alonso Candela; Raquel Acosta Guerrero; María José Sosa Zuñil; Juan José Córdoba Ramos. Interés del control de los mohos en el jamón curado. Avances en la ciencia, tecnología y comercialización del jamón. pp. 112 - 129. (España): Conjamón, ISBN 84-7723-629-1
Nombre del material: Capítulo de libro
Perfil de destinatarios/as: Estudiantes de Veterinaria, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinarios y profesionales d
Fecha de elaboración: 01/01/2004
Tipo de soporte: Capítulos de libros
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Justificación del material: El libro fue editado recogiendo las principales contribuciones presentadas en el II Congreso Mundial del Jamón. El capítulo presenta de forma didáctica y divulgativa los principales efectos que la población fúngica tiene sobre la maduración del jamón y las principales estrategias que pueden plantearse para evitar el desarrollo de los mohos toxigénicos en este alimento, haciendo especial énfasis en cultivos protectores y en mohos productores de proteínas con efecto antifúngico.
- 2** Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña. Condiciones de los locales, instalaciones y personal manipulador. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 889 - 910. (España): Ediciones Martín-Macías, ISBN 84-85263-09-X
Nombre del material: Capítulo de libro
Perfil de destinatarios/as: Estudiantes de Veterinaria, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinarios y profesionales d
Fecha de elaboración: 01/01/2002
Tipo de soporte: Capítulos de libros



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Justificación del material: Capítulo que trata aspectos teóricos y prácticos relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias de la industria cárnica. La obra en su conjunto tiene carácter didáctico y divulgativo abordando el estudio de la carne como alimento y como materia prima para la obtención de productos cárnicos.

- 3** Félix Núñez Breña; Miguel Ángel Asensio Pérez. Registro de datos y establecimiento de medidas correctoras. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 437 - 447. (España): Ediciones Martín-Macías, ISBN 84-85263-09-X

Nombre del material: Capítulo de libro

Perfil de destinatarios/as: Estudiantes de Veterinaria, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinarios y profesionales d

Fecha de elaboración: 01/01/2002

Tipo de soporte: Capítulos de libros

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Justificación del material: Capítulo que trata aspectos teóricos y prácticos relacionados con la implantación del sistema APPCC en la industria cárnica. La obra en su conjunto tiene carácter didáctico y divulgativo abordando el estudio de la carne como alimento y como materia prima para la obtención de productos cárnicos.

- 4** Mar Rodríguez Jovita; Alberto Martín González; Félix Núñez Breña. Población microbiana del jamón ibérico y su contribución en la maduración. Cultivos iniciadores. Tecnología del jamón ibérico. pp. 343 - 366. (España): Mundiprensa, ISBN 84-7114-944-3

Nombre del material: Capítulo de libro

Perfil de destinatarios/as: Estudiantes de Veterinaria, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinarios y profesionales d

Fecha de elaboración: 01/01/2001

Tipo de soporte: Capítulos de libros

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Justificación del material: El capítulo persigue dar a conocer a los lectores la evolución y características de la población microbiana del jamón ibérico, las consecuencias que tiene sobre las propiedades de este alimento y la posibilidad de utilización de microorganismos autóctonos como cultivos iniciadores. El libro en su conjunto es de carácter didáctico y divulgativo analizando todos los aspectos relacionados con la producción de jamón ibérico.

- 5** Félix Núñez Breña. Población fúngica en el jamón ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria. Bases de la calidad del jamón ibérico. pp. 131 - 152. (España): ISBN 84-8107-022-X

Nombre del material: Capítulo de libro

Perfil de destinatarios/as: Estudiantes de Veterinaria, de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinarios y profesionales d

Fecha de elaboración: 01/01/1997

Tipo de soporte: Capítulos de libros

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Justificación del material: El capítulo persigue dar a conocer a los lectores la evolución y características de los mohos y levaduras que proliferan durante la elaboración del jamón ibérico y las consecuencias que tiene sobre el jamón. Se tratan tanto aspectos positivos sobre la maduración, como la problemática sanitaria relacionada con la producción de micotoxinas. El libro en su conjunto es de carácter didáctico y divulgativo analizando todos los aspectos relacionados con la calidad del jamón ibérico.



Participación en proyectos de innovación docente

1 Título del proyecto: Mentorías (Fase 3): La corresponsabilidad y el protagonismo activo como elemento educativo

Tipo de participación: Colaborador

Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan Enrique Pérez Martín

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 30/06/2021 **Duración:** 1 año

2 Título del proyecto: Innovación docente en higiene y tecnología alimentaria

Tipo de participación: Colaborador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan José Córdoba Ramos

Nº de participantes: 4

Importe concedido: 0

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Ámbito geográfico: Universidad

Fecha de inicio-fin: 01/10/2005 - 31/05/2006

3 Título del proyecto: Innovación docente en higiene y tecnología alimentaria

Tipo de participación: Colaborador

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan José Córdoba Ramos

Nº de participantes: 4

Importe concedido: 675

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Tipo de convocatoria: Competitivo

Ámbito geográfico: Universidad

Fecha de inicio-fin: 09/11/2004 - 30/06/2005

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

1 Nombre del evento: V Jornadas del Campus Virtual de la UEx, Recursos Educativos Abiertos

Tipo de evento: Jornada

Tipo de participación: Ponencia

Objetivos del evento: Dar a conocer experiencias en aspectos relacionados con la utilización del Campus Virtual como herramienta en la Educación Superior.

Ciudad de celebración: Cáceres, Extremadura, España

Fecha de presentación: 11/11/2015

Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de inicio: 11/11/2015

Fecha de finalización: 11/11/2015

Uso del Campus Virtual para la coordinación de prácticas tuteladas en mataderos y centros de salud en el Grado en Veterinaria.

2 Nombre del evento: Jornadas Nacionales de Intercambio de Experiencias Piloto de Implantación de Metodologías ECTS

Tipo de evento: Jornada



Tipo de participación: Ponencia

Objetivos del evento: Dar a conocer experiencias prácticas de convergencia europea tanto en asignaturas sueltas como en cursos o títulos completos. Aspectos relacionados con organización, planificación y seguimiento de experiencias piloto de implantación de metodologías ECTS; objetivos y contenidos de las enseñanzas; vertebración de las enseñanzas mediante competencias; métodos y actividades de enseñanza; medición del tiempo del estudiante o evaluación de éstos.

Ciudad de celebración: Cáceres, Extremadura, España

Fecha de presentación: 13/09/2006

Entidad organizadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 13/09/2006

Fecha de finalización: 15/09/2006

Los resultados de la experiencia de implantar una asignatura con metodología ECTS. ISBN 84-7723-746-8

Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

1 **Nombre del proyecto:** Biocontrol de ocratoxina A en jamón curado. Evaluación mediante metabolómica y modelos predictivos

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mar Rodríguez Jovita; María Jesús Andrade Gracia

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia e Innovación.

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: España

Cód. según financiadora: PID2019-104260GB-I00

Fecha de inicio-fin: 01/06/2020 - 31/05/2024

Cuantía total: 181.500

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo completo

2 **Nombre del proyecto:** Grupo Higiene y Seguridad Alimentaria

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía e Infraestructuras, Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: GR18056

Fecha de inicio-fin: 29/05/2018 - 28/05/2021



Cuantía total: 81.611,68

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

3 Nombre del proyecto: Sistema de análisis de microscopía confocal de alta resolución

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio González Mateos

Nº de investigadores/as: 24

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: España

Cód. según financiadora: EQC2019-005660-P

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2020

Cuantía total: 591.599

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

4 Nombre del proyecto: Control de micotoxinas en embutidos tradicionales mediante vegetales autóctonos

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M.J. Andrade

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía e Infraestructuras (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: IB16045

Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020

Cuantía total: 148.322,9

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

5 Nombre del proyecto: Control de Listeria monocytogenes en alimentos madurados mediante cultivos protectores e hidrolizados proteicos

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía e Infraestructuras (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: IB16149

Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020

Cuantía total: 148.874

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

6 Nombre del proyecto: Biocontrol de mohos productores de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: AGL2016-80209-P

Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/12/2019

Cuantía total: 169.400

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo completo

7 Nombre del proyecto: Ayudas para el fortalecimiento de los Grupos de Investigación de Extremadura

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía, Competitividad e Innovación. Junta de Extremadura

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Cód. según financiadora: GR15108

Fecha de inicio-fin: 11/02/2015 - 31/12/2017

Cuantía total: 75.816,69

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

8 Nombre del proyecto: Control de mohos toxigenicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresion de micotoxinas (Ref. AGL2013-45729-P).

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María del Mar Rodríguez Jovita y Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: AGL2013-45729-P

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2017

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 133.100

Cuantía subproyecto: 133.100

Régimen de dedicación: Tiempo completo

9 Nombre del proyecto: Ayuda del Programa Propio de la UEx para el Grupo de Investigación "Higiene y Seguridad Alimentaria"

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Universidad

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Cáceres, Extremadura, España



Cód. según financiadora: PPGRU1614

Fecha de inicio-fin: 28/10/2016 - 27/10/2017

Cuantía total: 3.531,06

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 10 Nombre del proyecto:** Ayuda del programa Propio de la UEx para el Grupo de Investigación "Higiene y Seguridad Alimentaria"

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Universidad

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Cód. según financiadora: PPGRU1514

Fecha de inicio-fin: 01/07/2015 - 30/06/2016

Cuantía total: 3.074,63

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 11 Nombre del proyecto:** Apoyo a los planes de actuación de los grupos catalogados

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: GRU10162

Fecha de inicio-fin: 31/12/2010 - 31/12/2014

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 68.142

Cuantía subproyecto: 68.142

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 12 Nombre del proyecto:** Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras (Ref. AGL2010-21623)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia e Innovación

Cód. según financiadora: AGL2010-21623

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2013

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 108.900

Cuantía subproyecto: 108.900



Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 13 Nombre del proyecto:** Instalación piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a la explotación

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ventanas Barroso

Nº de investigadores/as: 22

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Economía y Competitividad

Cód. según financiadora: UNEX10-1E-402

Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2013

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 784.715

Cuantía subproyecto: 784.715

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 14 Nombre del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Subproyecto II. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en la industria cárnica y de productos (DETRAPAT). Acción 4. Desarrollo de métodos de PCR convenci

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Subproyecto II: Dr. Juan José Córdoba Ramos.

Acción IV: Dra. Mar Rodr

Nº de investigadores/as: 15

Entidad/es financiadora/s:

CONSOLIDER

Cód. según financiadora: CSD2007-00016

Fecha de inicio-fin: 27/03/2008 - 30/09/2012

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 676.048,23

Cuantía subproyecto: 10.571.445

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 15 Nombre del proyecto:** Aplicación de un programa de intervención para promocionar estilos de vida saludables a través de un aumento de la actividad física, motivación intrínseca y mejora de los hábitos alimenticios en adultos y mayores (Ref. 114/UPB10/11)

Identificar palabras clave: Biomedicina

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ruth Jiménez Castuera

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJO SUPERIOR DE DEPORTES

Cód. según financiadora: 114/UPB10/2011

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/10/2011

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 14.300

Cuantía subproyecto: 14.300

Régimen de dedicación: Tiempo parcial



16 Nombre del proyecto: Detección y cuantificación mediante métodos de PCR en tiempo real de *Listeria monocytogenes* en queso

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elena Bermúdez Polo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

Consejería Infraestructuras Desarrollo Tecnológico, Junta Extremadura

Cód. según financiadora: 3PR05A106

Fecha de inicio-fin: 23/07/2008 - 23/07/2011

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 24.750

Cuantía subproyecto: 24.750

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

17 Nombre del proyecto: Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados (Ref. AGL2007-64639).

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Cód. según financiadora: AGL2007-64639

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 01/01/2010

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 94.017

Cuantía subproyecto: 94.017

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

18 Nombre del proyecto: Higiene y Seguridad Alimentaria

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: GRU09158

Fecha de inicio-fin: 15/05/2009 - 31/12/2009

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 12.775

Cuantía subproyecto: 12.775

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

19 Nombre del proyecto: Caracterización de cepas de *Penicillium chrysogenum*, *P. crustosum*, *Debaryomyces hansenii* y *Staphylococcus xylosum* de interés para la elaboración de productos cárnicos madurados (Ref. RM2006-00013-00-00).

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. M

Cód. según financiadora: RM2006-00013-00-00

Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 01/01/2008

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 17.532

Cuantía subproyecto: 17.532

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

20 Nombre del proyecto: Detección e identificación de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en carne y preparados cárnicos (Ref. 3PR05A106)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mar Rodríguez Jovita

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

Consejería Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico (Junta Extremadura)

Cód. según financiadora: 3PR05A106

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 01/01/2008

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 24.035

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

21 Nombre del proyecto: Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y la producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos (Ref. AGL2004-06546)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Cód. según financiadora: AGL2004-06546

Fecha de inicio-fin: 01/01/2004 - 01/01/2007

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 63.250

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

22 Nombre del proyecto: Selección de microorganismos para su utilización como cultivo iniciador mixto en la elaboración de productos cárnicos crudos madurados (Ref. CAL02-085)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

INIA. Ministerio de Ciencia y Tecnología



Cód. según financiadora: CAL02-085

Fecha de inicio-fin: 01/01/2002 - 01/01/2005

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 43.454

Cuantía subproyecto: 43.454

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 23 Nombre del proyecto:** Diseño de un método para el análisis de micotoxinas en alimentos de humedad baja o intermedia (Ref. 2PR02A051)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: 2PR02A051

Fecha de inicio-fin: 01/01/2002 - 01/01/2005

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 24.915

Cuantía subproyecto: 24.915

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 24 Nombre del proyecto:** Selección de Penicillium productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados (Ref. AGL2001-0521)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Cód. según financiadora: AGL2001-0521

Fecha de inicio-fin: 01/01/2001 - 01/01/2004

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 56.398,99

Cuantía subproyecto: 56.398,99

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 25 Nombre del proyecto:** Efecto del enzima proteolítico EPg222 obtenido de Penicillium chrysogenum aislado de jamón ibérico, en las características sensoriales de productos cárnicos (Ref. IPR00C042)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Educación y Juventud (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: IPR00C042

Fecha de inicio-fin: 01/01/2001 - 01/01/2001

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 6.130,32

Cuantía subproyecto: 6.130,32



Régimen de dedicación: Tiempo parcial

26 Nombre del proyecto: Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii* (Ref: ALI98-0253)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Cód. según financiadora: ALI98-0253

Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 01/01/2001

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 85.566,09

Cuantía subproyecto: 85.566,09

Régimen de dedicación: Tiempo completo

27 Nombre del proyecto: Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos" (Ref: IPR99C010)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elena Bermúdez Polo

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Educación y Juventud (Junta de Extremadura)

Cód. según financiadora: IPR99C010

Fecha de inicio-fin: 01/01/2000 - 01/01/2000

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 9.015,18

Cuantía subproyecto: 9.015,18

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

28 Nombre del proyecto: Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado (Ref: IPR98C041)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Educación y Juventud. Junta de Extremadura.

Cód. según financiadora: IPR98C041

Fecha de inicio-fin: 01/01/1999 - 01/01/1999

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 9.015,18

Cuantía subproyecto: 9.015,18

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

29 Nombre del proyecto: Bases microbiológicas para el Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos del pimentón en Extremadura

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos



Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Bienestar Social. Junta de Extremadura
Cód. según financiadora: N.A.
Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 01/01/1998
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Cuantía total: 3.000 **Cuantía subproyecto:** 3.000
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

30 Nombre del proyecto: Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación (Ref: ALI95-0237)
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Cód. según financiadora: ALI95-0237
Fecha de inicio-fin: 01/01/1995 - 01/01/1998
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Cuantía total: 21.685 **Cuantía subproyecto:** 21.685
Régimen de dedicación: Tiempo completo

31 Nombre del proyecto: Apoyo a Proyectos Competitivos (Ref: PRI97C135)
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Educación y Juventud (Junta de Extremadura)
Cód. según financiadora: PRI97C135
Fecha de inicio-fin: 01/01/1997 - 01/01/1997
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Cuantía total: 1.950,28 **Cuantía subproyecto:** 1.950,28
Régimen de dedicación: Tiempo parcial

32 Nombre del proyecto: Detección de microorganismos toxigénicos en alimentos de Extremadura (Ref: PRI96100040)
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Educación y Juventud (Junta de Extremadura)



Cód. según financiadora: PRI96100040

Fecha de inicio-fin: 01/01/1996 - 01/01/1996

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 1.803

Cuantía subproyecto: 1.803

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 33** **Nombre del proyecto:** Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado (Ref: ALI92-0286)

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

CYCIT

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Cód. según financiadora: ALI92-0286

Fecha de inicio-fin: 01/01/1992 - 01/01/1995

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 29.089

Cuantía subproyecto: 29.089

Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 34** **Nombre del proyecto:** Microbial Control in the Meat Industry (Ref. Concerted Action CT94-1456)

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Michael H. Hinton

Nº de investigadores/as: 0

Entidad/es financiadora/s:

Unión Europea

Cód. según financiadora: CT94-1456

Fecha de inicio-fin: 01/01/1992 - 01/01/1995

Entidad/es participante/s: 10 universidades europeas; Universidad de Extremadura

Cuantía total: 0

Cuantía subproyecto: 0

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** CONTROL DE BACTERIAS PATÓGENAS Y EVALUACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DE PALETAS DE CERDO IBÉRICO ELABORADAS SIN SALES NITRIFICANTES

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

MAFRESA EL IBERICO DE CONFIANZA, SL

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España



Cód. según financiadora: 223/23

Fecha de inicio: 10/10/2023

Cuantía total: 6.674,35

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Duración: 9 meses

Cuantía subproyecto: 0

- 2** **Nombre del proyecto:** AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS CON CAPACIDAD PROTECTORA FRENTE A MOHOS TOXIGÉNICOS, Y EVALUACIÓN DE SU IMPLANTACIÓN Y EFECTIVIDAD FRENTE A MOHOS TOXIGÉNICOS EN PALETAS Y JAMONES.

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia; Josué Delgado Perón

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

SECADEROS DE ALMAGUER, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Castilla-La Mancha, España

Cód. según financiadora: 147/23

Fecha de inicio: 25/05/2023

Cuantía total: 94.020

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Duración: 36 meses

Cuantía subproyecto: 0

- 3** **Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DE SUPERVIVENCIA DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS Y ALTERANTES, Y CALIDAD SENSORIAL DE JAMONES Y PALETAS CON Y SIN SALES NITRIFICANTES

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Josué Delgado Perón

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

S. COOP. Y GANADERA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES (COVAP)

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Andalucía, España

Cód. según financiadora: 073/23

Fecha de inicio: 01/05/2023

Cuantía total: 96.677,35

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Duración: 40 meses

Cuantía subproyecto: 0

- 4** **Nombre del proyecto:** Selección e implantación de mohos como cultivos protectores en industrias del jamón ibérico

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico

Ciudad entidad financiadora: España



Cód. según financiadora: 426/22

Fecha de inicio: 04/01/2023

Cuantía total: 25.250

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Duración: 22 meses

Cuantía subproyecto: 0

- 5 Nombre del proyecto:** IDENTIFICACIÓN DE FUENTES DE CONTAMINACIÓN POR LISTERIA MONOCYTOGENES EN QUESOS ARTESANOS DE LECHE CRUDA E IMPLANTACIÓN DE PROTOCOLOS DE HIGIENE, DE PROCESO Y DE BIOCONTROL

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

HIDROMANTE, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Extremadura, España

Cód. según financiadora: 272/22

Fecha de inicio: 24/03/2022

Cuantía total: 29.163,33

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Duración: 18 meses

Cuantía subproyecto: 0

- 6 Nombre del proyecto:** Selección de mohos para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Florencio Sánchez e Hijos S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Castilla y León, España

Cód. según financiadora: 129/22

Fecha de inicio: 18/03/2022

Cuantía total: 1.916,67

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Duración: 2 meses

Cuantía subproyecto: 0

- 7 Nombre del proyecto:** Sistema para la clasificación de piezas de alto valor comercial en la industria del porcino aplicando tecnología hiperespectral

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Trinidad Pérez Palacios

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Ambling Ingeniería y Servicios

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Cód. según financiadora: 06/021

Fecha de inicio: 12/12/2020

Cuantía total: 31.878

Duración: 17 meses

Cuantía subproyecto: 31.878



8 Nombre del proyecto: Nuevos piensos bacteriostáticos y con digestibilidad mejorada para el sector avícola

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

VERAVIC SL

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Cód. según financiadora: 052/17

Fecha de inicio: 01/02/2017

Duración: 12 meses

Cuantía total: 8.000

Cuantía subproyecto: 8.000

9 Nombre del proyecto: Estudio de métodos acaricidas en el jamón blanco e Ibérico (Convenio de Colaboración CDTI).

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Ibéricos Torreón Salamanca S.L., CDTI

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Salamanca, Castilla y León, España

Cód. según financiadora: 013/13

Fecha de inicio: 25/05/2012

Duración: 28 meses

Cuantía total: 77.000

Cuantía subproyecto: 0

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

10 Nombre del proyecto: Desarrollo del control de población fúngica en embutidos ibéricos

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Entidad/es financiadora/s:

Consortio de Jabugo S.A., CDTI

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Jabugo, Andalucía, España

Tipo de proyecto: Cooperación

Cód. según financiadora: N.A.

Fecha de inicio: 15/05/2012

Duración: 6 meses

Cuantía total: 5.200

Cuantía subproyecto: 0

Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

11 Nombre del proyecto: IBEDROCHES: Implantación de tecnologías innovadoras en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico de los Pedroches

Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos



Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
COVAP, Embutidos Camilo Ríos S.L., Hermanos **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Rodríguez Barbancho S.L., IBESA, CDTI
Ciudad entidad financiadora: Pozoblanco, Andalucía, España

Tipo de proyecto: Cooperación
Cód. según financiadora: IDI-20091171 / IDI-20091172 / IDI-20091174 / IDI-20091176
Fecha de inicio: 02/11/2009 **Duración:** 48 meses
Cuantía total: 121.000 **Cuantía subproyecto:** 0
Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

12 Nombre del proyecto: Productos cocidos del cerdo
Identificar palabras clave: Transformación alimentaria
Modalidad de proyecto: De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Consortio de Jabugo S.A., CDTI **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Jabugo, Andalucía, España

Tipo de proyecto: Cooperación
Cód. según financiadora: N.A.
Fecha de inicio: 15/09/2009 **Duración:** 24 meses
Cuantía total: 75.000 **Cuantía subproyecto:** 0
Identificar palabras clave: Transformación alimentaria

13 Nombre del proyecto: Estudio de investigación sobre la determinación de las principales micotoxinas presentes en pimentón y productos cárnicos madurados con pimentón
Identificar palabras clave: Transformación alimentaria
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Sanidad y Consumo. Junta de **Tipo de entidad:** Gobierno Regional
Extremadura
Ciudad entidad financiadora: Mérida, Extremadura, España

Cód. según financiadora: Sin código asignado
Fecha de inicio: 01/06/2005 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 5.431,03 **Cuantía subproyecto:** 0
Identificar palabras clave: Transformación alimentaria



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- Título propiedad industrial registrada:** Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones
Inventores/autores/obtenedores: M.J. Benito M.M. Rodríguez F. Núñez M.E. Bermúdez M.A. Asensio; J.J. Córdoba
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Cód. de referencia/registro: 2220176 B1 **Nº de solicitud:** P200201211
País de inscripción: España
Fecha de registro: 27/05/2002
Patente española: Si **Patente UE:** No
Patente internacional no UE: No **Patente PCT:** No
Licencias: No
- Título propiedad industrial registrada:** Nueva sonda de ADN, procedimiento para su obtención y sus aplicaciones en la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina
Inventores/autores/obtenedores: M.J. Benito M.M. Rodríguez F. Núñez M.E. Bermúdez M.A. Asensio; J.J. Córdoba
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Cód. de referencia/registro: 2190755 B1 **Nº de solicitud:** P200102889
País de inscripción: España
Fecha de registro: 27/12/2001
Patente española: Si **Patente UE:** No
Patente internacional no UE: No **Patente PCT:** No
Licencias: No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 23
Fecha de aplicación: 15/03/2023

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- María Micaela Álvarez Rubio; María Jesús Andrade Gracia; Josué Delgado Perón; Félix Núñez Breña; Ángel Carlos Román; Paula Rodrigues. Rosmarinus officinalis reduces the ochratoxin A production by *Aspergillus westerdijkiae* in a dry-cured fermented sausage-based medium. Food Control. 145, pp. 109436. 2023.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 6.652 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 20 **Num. revistas en cat.:** 144

- 2** María Micaela Álvarez Rubio; María Jesús Andrade Gracia; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita; Josué Delgado Perón. Proteomics as a new-generation tool for studying moulds related to food safety and quality. *International Journal of Molecular Sciences*. 24, pp. 4709. 2023.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY
Índice de impacto: 6.208 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 19 **Num. revistas en cat.:** 143
- 3** María Micaela Álvarez Rubio; Félix Núñez Breña; Eva Cebrián Cabezón; Elia Roncero Benavente; María Jesús Andrade Gracia. Effect of selected agents for ochratoxin A biocontrol on the colour, texture and volatile profile of dry-cured fermented sausages. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 103, pp. 7862 - 7868. 2023.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY
Índice de impacto: 4,1 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 11 **Num. revistas en cat.:** 58
- 4** Eva Cebrián Cabezón; Elia Roncero Benavente; Josué Delgado Perón; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita. Deciphering *Staphylococcus xylosus* and *Staphylococcus equorum* mode of action against *Penicillium nordicum* in a dry-cured ham model system. *International Journal of Food Microbiology*. 405, pp. 110342. 2023.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 5,4 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 31 **Num. revistas en cat.:** 142
- 5** Eva Cebrián Cabezón; Mar Rodríguez Jovita; María Micaela Álvarez Rubio; Josué Delgado Perón; Félix Núñez Breña. Unravelling the modes of action of autochthonous staphylococci against *Aspergillus westerdijkiae* and the antiochratoxigenic effect in dry-cured ham. *LWT - Food Science and Technology*. 191, pp. 115576. 2023.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 6,0 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 24 **Num. revistas en cat.:** 142
- 6** Josué Delgado Perón; Ana Rosa Ballester; Luis González-Candelas; Félix Núñez Breña. Impact of the antifungal protein PgAFP on the proteome and patulin production of *Penicillium expansum* on apple-based medium. *International Journal of Food Microbiology*. 363, pp. 109511. 2022.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 5.911 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 31 **Num. revistas en cat.:** 143
- 7** Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña; María Micaela Álvarez Rubio; Elia Roncero Benavente; Mar Rodríguez Jovita. Biocontrol of ochratoxigenic *Penicillium nordicum* in dry-cured fermented sausages by *Debaryomyces hansenii* and *Staphylococcus xylosus*. *International Journal of Food Microbiology*. 375, pp. 109744. 2022.
Tipo de producción: Artículo



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.911

Posición de publicación: 31

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

- 8** María Micaela Álvarez Rubio; María Jesús Andrade Gracia; Josué Delgado Perón; Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña. Biocontrol del peligro de ocratoxina A en embutidos curado-madurados. Eurocarne. 309, pp. 59 - 71. 2022.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: Sin índice de impacto

Índice de impacto: Sin índice de impacto

- 9** María Micaela Álvarez Rubio; María Jesús Andrade Gracia; Félix Núñez Breña. Mecanismos de acción de antifúngicos naturales como sustitutos de aditivos sintéticos en la elaboración de embutidos curado-madurados. Badajoz Veterinaria. 2022.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: Si índice de impacto

Índice de impacto: Sin índice de impacto

- 10** María Micaela Álvarez Rubio; Félix Núñez Breña; Josué Delgado Perón; María Jesús Andrade Gracia; Paula Rodrigues. Proteomic evaluation of the effect of antifungal agents on *Aspergillus westerdijkiae* ochratoxin A production in a dry-cured fermented sausage-based medium. International Journal of Food Microbiology. 379, pp. 109858. 2022.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.911

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

- 11** María Micaela Álvarez Rubio; Félix Núñez Breña; Josué Delgado Perón; María Jesús Andrade Gracia; Mar Rodríguez Jovita; Alicia Rodríguez Jiménez. Competitiveness of three biocontrol candidates against ochratoxigenic *Penicillium nordicum* under dry-cured meat environmental and nutritional conditions. Fungal Biology. 125, pp. 134 - 142. 2021.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.910

Posición de publicación: 20

Categoría: Science Edition - MYCOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 30

- 12** Josué Delgado Perón; Juan José Rondán; Félix Núñez Breña; María Jesús Andrade Gracia. Influence of an industrial dry-fermented sausage processing on ochratoxin A production by *Penicillium nordicum*. International Journal of Food Microbiology. 339, pp. 109016. 2021.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 5.911

Posición de publicación: 31

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

- 13** Josué Delgado Perón; Elena Bermúdez Polo; Miguel Ángel Asensio Pérez; Félix Núñez Breña. Molecular epidemiology of *Penicillium* and *Talaromyces*. Molecular Food Microbiology. pp. 289 - 307. CRC Press (Taylor and Francis), 2021. ISBN 978-0-8153-5950-0

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 14** María Micaela Álvarez Rubio; Josué Delgado Perón; Félix Núñez Breña; Eva Cebrián Cabezón; María Jesús Andrade Gracia. Proteomic analyses reveal mechanisms of action of biocontrol agents on ochratoxin A repression in *Penicillium nordicum*. *Food Control*. 129, pp. 108232. 2021.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 6.652

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 20

Num. revistas en cat.: 144

- 15** Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita; Silvia Grassi; Alberto González-Mohino. Potential of Near Infrared Spectroscopy as a rapid method to discriminate OTA and non-OTA-producing mould species in a dry-cured ham model system. *Toxins*. 13, pp. 620. 2021.

Tipo de producción: Artículo

Categoría: Science Edition - TOXICOLOGY

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Revista dentro del 25%: Si

Índice de impacto: 5.075

Num. revistas en cat.: 94

Posición de publicación: 20

- 16** María Micaela Álvarez Rubio; Josué Delgado Perón; Félix Núñez Breña; Elia Roncero Benavente; María Jesús Andrade Gracia. Proteomic approach to unveil the ochratoxin A repression by *Debaryomyces hansenii* and rosemary on *Penicillium nordicum* during dry-cured fermented sausages ripening. *Food Control*. En prensa, 2021.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 6.652

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 20

Num. revistas en cat.: 144

- 17** María Micaela Álvarez Rubio; Alicia Rodríguez Jiménez; B. Peromingo; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita. *Enterococcus faecium*: a promising protective culture to control growth of ochratoxigenic moulds and mycotoxin production in dry-fermented sausages. *Mycotoxin Research*. 36, pp. 137 - 145. 2020.

Tipo de producción: Artículo

Categoría: Science Edition - MYCOLOGY

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Revista dentro del 25%: No

Índice de impacto: 3.833

Num. revistas en cat.: 29

Posición de publicación: 9

- 18** Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña. Novel Approaches to Minimizing Mycotoxin Contamination. *Toxins*. 12, pp. 216. 2020.

Tipo de producción: Artículo

Categoría: Toxicology

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Revista dentro del 25%: Si

Índice de impacto: 3.895

Num. revistas en cat.: 93

Posición de publicación: 14

- 19** Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña; Francisco J. Gálvez; Josué Delgado Perón; Elena Bermúdez Polo; Mar Rodríguez Jovita. Selection and evaluation of *Staphylococcus xylosus* as a biocontrol agent against toxigenic moulds in a dry-cured ham model system. *Microorganism*. 8, pp. 793. 2020.

Tipo de producción: Artículo

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.128

**Posición de publicación:** 52**Num. revistas en cat.:** 137

- 20** María Micaela Álvarez Rubio; María Jesús Andrade Gracia; Carmen García González; Juan José Rondán; Félix Núñez Breña. Effects of preservative agents on quality attributes of dry-cured fermented sausages. *Foods*. 9, pp. 1505. 2020.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.350
Posición de publicación: 37
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 144
- 21** Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña. Novel Approaches to Minimising Mycotoxin Contamination. *Novel Approaches to Minimising Mycotoxin Contamination*. MDPI Books, 2020. ISBN 978-3-03928-937-0
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 22** Micaela Álvarez; Alicia Rodríguez Jiménez; Félix Núñez Breña; Antonio Silva; María Jesús Andrade Gracia. In vitro antifungal effects of spices on ochratoxin A production and related gene expression in *Penicillium nordicum* on a dry-cured fermented sausage medium. *Food Control*. 114, pp. 107222. 2020.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,248
Posición de publicación: 11
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
- 23** J. Delgado; Miguel Ángel Asensio Pérez; Félix Núñez Breña. Ochratoxins. *Handbook of Foodborne Diseases*. En prensa, CRC Press (Taylor and Francis), 2019. ISBN 1138036307
Tipo de producción: Capítulos de libros
- 24** I. Sánchez-Montero; Juan José Córdoba Ramos; B. Peromingo; María Micaela Álvarez Rubio; Félix Núñez Breña. Effects of environmental conditions and substrate on growth and ochratoxin A production by *Penicillium verrucosum* and *Penicillium nordicum*. Relative risk assessment of OTA in dry-cured meat products. *Food Research International*. 212, pp. 604 - 611. 2019.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,579
Posición de publicación: 27
Tipo de soporte: Revista
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
- 25** J. Delgado; Félix Núñez Breña; M. A. Asensio; R. Owens. Quantitative proteomics of *Penicillium nordicum* profiles and ochratoxin A repression by protective cultures. *International Journal of Food Microbiology*. 305, pp. 108243. 2019.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,006
Posición de publicación: 16
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
- 26** J. Delgado; Ana Rosa Ballester; Félix Núñez Breña; Luis González-Candelas. Evaluation of the activity of the antifungal PgAFP protein and its producer mould against *Penicillium* spp. postharvest pathogens of citrus and pome fruits. *Food Microbiology*. 84, pp. 103266. 2019.
Tipo de producción: Artículo
Tipo de soporte: Revista



Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,089
Posición de publicación: 14

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135

- 27** Lourdes Sánchez-Montero Velasco; Juan José Córdoba Ramos; A. Alía; B. Peromingo; Félix Núñez Breña. Effect of Spanish smoked paprika "Pimentón de La Vera" on control of ochratoxin A and aflatoxins production on a dry-cured meat model system. *International Journal of Food Microbiology*. 308, pp. 108303. 2019.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,006
Posición de publicación: 16

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135

- 28** Eva Cebrián Cabezón; Mar Rodríguez Jovita; B. Peromingo; Elena Bermúdez Polo; Félix Núñez Breña. Efficacy of the combined protective cultures of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hansenii* for the control of Ochratoxin A hazard in dry-cured ham. *Toxins*. 11, pp. 710. 2019.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,895
Posición de publicación: 14

Categoría: Toxicology
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 93

- 29** Potential of yeasts isolated from dry-cured ham to control ochratoxin A production in meat models. *International Journal of Food Microbiology*. 268, pp. 73 - 80. Elsevier, 2018.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,339
Posición de publicación: 13

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 130

- 30** B. Peromingo; M. Rodríguez; Félix Núñez Breña; Antonio Silva; A. Rodríguez. Sensitive determination of cyclopiazonic acid in dry-cured ham using a QuEChERS method and UHPLC-MS/MS. *Food Chemistry*. 263, pp. 275 - 282. 2018.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.399
Posición de publicación: 7

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135

- 31** J. Delgado; A. Rodríguez; Alfredo García; Félix Núñez Breña; M. A. Asensio. Inhibitory effect of PgAFP and protective cultures on *Aspergillus parasiticus* growth and aflatoxins production on dry-fermented sausage and cheese. *Microorganisms*. 6, 69, pp. 1 - 16. 2018.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,167
Posición de publicación: 34

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Microbiology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 133

- 32** J. Delgado; R. Owens; S. Doyle. Quantitative proteomics reveals new insights into calcium-mediated resistance mechanisms in *Aspergillus flavus* against the antifungal protein PgAFP in cheese. *Food Microbiology*. 66, pp. 1 - 10. Elsevier, 2017.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science



Índice de impacto: 3,759
Posición de publicación: 9

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 130

- 33** Elena Bermúdez Polo; Félix Núñez Breña; J. Delgado; Miguel Ángel Asensio Pérez. Penicillium and Talaromyces. Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 555 - 578. CRC Press (Taylor and Francis), 2017. ISBN 9781498721677

Tipo de producción: Capítulos de libros

- 34** J. Delgado, R.A. Owens, S. Doyle, M.A. Asensio, F. Núñez. Increased chitin biosynthesis contributes to the resistance of Penicillium polonicum against the antifungal protein PgAFP. Applied Microbiology and Biotechnology. 100, pp. 371 - 383. Springer, 2016.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,420

Posición de publicación: 44

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 160

- 35** Antifungal proteins from moulds: analytical tools and potential application to dry-ripened foods. Applied Microbiology and Biotechnology. 100, pp. 6991 - 7000. Springer, 2016.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,420

Posición de publicación: 44

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 160

- 36** J. Delgado; F. Núñez; M. Rodríguez. Micotoxinas en carne y productos cárnicos. nutriNews. Especial Micotoxinas, pp. 35 - 40. 2016.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: No incluida en ranking

Índice de impacto: No incluida en ranking

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: No

- 37** J. Delgado; B. Peromingo; Félix Núñez Breña. Use of antifungal proteins for biocontrol of toxigenic molds on dry-ripened cheese and meats. Current Opinion in Food Science. 11, pp. 40 - 45. Elsevier, 2016.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2,62

Posición de publicación: 37

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 246

- 38** J. Delgado, R. Acosta, A. Rodríguez-Martín, E. Bermúdez, F. Núñez, M.A. Asensio. Growth inhibition and stability of PgAFP from Penicillium chrysogenum against toxigenic fungi common on dry-ripened meat products. International Journal of Food Microbiology. 205, pp. 23 - 29. Elsevier, 2015.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,445

Posición de publicación: 14

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

- 39** J. Delgado, R.A. Owens, S. Doyle, M.A. Asensio, F. Núñez. Impact of the antifungal protein PgAFP from Penicillium chrysogenum on the protein profile in Aspergillus flavus. Applied Microbiology and Biotechnology. 99, pp. 8701 - 8715. Springer, 2015.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista



Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,376
Posición de publicación: 41

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 161

- 40** A. Rodríguez V. Bernáldez M. Rodríguez M.J. Andrade F. Núñez; J.J. Córdoba. Effect of selected protective cultures on ochratoxin A accumulation in dry-cured Iberian ham during its ripening process. LWT - Food Science and Technology. 60, pp. 923 - 928. Elsevier, 2015.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 2,711

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 23

Num. revistas en cat.: 125

- 41** F. Núñez M.S. Lara B. Peromingo J. Delgado L. Sánchez-Montero; M.J. Andrade. Selection and evaluation of Debaryomyces hansenii isolates as potential bioprotective agents against toxigenic penicillia in dry-fermented sausages. Food Microbiology. 46, pp. 114 - 120. Elsevier, 2015.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Libro

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 3,682

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 12

Num. revistas en cat.: 125

- 42** M.A. Asensio F. Núñez J. Delgado; E. Bermúdez. Control of toxigenic molds in food processing. Microbial Food Safety and Preservation Techniques. pp. 329 - 357. Boca Raton, (Florida, E.E.U.U.)CRC Press (Taylor and Francis), 2014. ISBN 378-1-4665-9307-7

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 43** M.I. Luque, J.J. Córdoba, A. Rodríguez, F. Núñez, M.J. Andrade. Development of a PCR protocol to detect ochratoxin A producing molds in food products. Food Control. 29, pp. 270 - 278. Elsevier, 2013.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 2,819

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 17

Num. revistas en cat.: 123

- 44** A. Rodríguez; M. Rodríguez; A. Martín; F. Núñez; J.J. Córdoba. Production of aflatoxin B1, ochratoxin A and patulin in dry-cured ham and early detection of producing moulds by qPCR. Food Control. 27, pp. 118 - 126. Elsevier, 2012.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 2,738

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 18

Num. revistas en cat.: 124

- 45** M.M. García Carvajal, A. Rodríguez, F. Núñez, J. Delgado, M.A. Asensio y E. Bermúdez. Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect Listeria monocytogenes in cheese. Microbes in Applied Research. Current Advances and Challenges. pp. 244 - 247. SingapurWorld Scientific Publishing Co., 2012. ISBN 13 978-981-4405-03-4

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 46** Susana Delgado; Félix Núñez; Beatriz Sánchez; Elena Bermúdez; Juan Manuel Rodríguez. Toxigenic microorganisms in medicinal plants used for ritual protection of infants. Food Research International. 44, pp. 304 - 309. Elsevier, 2011.



Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,150

Posición de publicación: 11

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 47** M.J. Andrade M. Rodríguez E. Bermúdez F. Núñez M.A. Asensio; J.J. Córdoba. Debaryomyces. Molecular detection of human fungal pathogens. pp. 569 - 580. Boca Raton, (Florida, E.E.U.U.)CRC Press (Taylor and Francis), 2011. ISBN 978-1-4398-1240-2

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 48** A. Rodríguez-Martín S. Liddell R. Acosta F. Núñez M.J. Benito; M.A. Asensio. Characterization of the novel antifungal protein PgAFP and the encoding gene of Penicillium chrysogenum. Peptides. 31, pp. 541 - 547. Elsevier, 2010.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Pharmacology

Índice de impacto: 2,654

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 99

Num. revistas en cat.: 252

- 49** A. Rodríguez-Martín S. Liddell R. Acosta F. Núñez M.J. Benito; M.A. Asensio. Characterization of PgChP, a novel chitosanase with antifungal activity from Penicillium chrysogenum. Applied Microbiology and Biotechnology. 88, pp. 519 - 528. Springer, 2010.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology

Índice de impacto: 3,280

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 41

Num. revistas en cat.: 160

- 50** R. Acosta A. Rodríguez-Martín A. Martín F. Núñez; M.A. Asensio. Selection of antifungal protein-producing molds from dry-cured meat products. International Journal of Food Microbiology. 135, pp. 39 - 46. Elsevier, 2009.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 3,011

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 8

Num. revistas en cat.: 118

- 51** J.J. Córdoba M.J. Andrade E. Bermúdez F. Núñez M.A. Asensio; M. Rodríguez. Debaryomyces. Molecular detection of foodborne pathogens. pp. 565 - 575. Boca Raton, Florida, EEUU CRC Press, 2009. ISBN 978-1-4200-7643-1

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 52** F. Núñez C. D. Westphal E. Bermúdez; M. A. Asensio. Production of secondary metabolites by some terverticillate penicillia on carbohydrate-rich and meat substrates. Journal of Food Protection. 70, pp. 2829 - 2836. E.E.U.U.IAFP, 2007.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 1,886

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 22

Num. revistas en cat.: 103

- 53** R. Acosta F. Núñez; M. A. Asensio. Utilización de mohos productores de proteínas antifúngicas para la maduración del jamón ibérico. Solo cerdo ibérico. 16, pp. 71 - 74. ExtremaduraAECERIBER, 2006.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista



Fuente de impacto: No incluida en ranking

Índice de impacto: No incluida en ranking

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: No

- 54** M.J. Benito F. Núñez M.G. Córdoba A. Martín; J.J. Córdoba. Generation of Non Protein Nitrogen and volatile compounds by *Penicillium chrysogenum* Pg222 activity on pork myofibrillar proteins. *Food Microbiology*. 22, pp. 513 - 519. Elsevier, 2005.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,592 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 20 **Num. revistas en cat.:** 93
- 55** A. Martín J.J. Córdoba F. Núñez M.J. Benito; M.A. Asensio. Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 94, pp. 55 - 66. Elsevier, 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 2,490 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 4 **Num. revistas en cat.:** 94
- 56** A. Martín M. Jurado M. Rodríguez F. Núñez; J.J. Córdoba. Characterization of moulds of dry-cured meat products by micellar electrokinetic capillary electrophoresis and RAPD-PCR. *Journal of Food Protection*. 67, pp. 2234 - 2239. IAFP, 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,874 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 10 **Num. revistas en cat.:** 94
- 57** M.A. Asensio F. Núñez E. Bermúdez A. Martín M. Alonso R. Acosta M.J. Sosa; J.J. Córdoba. Interés del control de los mohos en el jamón curado. *Avances en la ciencia, tecnología y comercialización del jamón*. pp. 112 - 129. Badajoz (España)Conjamón, 2004. ISBN 84-7723-629-1
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 58** R. Acosta M. Alonso E. Bermúdez F. Núñez; M. A. Asensio. Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados. *Alimentación. Equipos y Tecnología*. 193, pp. 79 - 80. Alcion, 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en ranking **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No
- 59** M.J. Benito J.J. Córdoba M. Alonso M.A. Asensio; F. Núñez. Hydrolytic activity of *Penicillium chrysogenum* Pg222 on pork myofibrillar proteins. *International Journal of Food Microbiology*. 89, pp. 155 - 161. Elsevier, 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 2,261 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 2 **Num. revistas en cat.:** 94
- 60** M.J. Sosa J.J. Córdoba C. Díaz M. Rodríguez E. Bermúdez M.A. Asensio; F. Núñez. Production of cyclopiazonic acid by *Penicillium commune* isolated from dry-cured ham on a meat-extract based substrate. *Journal of Food Protection*. 65, pp. 988 - 992. IAFP, 2002.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1,686

Posición de publicación: 8

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 92

- 61** M.J. Benito M. Rodríguez F. Núñez M.A. Asensio M.E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* (Pg222) active against meat proteins. *Applied and Environmental Microbiology*. 68, pp. 3532 - 3536. ASM, 2002.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,691

Posición de publicación: 16

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 131

- 62** J.J. Córdoba F. Núñez; M.A. Asensio. Contribution of the fungal population to the quality of dry-cured ham. *Research Advances in the quality of Meat and Meat Products*. pp. 311 - 325. Trivandrum (India)Research Signpost, 2002. ISBN 81-7736-125-2

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 63** A. Martín J.J. Córdoba M. Rodríguez F. Núñez; M.A. Asensio. Evaluation of microbial proteolysis in meat products by Capillary Electrophoresis. *Journal of Applied Microbiology*. 90, pp. 163 - 171. SAM, 2001.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1,479

Posición de publicación: 51

Tipo de soporte: Revista

Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 131

- 64** M. Rodríguez A. Martín; F. Núñez. Población microbiana del jamón ibérico y su contribución en la maduración. *Tecnología del jamón ibérico*. 0 - 12, pp. 343 - 366. Madrid (España)Mundiprensa, 2001. ISBN 84-7114-944-3

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 65** F. Núñez M.C. Díaz M. Rodríguez E. Aranda A. Martín; M.A. Asensio. Effects of substrate, water activity, and temperature on growth and verrucosidin production by *Penicillium polonicum* isolated from dry-cured ham. *Journal of Food Protection*. 63, pp. 231 - 236. IAFP, 2000.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1,820

Posición de publicación: 7

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

- 66** A. Martín J. Ruiz F. Núñez J.J. Córdoba; M.A. Asensio. Contribución de la población microbiana a la seguridad y calidad del jamón curado. *Eurocarne*. Eurocarne. Suplemento Jamón curado, pp. 55 - 64. Eurocarne, 2000.

Tipo de producción: Artículo

Fuente de impacto: No incluida en ranking

Índice de impacto: No incluida en ranking

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: No

- 67** M.A. Asensio M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba; E. Bermúdez. Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga maduración. *Nuevas tendencias en la Tecnología e Higiene de la*. 0 - 3, pp. 75 - 79. Elche (España)Univ. Miguel Hernández (España) y Univ. Nacional del Litoral (Argentina), 2000. ISBN 84-95315-47-5

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 68** M.A. Asensio M. Rodríguez F. Núñez E. Bermúdez; J.J. Córdoba. Consecuencias de la presencia de una población microbiana autóctona en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la Tecnología e Higiene de la Industria Cárnica. 0 - 3, pp. 81 - 85. Elche (España)Univ. Miguel Hernández (España) y Univ. Nacional del Litoral (Argentina), 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 69** M.A. Asensio M.C. Díaz M. Rodríguez F. Núñez; E. Bermúdez. Evaluación toxicológica en la selección de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la Tecnología e Higiene de la Industria Cárnica. 0 - 3, pp. 87 - 90. Elche (España)Univ. Miguel Hernández (España) y Univ. Nacional del Litoral (Argentina), 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 70** M.A. Asensio A. Martín M. Rodríguez; F. Núñez. Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la Tecnología e Higiene de la Industria Cárnica. 0 - 3, pp. 91 - 97. Elche (España)Univ. Miguel Hernández (España) y Univ. Nacional del Litoral (Argentina), 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 71** M.A. Asensio A. Martín M.J. Benito E. Aranda F. Núñez; J.J. Córdoba. Evaluación de cultivos iniciadores y manipulación genética de cepas seleccionadas para productos cárnicos de larga maduración. Nuevas tendencias en la Tecnología e Higiene de la Industria Cárnica. 0 - 3, pp. 99 - 105. Elche (España)Univ. Miguel Hernández (España) y Univ. Nacional del Litoral (Argentina), 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 72** F. Núñez M. Rodríguez A. Martín J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación. Eurocarne. Suplemento Especial Jamón Curado, pp. 58 - 68. Eurocarne, 1999.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No
- 73** E. Aranda A. Martín M.C. Díaz M. Rodríguez F. Núñez; J.J. Córdoba. Técnicas de ácidos nucleicos para la detección de Clostridium botulinum en alimentos. Alimentaria. 303, pp. 45 - 50. Alimentaria, 1999.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No
- 74** F. Núñez M. Rodríguez E. Aranda A. Martín M.C. Díaz; M.E. Bermúdez. Influencia de la población fúngica en la maduración del jamón. Eurocarne. 70, pp. 39 - 48. Eurocarne, 1998.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No
- 75** F. Núñez M.C. Díaz E. Aranda A. Martín; M. Rodríguez. Utilización de mohos y levaduras como cultivos iniciadores en el procesado del jamón ibérico. Eurocarne. 71, pp. 45 - 50. Eurocarne, 1998.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No



- 76** M. Rodríguez F. Núñez E. Aranda A. Martín M.C. Díaz; J.J. Córdoba. Micrococáceas como cultivos iniciadores en el jamón ibérico. *Cárnica* 2000. 179, pp. 44 - 48. C de Comunicación, 1998.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking
Índice de impacto: No incluida en ranking
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: No
- 77** M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Evaluation of proteolytic activity of micro-organisms isolated from dry-cured ham. *Journal of Applied Microbiology*. 85, pp. 905 - 912. SAM, 1998.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1,051
Posición de publicación: 58
Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 123
- 78** F. Núñez. Población fúngica en el jamón ibérico y su importancia tecnológica y sanitaria. Bases de la calidad del jamón ibérico. pp. 131 - 152. Mérida Consejería de Agricultura y Comercio. Junta de Extremadura, 1997. ISBN 84-8107-022-X
Tipo de producción: Capítulos de libros
Tipo de soporte: Libro
- 79** F. Núñez M. Rodríguez J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Yeasts population during ripening of dry-cured Iberian ham. *International Journal of Food Microbiology*. 29, pp. 271 - 280. Elsevier, 1996.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1,160
Posición de publicación: 16
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 87
- 80** M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Gram-positive, catalase-positive cocci of dry cured Iberian ham and their enterotoxigenic potential. *Applied and Environmental Microbiology*. 62, pp. 1897 - 1902. ASM, 1996.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,336
Posición de publicación: 12
Categoría: Applied Microbiology and Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 94
- 81** F. Núñez M. Rodríguez M.E. Bermúdez J.J. Córdoba; M.A. Asensio. Composition and toxigenic potential of the mould population on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. pp. 185 - 197. Elsevier, 1996.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1,160
Posición de publicación: 16
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 87
- 82** F. Núñez C. López; J. Ventanas. Use of Duroc breed in the production of hybrid pigs for better meat quality. *Indian Journal of Animal Science*. 64, pp. 82 - 84. IJAS, 1994.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.08
Posición de publicación: 50
Categoría: Animal Science and Zoology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 52

- 83** M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba C. Sanabria M.E. Bermúdez; M.A. Asensio. Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process. International Journal of Food Microbiology. 24, pp. 329 - 335. Elsevier, 1994.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1,160 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 16 **Num. revistas en cat.:** 87
- 84** M.A. Asensio F. Núñez J.J. Córdoba M. Rodríguez M.T. Antequera; M.E. Bermúdez. Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado. Cárnica 2000. pp. 169 - 172. C de Comunicación, 1993.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No
- 85** F. Núñez C. López M. García; J. Ventanas. Efecto de la incorporación de la raza Duroc en la calidad de la canal y de la carne en híbridos comerciales porcinos. Investigación Agraria. Producción y Sanidad Animales. 6, pp. 199 - 210. INIA, 1992.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: Incluida en SRJ desde 2011 **Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Índice de impacto: 0.94 (2017) **Revista dentro del 25%:** No
Posición de publicación: 139 **Num. revistas en cat.:** 315
- 86** F. Núñez C. López; J. Ventanas. Calidad de la canal y de la carne en híbridos comerciales porcinos que incorporan raza Duroc. Acta Veterinaria. 6, pp. 51 - 56. UEx, 1992.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: No incluida en ranking
Índice de impacto: No incluida en ranking **Revista dentro del 25%:** No
- 87** F. Núñez C. López; J. Ventanas. Effect of use of Duroc in cross breeding on carcass and fat characteristics in pigs. Archivos de Zootecnia. 40, pp. 371 - 378. Instituto de Zootecnia, 1991.
Tipo de producción: Artículo
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Animal Science and Zoology
Índice de impacto: 0,30 **Revista dentro del 25%:** No
Posición de publicación: 285 **Num. revistas en cat.:** 343

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Application of autochthonous microorganisms to control ochratoxin a production of Penicillium nordicum in dry-cured ham.
Nombre del congreso: XVI Congreso Anual de Biotecnología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 14/07/2023
Fecha de finalización: 14/07/2023
Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña; Elia Roncero Benavente; Josué Delgado Perón; Mar Rodríguez Jovita.



- 2** **Título del trabajo:** Interaction of two staphylococci against *Penicillium nordicum* and *Aspergillus westerdijkiae* producers of ochratoxin a in a dry-cured ham model system. Proteomics study.
Nombre del congreso: I International Workshop of Spanish Network mycotoxins, toxigenic fungi and decontamination
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 30/06/2023
Fecha de finalización: 30/06/2023
Eva Cebrián Cabezón; Mar Rodríguez Jovita; Josué Delgado Perón; María Micaela Álvarez Rubio; Elia Roncero Benavente; Félix Núñez Breña.
- 3** **Título del trabajo:** Variations in the gene encoding halogenase expression and metabolites production in *Penicillium nordicum* strains in dry-cured ham.
Nombre del congreso: I International Workshop of Spanish Network mycotoxins, toxigenic fungi and decontamination
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 30/06/2023
Fecha de finalización: 30/06/2023
María Micaela Álvarez Rubio; Félix Núñez Breña; Josué Delgado Perón; Eva Cebrián Cabezón; Elia Roncero Benavente; María Jesús Andrade Gracia.
- 4** **Título del trabajo:** Control de la producción de ocratoxina A de *Aspergillus westerdijkiae* en jamón curado mediante microorganismos autóctonos
Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 15/09/2022
Fecha de finalización: 15/09/2022
Eva Cebrián Cabezón; Elia Roncero Benavente; Félix Núñez Breña; Josué Delgado Perón; Mar Rodríguez Jovita.
- 5** **Título del trabajo:** Efecto de agentes de biocontrol sobre la calidad de los embutidos curado-madurados
Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 15/09/2022
Fecha de finalización: 15/09/2022
María Micaela Álvarez Rubio; María Jesús Andrade Gracia; Irene Martín Tornero; Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña.
- 6** **Título del trabajo:** Antifungal effect of *Staphylococcus xylosus* against ochratoxin A- producing *Aspergillus westerdijkiae* in a dry-cured ham model system
Nombre del congreso: FoodMicro 2022
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 28/08/2022
Fecha de finalización: 28/08/2022
Eva Cebrián Cabezón; María Micaela Álvarez Rubio; Elia Roncero Benavente; Josué Delgado Perón; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita.



- 7** **Título del trabajo:** Application of near-infrared spectroscopy in the differentiation of OTA and non-OTA-producing moulds in dry-cured ham model
Nombre del congreso: VI Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 04/11/2021
Fecha de finalización: 05/11/2021
Entidad organizadora: Red Nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación (MICOFOOD)
Eva Cebrián Cabezón; Alberto González-Mohino; Irene Martín Tornero; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita; Silvia Grassi.
- 8** **Título del trabajo:** Mecanismos de acción de agentes utilizados para el biocontrol de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados
Nombre del congreso: XXVIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia invitada
Fecha de celebración: 28/06/2021
Fecha de finalización: 02/07/2021
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Josué Delgado Perón; María Micaela Álvarez Rubio; Eva Cebrián Cabezón; Elia Roncero Benavente; Mar Rodríguez Jovita; María Jesús Andrade Gracia; Miguel Ángel Asensio Pérez; Félix Núñez Breña.
- 9** **Título del trabajo:** Efecto de agentes de biocontrol frente a *Penicillium nordicum* productor de ocratoxina A durante el procesado del salchichón
Nombre del congreso: XXVIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 28/06/2021
Fecha de finalización: 02/07/2021
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Eva Cebrián Cabezón; Elia Roncero Benavente; Mar Rodríguez Jovita; Elena Bermúdez Polo; Félix Núñez Breña.
- 10** **Título del trabajo:** Biocontrol of *Penicillium nordicum* in dry-cured fermented sausages
Nombre del congreso: V Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Workshop **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Granada, España
Fecha de celebración: 10/12/2020
Fecha de finalización: 11/12/2020
María Micaela Álvarez Rubio; Francisco Gómez; Miguel Ángel Asensio Pérez; Elena Bermúdez Polo; Félix Núñez Breña.
- 11** **Título del trabajo:** Efecto de *Staphylococcus xylosus* en el crecimiento de mohos toxigénicos en sustratos cárnicos
Nombre del congreso: IV Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 29/05/2019
Fecha de finalización: 31/05/2019
Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña; A. Alía; Elena Bermúdez Polo; Mar Rodríguez Jovita.



- 12 Título del trabajo:** Evaluación de cultivos protectores para el control de ocratoxina A en jamón curado
Nombre del congreso: VI Jornadas Veterinarias para estudiantes y V Jornadas de Ciencias de la Salud
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 28/03/2019
Fecha de finalización: 30/03/2019
Eva Cebrián Cabezón; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita.
- 13 Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de competición de *Debaryomyces hansenii* frente a *Penicillium nordicum* en condiciones ambientales habituales del procesado de derivados cárnicos-curado madurados
Nombre del congreso: XXI Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 17/09/2018
Fecha de finalización: 21/09/2018
María Micaela Álvarez Rubio; A. Rodríguez; B. Peromingo; Elena Bermúdez Polo; Félix Núñez Breña.
- 14 Título del trabajo:** Selección de agentes de biocontrol para reducir el ácido ciclopiazónico en derivados cárnicos curado-madurados
Nombre del congreso: XXI Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 17/09/2018
Fecha de finalización: 21/09/2018
B. Peromingo; J. Delgado; Félix Núñez Breña; M.J. Andrade; Mar Rodríguez Jovita.
- 15 Título del trabajo:** Carbon source utilization, niche overlap and interactions between ochratoxigenic *P. nordicum* and *P. chrysogenum* isolated from dry-cured ham
Nombre del congreso: Food Micro'18
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 03/09/2018
Fecha de finalización: 06/09/2018
María Micaela Álvarez Rubio; Félix Núñez Breña; B. Peromingo; Elena Bermúdez Polo; A. Rodríguez.
- 16 Título del trabajo:** Proteomic approach to the ochratoxigenic *Penicillium nordicum* inhibition by protective cultures
Nombre del congreso: Food Micro'18
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 03/09/2018
Fecha de finalización: 06/09/2018
J. Delgado; R. Owens; M. A. Asensio; I. Sánchez-Montero; B. Peromingo; Félix Núñez Breña.
- 17 Título del trabajo:** Proteómica libre de marcaje como herramienta para el estudio de los mecanismos de inhibición de *Penicillium nordicum* productor de OTA por agentes bioprotectores
Nombre del congreso: III Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia



Fecha de celebración: 05/07/2018

Fecha de finalización: 06/07/2018

J. Delgado; M. A. Asensio; Elena Bermúdez Polo; Lourdes Sánchez-Montero Velasco; Félix Núñez Breña.

- 18 Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de competición de agentes de biocontrol frente a *Penicillium nordicum* en condiciones ambientales habituales del procesado de derivados cárnicos-curado madurados
Nombre del congreso: III Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 05/07/2018
Fecha de finalización: 06/07/2018
María Micaela Álvarez Rubio; A. Rodríguez; Juan José Córdoba Ramos; Irene Martín Tornero; Félix Núñez Breña.
- 19 Título del trabajo:** Ochratoxin A production by *Penicillium nordicum* in dry-fermented sausages following two ripening processes
Nombre del congreso: 7th FEMS Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 09/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2017
J. Delgado; B. Peromingo; Félix Núñez Breña; Miguel Ángel Asensio Pérez; Mar Rodríguez Jovita.
- 20 Título del trabajo:** Development and optimization of a uHPLC-MS/MS method for detection and quantification of cyclopiazonic acid in dry-cured ham
Nombre del congreso: 7th FEMS Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 09/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2016
B. Peromingo; J. Delgado; Félix Núñez Breña; P. Padilla; I. Sánchez-Montero; Mar Rodríguez Jovita.
- 21 Título del trabajo:** Control biológico de mohos productores de ácido ciclopiazónico en jamón curado
Nombre del congreso: IX Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 07/06/2017
Fecha de finalización: 09/06/2017
B. Peromingo; A. Rodríguez; J. Delgado; Félix Núñez Breña; M. Álvarez; P. Padilla; Mar Rodríguez Jovita.
- 22 Título del trabajo:** Actividad de levaduras aisladas de jamón curado frente a *Listeria monocytogenes*
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 16/05/2017
Fecha de finalización: 18/05/2017
A. Alía; P. Padilla; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita; Elena Bermúdez Polo; Juan José Córdoba Ramos.



- 23 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura y actividad de agua sobre el crecimiento, expresión génica y producción de aflatoxinas en jamón curado
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 14/09/2016
Fecha de finalización: 16/09/2016
B. Peromingo; Félix Núñez Breña; J. Delgado; V. Bernáldez; I. Sánchez-Montero; Mar Rodríguez Jovita.
- 24 Título del trabajo:** Efecto de la proteína antifúngica PgAFP sobre una cepa aflatoxigénica de *Aspergillus flavus* en queso
Nombre del congreso: II Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 05/09/2016
Fecha de finalización: 06/09/2016
J. Delgado; Miguel Ángel Asensio Pérez; M.J. Andrade; A. Alía; Félix Núñez Breña.
- 25 Título del trabajo:** Efecto del pimentón sobre mohos productores de micotoxinas en matrices cárnicas
Nombre del congreso: II Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 05/09/2016
Fecha de finalización: 06/09/2016
I. Sánchez-Montero; Félix Núñez Breña; V. Bernáldez; Elena Bermúdez Polo; Juan José Córdoba Ramos.
- 26 Título del trabajo:** Influence of ecophysiological factors on growth and aflatoxins production by *Aspergillus* sp. on dry-cured ham-based matrices
Nombre del congreso: Food Micro 2016
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 19/07/2016
Fecha de finalización: 22/07/2016
B. Peromingo; A. Rodríguez; J. Delgado; V. Bernáldez; Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita.
- 27 Título del trabajo:** Effect of PgAFP and protective cultures on *Aspergillus parasiticus* growth inhibition and aflatoxin production on dry-fermented sausage
Nombre del congreso: Food Micro 2016
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 19/07/2016
Fecha de finalización: 22/07/2016
J. Delgado; B. Peromingo; Mar Rodríguez Jovita; Elena Bermúdez Polo; Félix Núñez Breña; Miguel Ángel Asensio Pérez.
- 28 Título del trabajo:** Efecto de la proteína antifúngica PgAFP sobre *Aspergillus flavus* en alimentos y estudio proteómico de la respuesta frente a PgAFP en un medio con calcio.
Nombre del congreso: XXV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 07/07/2015



Fecha de finalización: 10/07/2015

J. Delgado, R. Owens, F. Núñez, B. Peromingo, S. Doyle, E. Bermúdez y M.A. Asensio.

- 29 Título del trabajo:** Actividad de la proteína PgAFP y su utilización para el Biocontrol de mohos toxigénicos en productos cárnicos crurado-madurados
Nombre del congreso: 1er Workshop MICOFOOD
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 29/06/2015
Fecha de finalización: 29/06/2015
J. Delgado, M.A. Asensio, S. Doyle, R. Owens, A. Picón y F. Núñez.
- 30 Título del trabajo:** Control of ochratoxigenic moulds on ham using a mixed protective culture and the antifungal protein PgAFP
Nombre del congreso: VIIIème Congrès Mondial du Jambon Sec
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de celebración: 25/06/2015
Fecha de finalización: 26/06/2015
J. Delgado, B. Peromingo, M.A. Asensio, E. Bermúdez, L. Sánchez-Montero y F. Núñez.
- 31 Título del trabajo:** Mecanismo de resistencia de *Penicillium polonicum* frente a PgAFP y estrategias para maximizar el efecto antifúngico de PgAFP
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 07/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
J. Delgado, B. Peromingo, S. Doyle, F. Núñez y M.A. Asensio.
- 32 Título del trabajo:** Efecto de *Debaryomyces hansenii* sobre el crecimiento de *Penicillium verrucosum* y producción de OTA en matrices cárnicas.
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 07/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
B. Peromingo, F. Núñez, M. Rodríguez, M.A. Asensio y M.J. Andrade.
- 33 Título del trabajo:** Efecto del nitrito de sodio sobre mohos productores de micotoxinas en matrices cárnicas
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Fecha de celebración: 07/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
L. Sánchez-Montero, E. Berrnúdez, A. Alía, J.J. Córdoba y F. Núñez.
- 34 Título del trabajo:** Efecto de mohos seleccionados sobre la población de ácaros en jamón curado
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster



Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
A. Picón A. García D. Gragera F. Núñez; M.A. Asensio.

- 35 Título del trabajo:** Efecto sobre la síntesis de proteínas y mecanismo de acción en *Aspergillus flavus* de la proteína antifúngica PgAFP
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
J. Delgado M.A. Asensio S. Doyle R.A. Owens; F. Núñez.
- 36 Título del trabajo:** Localización de la proteína antifúngica PgAFP en mohos sensibles y su influencia sobre la permeabilidad celular
Nombre del congreso: XXIV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Hospitalet de Llobregat,
Fecha de celebración: 10/07/2013
Fecha de finalización: 12/07/2013
J. Delgado A. Picón M.A. Asensio M. Rodríguez; F. Núñez.
- 37 Título del trabajo:** Protein PgAFP from *Penicillium chrysogenum* inhibits growth and aflatoxin production on *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus*
Nombre del congreso: 3rd Irish Fungal Society Meeting
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Maynooth (Irlanda),
Fecha de celebración: 20/06/2013
Fecha de finalización: 21/06/2013
J. Delgado M.A. Asensio; F. Núñez.
- 38 Título del trabajo:** Application of yeasts isolated from dry-cured ham for biological control of toxigenic moulds in dry-cured meat products
Nombre del congreso: VII Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Ourique (Portugal),
Fecha de celebración: 28/05/2013
Fecha de finalización: 30/05/2013
M.S. Lara M.J. Andrade R. Gordillo L. Sánchez-Montero; F. Núñez.
- 39 Título del trabajo:** Efecto de la inoculación de *Penicillium chrysogenum* RP42C sobre el desarrollo de mohos toxigénicos en jamón curado
Nombre del congreso: VII Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Ourique (Portugal),



Fecha de celebración: 28/05/2013

Fecha de finalización: 31/05/2013

J. Delgado A. Picón M.A. Asensio M. Rodríguez; F. Núñez.

- 40 Título del trabajo:** Diseño de un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en establecimientos elaboradores de platos preparados
Nombre del congreso: III Jornadas Veterinarias para estudiantes y II Jornadas de Ciencias de I
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 11/04/2013
Fecha de finalización: 13/04/2013
M. López F. Núñez; M.J. Andrade.
- 41 Título del trabajo:** Selección de mohos productores de proteínas con efecto antifúngico
Nombre del congreso: III Jornadas Veterinarias para estudiantes y II Jornadas de Ciencias de I
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 11/04/2013
Fecha de finalización: 13/04/2013
B. Peromingo J. Delgado M.A. Asensio; F. Núñez.
- 42 Título del trabajo:** Selección de Debaryomyces hanseni aisladas de jamón curado para el control de mohos toxigénicos
Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Logroño,
Fecha de celebración: 25/09/2012
Fecha de finalización: 28/09/2012
M.S. Lara F. Núñez M.A. Asensio J. Delgado L. Sánchez-Montero; M.J.
- 43 Título del trabajo:** Effect of antifungal protein PgAFP on sensitive moulds
Nombre del congreso: Food Micro 2012
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Estambul (Turquía),
Fecha de celebración: 03/09/2012
Fecha de finalización: 07/09/2011
J. Delgado M.A. Asensio M.J. Andrade M.S. Lara; F. Núñez.
- 44 Título del trabajo:** Effects of yeasts isolated from dry-cured ham on growth and ochratoxin A production by toxigenic moulds
Nombre del congreso: Food Micro 2012
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Estambul (Turquía),
Fecha de celebración: 03/09/2012
Fecha de finalización: 07/09/2011
M.J. Andrade L. Thorsen F. Núñez J. Delgado; L. Jespersen.



- 45** **Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR para la detección de E. coli O157:H7 en jamón curado
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Lugo,
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
R. Gordillo E. Bermúdez A. Rodríguez F. Núñez; M. Rodríguez.
- 46** **Título del trabajo:** Formación de compuestos volátiles durante la maduración de carne de cerdo por mohos aislados en jamones D.O.P. "Valle de los Pedroches"
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Lugo,
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
J. Delgado M.A. Asensio R. Gordillo M.J. Andrade R. García-Valverde; F. Núñez.
- 47** **Título del trabajo:** Development of a rapid procedure of real-time PCR to detect Listeria monocytogenes in cheese
Nombre del congreso: BioMicro World 2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Torremolinos,
Fecha de celebración: 14/09/2011
Fecha de finalización: 16/09/2011
M.M. García L. Jiménez del Nero F. Núñez J. Delgado M. A. Asensio; E. Bermúdez.
- 48** **Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR en tiempo real con control interno de amplificación no-competitivo para la cuantificación de mohos productores de verrucosidina en alimentos madurados
Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 11/07/2011
Fecha de finalización: 14/07/2011
A. Rodríguez M. Rodríguez R. Gordillo F. Núñez; J.J. Córdoba.
- 49** **Título del trabajo:** Selección de mohos para cultivos iniciadores en jamón ibérico. Estudio toxicológico y ecológico
Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 11/07/2011
Fecha de finalización: 14/07/2011
J. Delgado J.J. Córdoba A. Rodríguez M.A. Asensio; F. Núñez.



- 50** **Título del trabajo:** Selección de ascomicetos y caracterización de sus proteínas antifúngicas para controlar el desarrollo de mohos toxigénicos en alimentos
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
M.A. Asensio A. Rodríguez R. Acosta; F. Núñez.
- 51** **Título del trabajo:** Optimización de un protocolo de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de *Listeria monocytogenes* en productos lácteos
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
M.M. García F. Núñez E. Rodas J. Delgado; E. Bermúdez.
- 52** **Título del trabajo:** Caracterización de la población fúngica de jamones ibéricos de la D.O.P. "Valle de los Pedroches"
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
J. Delgado M.A. Asensio M.I. Luque E. Bermúdez; F. Núñez.
- 53** **Título del trabajo:** Develop of a multiplex RTi-PCR method to quantify patulin, ochratoxin A, and aflatoxin producer moulds growing on ripened foods.
Nombre del congreso: Food Micro 2010
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Copenhague (Dinamarca),
Fecha de celebración: 30/08/2010
Fecha de finalización: 03/09/2010
A. Rodríguez M.I. Luque M. Rodríguez E. Rodas F. Núñez; J.J. Córdoba.
- 54** **Título del trabajo:** Secuenciación aminoacídica e identificación del gen que codifica la proteína PgChP de una cepa de *Penicillium chrysogenum*.
Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Almería,
Fecha de celebración: 21/09/2009
Fecha de finalización: 24/09/2009
A. Rodríguez R. Acosta F. Núñez; M.A. Asensio.



- 55** **Título del trabajo:** Development of both convencional and Real Time PCR methods to detect OTA producing mould from ripened foods
Nombre del congreso: ISM Conference 2009. Worldwide mycotoxin reduction in food and feed chain
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Tulln (Austria),
Fecha de celebración: 09/09/2009
Fecha de finalización: 11/09/2009
A. Rodríguez M.I. Luque R. Gordillo F. Núñez; M. Rodríguez.
- 56** **Título del trabajo:** Incidência de microrganismos patogénicos em alimentos tradicionais alentejanos (queijos e enchidos)
Nombre del congreso: 9º Encontro de Química dos Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Angra do Heroísmo (Azores, Portugal),
Fecha de celebración: 29/04/2009
Fecha de finalización: 02/05/2009
M.T.P.G. Santos F. Núñez; J.S.B. Canada.
- 57** **Título del trabajo:** Secuenciación aminoacídica e identificación del gen que codifica para la proteína RP42C de una cepa de *Penicillium chrysogenum*.
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 14/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
A. Rodríguez F. Núñez; M.A. Asensio.
- 58** **Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR en tiempo real para diferenciación de la cepa Pg222 de *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 14/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
F. Núñez M.A. Asensio B. Sánchez A. Rodríguez; E. Bermúdez.
- 59** **Título del trabajo:** Efecto de *Penicillium chrysogenum* productor de una proteína antifúngica en la producción de micotoxinas en carne madurada
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 17/09/2007
Fecha de finalización: 20/09/2007
R. Ramírez; F. Núñez E. Bermúdez; Asensio M.A.



- 60** **Título del trabajo:** Efecto del sustrato en la producción de una proteína antifúngica por *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 17/09/2007
Fecha de finalización: 20/09/2007
A. Rodríguez R. Acosta F. Núñez; M.A. Asensio.
- 61** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones ambientales en la actividad de una proteína de *Penicillium olsonii* de posible uso en alimentos
Nombre del congreso: XV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Orense,
Fecha de celebración: 11/09/2006
Fecha de finalización: 13/09/2006
A. Rodríguez R. Acosta F. Núñez; M.A. Asensio.
- 62** **Título del trabajo:** Influence of environmental conditions on the antifungal activity of a protein from *Penicillium olsonii* for its use in dry-cured foods.
Nombre del congreso: Food Micro'06
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Bolonia (Italia),
Fecha de celebración: 29/08/2006
Fecha de finalización: 02/09/2006
A. Rodríguez R. Acosta F. Núñez; M.A. Asensio.
- 63** **Título del trabajo:** Characterization of an antifungal protein from *Penicillium olsonii* isolated from dry-cured ham
Nombre del congreso: 2nd FEMS Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 04/07/2006
Fecha de finalización: 08/07/2006
E. Bermúdez R. Acosta M. Navarro M.A. Asensio; F. Núñez.
- 64** **Título del trabajo:** Mycotoxins production by *Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus*, and *Penicillium polonicum* growing on meat
Nombre del congreso: 2nd FEMS Congress of European Microbiologists
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 04/07/2006
Fecha de finalización: 08/07/2006
R. Acosta A. Martín A. Rodríguez F. Núñez; M.A. Asensio.



- 65** **Título del trabajo:** Efecto de una combinación de *Staphylococcus xylosum*, *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en la generación de volátiles durante la maduración de lomos.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
M. Alonso M.A. Asensio E. Bermúdez M.J. Sosa; F. Núñez.
- 66** **Título del trabajo:** Sensibilidad del péptido antifúngico de *Penicillium crustosum* a diversas proteasas
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
R. Acosta E. Bermúdez F. Núñez; M.A. Asensio.
- 67** **Título del trabajo:** Actividad lipolítica de microorganismos aislados del interior de jamón curado
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
M.J. Sosa F. Núñez R. Cava D. Hernández; J.J. Córdoba.
- 68** **Título del trabajo:** Producción de micotoxinas por *Aspergillus parasiticus* y *Aspergillus versicolor* inoculados en queso
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
E. Bermúdez M.A. Asensio M. Rodríguez R. Acosta; F. Núñez.
- 69** **Título del trabajo:** Método para el análisis de múltiples micotoxinas en alimentos mediante HPLC-MS
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Gerona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Fecha de finalización: 22/09/2004
F. Núñez R. Acosta M.J. Sosa M.A. Asensio; E. Bermúdez.
- 70** **Título del trabajo:** Generación de compuestos volátiles por *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en diferentes medios de cultivo y en carne madurada
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Gerona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Fecha de finalización: 22/09/2004
M. Alonso M.A. Asensio E. Bermúdez M.J. Sosa; F. Núñez.

- 71 Título del trabajo:** Selección de *Penicillium* spp. productores de péptidos antifúngicos de interés en productos cárnicos madurados y obtención de fracciones activas.
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Gerona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Fecha de finalización: 22/09/2004
R. Acosta L. Frizzo E. Bermúdez F. Núñez; M.A. Asensio.
- 72 Título del trabajo:** Generación de volátiles en carne por microorganismos aislados durante el procesado de jamón curado
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Gerona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Fecha de finalización: 22/09/2004
M.J. Sosa J.J. Córdoba R. Cava M. Alonso; F. Núñez.
- 73 Título del trabajo:** Obtención de mohos productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados
Nombre del congreso: XIX Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela,
Fecha de celebración: 26/09/2003
Fecha de finalización: 28/09/2003
R. Acosta M. Alonso E. Bermúdez F. Núñez; M.A. Asensio.
- 74 Título del trabajo:** Mohos toxigénicos en jamón curado. Problemática y prevención
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
F. Núñez M.J. Sosa M. Rodríguez; E. Bermúdez.
- 75 Título del trabajo:** Efecto del nivel inicial de aminoácidos libres en la formación microbiana de compuestos volátiles durante la maduración de carne de cerdo
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,



Fecha de celebración: 26/03/2003

Fecha de finalización: 28/03/2003

M. Alonso M.A. Asensio R. Acosta E. Bermúdez; F. Núñez.

- 76** **Título del trabajo:** Actividad proteolítica y capacidad de generación de compuestos volátiles en un sustrato cárnico por mohos aislados de jamón curado
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
R. Acosta F. Núñez M.J. Andrade M.J. Benito; J.J. Córdoba.
- 77** **Título del trabajo:** Formación de compuestos volátiles por *Staphylococcus xylosum*, *Debaryomyces hansenii* y *Penicillium chrysogenum* en carne de cerdo madurada
Nombre del congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Bilbao,
Fecha de celebración: 17/09/2002
Fecha de finalización: 19/09/2002
M. Alonso M.A. Asensio E. Bermúdez R. Acosta; F. Núñez.
- 78** **Título del trabajo:** Actividad proteolítica de microorganismos aislados durante el procesado de jamón curado
Nombre del congreso: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Bilbao,
Fecha de celebración: 17/09/2002
Fecha de finalización: 19/09/2002
M.J. Sosa J.J. Córdoba M.J. Benito R. Acosta; F. Núñez.
- 79** **Título del trabajo:** Generation of volatile compounds by *Staphylococcus xylosum*, *Debaryomyces hansenii* and *Penicillium chrysogenum* during pork ripening
Nombre del congreso: 48th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Roma (Italia),
Fecha de celebración: 25/08/2002
Fecha de finalización: 30/08/2002
M. Alonso M.A. Asensio E. Bermúdez R. Acosta; F. Núñez.
- 80** **Título del trabajo:** Transformación de sustratos simples de la carne en compuestos volátiles por *Penicillium chrysogenum*
Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Alicante,
Fecha de celebración: 16/09/2001



Fecha de finalización: 20/09/2001

M. Alonso M.A. Asensio E. Bermúdez R. Acosta; F. Núñez.

- 81 Título del trabajo:** Diseño de un sistema modelo para evaluar el papel de los microorganismos en la formación de compuestos volátiles en productos cárnicos
Nombre del congreso: I Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 14/03/2001
Fecha de finalización: 16/03/2001
M. Alonso E. Bermúdez R. Acosta M. Rodríguez M.A. Asensio; F. Núñez.
- 82 Título del trabajo:** Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en levaduras
Nombre del congreso: I Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 14/03/2001
Fecha de finalización: 16/03/2001
M. J. Benito M. Rodríguez M. J. Sosa M. Jurado F. Núñez; J.J. Córdoba.
- 83 Título del trabajo:** Condiciones de crecimiento y producción de ácido ciclopiazónico por *Penicillium commune* aislado de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Fecha de finalización: 20/09/2000
M.J. Sosa E. Aranda M. Jurado M.E. Bermúdez; F. Núñez.
- 84 Título del trabajo:** Estudio de la actividad proteolítica de *Debaryomyces hansenii* Dh345 aislada de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Fecha de finalización: 20/09/2000
M. Alonso F. Núñez M.J. Benito M.A. Asensio; M.E. Bermúdez.
- 85 Título del trabajo:** Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Fecha de finalización: 20/09/2000



M.J. Benito F. Núñez M. Rodríguez A. Martín; J.J. Córdoba.

- 86** **Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados mediante técnicas basadas en la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR)
Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 17/09/1999
Fecha de finalización: 21/09/1999
M.C. Díaz F. Núñez A. Martín M.J. Benito; M.E. Bermúdez.
- 87** **Título del trabajo:** Selección de ADN relacionado con la síntesis de verrucosidina para detectar *Penicillium aurantiogriseum* toxigénico en productos cárnicos
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Pamplona,
Fecha de celebración: 09/09/1998
Fecha de finalización: 11/09/1998
E. Aranda J.J. Córdoba M.C. Díaz M. Rodríguez A. Martín F. Núñez; M.A. Asensio.
- 88** **Título del trabajo:** Condiciones de crecimiento y producción de verrucosidina por *Penicillium aurantiogriseum*
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Pamplona,
Fecha de celebración: 09/09/1998
Fecha de finalización: 11/09/1998
M.C. Díaz M.E. Bermúdez A. Martín E. Aranda M.A. Asensio; F. Núñez.
- 89** **Título del trabajo:** Detección de microorganismos toxigénicos por técnicas de ácidos nucleicos
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad de celebración: Pamplona,
Fecha de celebración: 09/09/1998
Fecha de finalización: 11/09/1998
J.J. Córdoba E. Aranda M. Rodríguez M.C. Díaz; F. Núñez.
- 90** **Título del trabajo:** Detección de microorganismos toxigénicos en los alimentos
Nombre del congreso: VII Congreso Farmacéutico de Alimentación
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 10/06/1998
Fecha de finalización: 13/06/1998
M. Rodríguez F. Núñez E. Aranda M.C. Díaz; M.A. Asensio.



- 91** **Título del trabajo:** Inducción a la apoptosis en células WEHI 231 mediante tratamiento con lovastatina
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 14/07/1997
Fecha de finalización: 17/07/1997
F. Núñez L.V. Roze; J.E. Linz.
- 92** **Título del trabajo:** Verrucosidin production by *Penicillium aurantiogriseum* on different cultural conditions
Nombre del congreso: Food Micro'96
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 27/08/1996
Fecha de finalización: 30/08/1996
A. Rodríguez de Ledesma F. Núñez M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 93** **Título del trabajo:** Mycotoxins produced by moulds isolated from Iberian dry-cured ham
Nombre del congreso: Food Micro'96
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 27/08/1996
Fecha de finalización: 30/08/1996
M.C. Díaz F. Núñez J.J. Córdoba M. Rodríguez M.A. Asensio; M.E. Bermúdez.
- 94** **Título del trabajo:** Proteolysis associated with growth of selected organisms
Nombre del congreso: Food Micro'96
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 27/08/1996
Fecha de finalización: 30/08/1996
J.J. Córdoba M. Rodríguez F. Núñez M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 95** **Título del trabajo:** Actividad enzimática de mohos aislados de jamones ibéricos
Nombre del congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 25/09/1995
Fecha de finalización: 28/09/1995
F. Núñez M. Rodríguez M.E. Bermúdez J.J. Córdoba; M.A. Asensio.
- 96** **Título del trabajo:** Actividad proteolítica de micrococáceas aisladas de jamón
Nombre del congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 25/09/1995



Fecha de finalización: 28/09/1995

M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.

- 97 Título del trabajo:** F. Núñez, M.E. Bermúdez, M. Rodríguez, J.J. Córdoba y M.A. Asensio
Nombre del congreso: 9º Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Lérida,
Fecha de celebración: 03/10/1994
Fecha de finalización: 05/10/1994
F. Núñez M.E. Bermúdez M. Rodríguez J.J. Córdoba; M.A. Asensio.
- 98 Título del trabajo:** Actividad enzimática de interés tecnológico de micrococáceas aisladas de jamón curado
Nombre del congreso: 9º Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Lérida,
Fecha de celebración: 03/10/1994
Fecha de finalización: 05/10/1994
M. Rodríguez F. Núñez M.E. Bermúdez J.J. Córdoba; M.A. Asensio.
- 99 Título del trabajo:** Evolución y caracterización de la población fúngica de jamón ibérico durante la maduración en bodega
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 08/09/1993
Fecha de finalización: 11/09/1993
F. Núñez M. Rodríguez J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 100 Título del trabajo:** Influencia de los cambios físico-químicos en la evolución de las micrococáceas durante la maduración del jamón ibérico
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 08/09/1993
Fecha de finalización: 11/09/1993
M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 101 Título del trabajo:** Yeasts population profile during ripening of Iberian ham
Nombre del congreso: Food Micro'93
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Bingen (Alemania),
Fecha de celebración: 31/08/1993
Fecha de finalización: 03/09/1993
F. Núñez M. Rodríguez J.J. Córdoba M.T. Antequera M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.



- 102 Título del trabajo:** Characterization of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process
Nombre del congreso: Food Micro'93
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Bingen (Alemania), Alemania
Fecha de celebración: 31/08/1993
Fecha de finalización: 03/09/1993
M. Rodríguez F. Núñez J.J. Córdoba C. Sanabria M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 103 Título del trabajo:** Optimization of the method based in hydrolysis of esters of β -naphthol to quantify lipolytic activity of microbial enzymes
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: Burgos,
Fecha de celebración: 21/10/1992
Fecha de finalización: 23/10/1992
M.E. Bermúdez S. Corisco F. Núñez M. Rodríguez J.J. Córdoba; M.A. Asensio.
- 104 Título del trabajo:** Influencia del lugar de procesado en la evolución de la población fúngica durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 22/09/1992
Fecha de finalización: 24/09/1992
F. Núñez M. Rodríguez L. Martín M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 105 Título del trabajo:** Caracterización de la población fúngica aislada durante las primeras etapas del procesado del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 22/09/1992
Fecha de finalización: 24/09/1992
F. Núñez J.J. Córdoba S. Corisco; M.E. Bermúdez.
- 106 Título del trabajo:** Caracterización de las micrococáceas aisladas durante las primeras etapas del procesado del jamón ibérico
Nombre del congreso: VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 22/09/1992
Fecha de finalización: 24/09/1992
M. Rodríguez F. Núñez M.E. Bermúdez J.J. Córdoba; M.A. Asensio.



- 107 Título del trabajo:** Evolución de la flora fúngica durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: Jornadas técnicas sobre obtención de productos en la Dehesa
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Zafra,
Fecha de celebración: 02/06/1992
Fecha de finalización: 06/06/1992
F. Núñez M. Rodríguez C. Sanabria J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 108 Título del trabajo:** Evolución de las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico
Nombre del congreso: Jornadas técnicas sobre obtención de productos en la Dehesa
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Zafra,
Fecha de celebración: 02/06/1992
Fecha de finalización: 06/06/1992
F. Núñez M. Rodríguez C. Sanabria J.J. Córdoba M.E. Bermúdez; M.A. Asensio.
- 109 Título del trabajo:** Evolución de la flora microbiana durante tres etapas de maduración en jamón de cerdo ibérico
Nombre del congreso: Jornadas técnicas sobre obtención de productos en la Dehesa
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: Zafra,
Fecha de celebración: 02/06/1992
Fecha de finalización: 06/06/1992
C. Sanabria M. Rodríguez A. Fallola F. Núñez J.L. Ferrera.

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

Entidad de realización: Department of Food Science and Human Nutrition. Michigan State University
Ciudad entidad realización: East-Lansing, Michigan, Estados Unidos de América
Fecha de inicio-fin: 01/01/1996 - 18/05/1997 **Duración:** 18 meses
Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Nombre del programa: Regulación de la producción de la aflatoxina B1 en *Aspergillus parasiticus*
Objetivos de la estancia: Posdoctoral

Resumen de otros méritos

Descripción del mérito: • Valoración positiva por la CNEAI de la actividad investigadora en los tramos 1991-1996, 1997-2002, 2003-2008, 2009-2014 y 2015-2020. Valoración positiva de actividades de transferencia en 2019.
• Evaluación positiva de la actividad investigadora por la Universidad de Extremadura, con criterios análogos a la CNEAI.
• Evaluación positiva de la actividad docente por la Universidad de Extremadura.
• Evaluación positiva de méritos docentes de quinquenios 1990-1994, 1995-1999, 2000-2004, 2005-2009, 2010-2014 y 2015-2019.



- Evaluador de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) desde 2003.
- Asesor científico del Servicio de Análisis e Innovación en Productos de Origen Animal de la Universidad de Extremadura.
- Miembro de la Comisión de Doctorado de la Universidad de Extremadura desde diciembre de 2002 hasta junio de 2008.
- Secretario académico del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos desde noviembre de 2008.
- Coordinador del Programa de Doctorado Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Extremadura desde octubre de 2014.
- Miembro del equipo de investigación de la Universidad de Extremadura integrado en el Centro de Competencia Científico-Tecnológica en Productos Transformados de la Carne (CECOC-PTC-03-07).
- Participante en la Red de Excelencia sobre micotoxinas, hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación (MICOFOOD).
- Participante en la Red de Excelencia Productos Cárnicos Seguros, Nutritivos y Saludables (PROCARSE).
- Participante en la Red Española de Microorganismos (REDESMI).
- Participante en el programa de doctorado con mención de calidad: "Estrategias para la mejora y control de calidad de los alimentos de origen animal". Bienios 2003-2005 a 2008-2010.
- Alumno Distinguido y Medalla de Bronce de la Universidad de Extremadura. 1988.
- Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Extremadura del curso 1994-1995.
- Beca FPU del Ministerio de Educación y Ciencia en el Programa Sectorial de Formación del Profesorado y Personal Investigador, Subprograma General en el Extranjero de Enero de 1996 a Mayo de 1997.
- Tesorero del Comité Organizador de la VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos (SEM). Cáceres, septiembre 1992
- Miembro del Comité Científico del II Congreso Mundial del Jamón. Cáceres, marzo 2003.
- Vocal del Comité Organizador del XX Congreso de la Sociedad Española de Microbiología. Cáceres, septiembre 2005
- Miembro nº 1247 MA de la Sociedad Española de Microbiología desde 1991.
- Miembro nº N-1285 de la Sociedad Española de Bromatología desde 1992.