



## **María del Mar Rodríguez Jovita**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 06/02/2024

**v 1.4.3**

c1b7ad423996fd8a5e523b3b1df8fffb

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/>

**María del Mar Rodríguez Jovita**

Apellidos: **Rodríguez Jovita**  
 Nombre: **Maria del Mar**  
 ORCID: **0000-0002-4069-9739**  
 ScopusID: **7404259384**  
 ResearcherID: **K-6491-2014**

Correo electrónico: **marrodri@unex.es**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria

**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad

**Fecha de inicio:** 09/09/2021

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330990 - Microbiología de los alimentos

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

**Terciaria (Cód. Unesco):** 320600 - Ciencias de la nutrición

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Profesora Titular de Universidad	08/07/2002
2	Universidad de Extremadura	Profesora Ayudante de Universidad	28/12/1999
3	Universidad de Extremadura	Profesora Asociado de Universidad	06/10/1998
4	Institute of Food Research of Reading	Becaria postdoctoral Ministerio de Educación	01/01/1997
5	Universidad de Extremadura	Investigadora Contratada	01/06/1996
6	Universidad de Extremadura	Becaria postdoctoral UEx	01/07/1995
7	Universidad de Extremadura	Becaria predoctoral UEx	01/01/1995
8	Universidad de Extremadura	Becaria FPI Ministerio de Educación y Ciencia	01/01/1991



- 1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Profesora Titular de Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 08/07/2002 - 08/09/2021  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a
- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Profesora Ayudante de Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 28/12/1999 - 07/07/2002  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Escuela Ingenierías Agrarias.  
**Categoría profesional:** Profesora Asociado de Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 06/10/1998 - 27/12/1999  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal
- 4 Entidad empleadora:** Institute of Food Research of Reading  
**Departamento:** Molecular Biology, Institute of Food Research  
**Ciudad entidad empleadora:** Reading, Reino Unido  
**Categoría profesional:** Becaria postdoctoral Ministerio de Educación  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1997 - 06/10/1998  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
- 5 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Investigadora Contratada  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/1996 - 31/12/1996  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal
- 6 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Becaria postdoctoral UEx  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1995 - 31/12/1995  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
- 7 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Becaria predoctoral UEx  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1995 - 30/06/1995  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
- 8 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Becaria FPI Ministerio de Educación y Ciencia



CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

c1b7ad423996fd8a5e523b3b1df8fffb

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1991 - 31/12/1994

**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)



## 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:** Licenciada en Veterinaria. Especialidad de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

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

**Fecha de titulación:** 23/09/1988

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Higiene y Tecnología de los Alimentos

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

**Fecha de titulación:** 05/05/1995

**Título de la tesis:** Evaluación tecnológica y sanitaria de las micrococáceas en la maduración del jamón de cerdo ibérico

**Director/a de tesis:** Miguel Ángel Asensio Pérez

**Codirector/a de tesis:** Juan José Córdoba Ramos

**Calificación obtenida:** Apto "cum laude"

**Premio extraordinario doctor:** Si

**Fecha de obtención:** 25/01/1996

### Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- Título de la formación:** Auditorías internas de los SIGC en la UEx

**Entidad de titulación:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 15/03/2016 **Duración en horas:** 4 horas
- Título de la formación:** Buenas prácticas en la gestión de los gastos de investigación ¿cuándo, cómo y qué gastar?

**Entidad de titulación:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 21/04/2015 **Duración en horas:** 4 horas
- Título de la formación:** Jornada de Formación-Difusión de la Oficina de calidad

**Entidad de titulación:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 13/03/2015 **Duración en horas:** 4 horas



- 4** **Título de la formación:** Jornada de autoprotección en la Facultad de Veterinaria  
**Entidad de titulación:** Servicio de Prevención de la UEx **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 15/05/2012 **Duración en horas:** 5 horas
- 5** **Título de la formación:** Sistemas de garantía de calidad en las universidades  
**Entidad de titulación:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 20/12/2010 **Duración en horas:** 40 horas
- 6** **Título de la formación:** Basic Real Time PCR  
**Entidad de titulación:** Applera Hispania, S.A - Applied Biosystems  
**Fecha de finalización:** 18/10/2005 **Duración en horas:** 16 horas
- 7** **Título de la formación:** Curso de veterinaria legal aplicada para funcionarios  
**Entidad de titulación:** Colegio oficial de veterinarios de Cáceres  
**Fecha de finalización:** 21/09/1990
- 8** **Título de la formación:** Curso especializado sobre cromatografía líquida de alta eficacia  
**Entidad de titulación:** BECKMAN INSTRUMENTS ESPAÑA, S.A.  
**Fecha de finalización:** 10/05/1990
- 9** **Título de la formación:** Curso de elementos traza en la alimentación humana  
**Entidad de titulación:** Colegio oficial de farmacéuticos de Cáceres  
**Fecha de finalización:** 30/03/1990
- 10** **Título de la formación:** Curso de formación intensiva y de especialización veterinaria en espectáculos taurinos  
**Entidad de titulación:** Consejo General de Colegios Veterinarios de España  
**Fecha de finalización:** 10/11/1989 **Duración en horas:** 50 horas
- 11** **Título de la formación:** Curso de Diagnóstico en Patología, Higiene y Proflaxis en Apicultura  
**Entidad de titulación:** Facultad de Veterinaria de Cáceres **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 08/07/1989
- 12** **Título de la formación:** Especialista en inseminación artificial ganadera  
**Entidad de titulación:** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
**Fecha de finalización:** 09/06/1989 **Duración en horas:** 45 horas
- 13** **Título de la formación:** Especialista en selección y mejora ganadera  
**Entidad de titulación:** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
**Fecha de finalización:** 09/06/1989 **Duración en horas:** 45 horas
- 14** **Título de la formación:** Curso sobre problemas actuales en nutrición  
**Entidad de titulación:** Colegio oficial de farmacéuticos de Cáceres  
**Fecha de finalización:** 01/03/1989
- 15** **Título de la formación:** Curso de Patología Porcina  
**Entidad de titulación:** Facultad de Veterinaria de Cáceres **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 09/11/1988



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

- 1 Título del curso/seminario:** El profesor coach. Herramientas de coaching para el docente  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Extremadura  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 25/04/2017 - 27/04/2017
- 2 Título del curso/seminario:** Herramientas para la detección del plagio académico en trabajos universitarios y documentos científicos  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Extremadura  
**Duración en horas:** 11 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 16/06/2014 - 17/06/2014
- 3 Título del curso/seminario:** El inglés académico oral y escrito (nivel intermedio)  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Extremadura  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 22/01/2014 - 24/01/2014
- 4 Título del curso/seminario:** ABP en la educación superior  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Extremadura  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 12/11/2013 - 14/11/2013
- 5 Título del curso/seminario:** Elaboración de rúbricas para la evaluación de competencias  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Extremadura  
**Duración en horas:** 40 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 05/11/2012 - 06/11/2012
- 6 Título del curso/seminario:** Aprendizaje e innovación docente  
**Entidad organizadora:** Vicerrectorado de calidad y formación continua **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria  
**Duración en horas:** 6 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 26/04/2010 - 26/04/2010
- 7 Título del curso/seminario:** Preparación del profesorado en nuevas metodologías didácticas para el espacio europeo de educación superior  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad



**Facultad, instituto, centro:** Universidad de Extremadura  
**Duración en horas:** 50 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 26/11/2009 - 27/11/2009

- 8 Título del curso/seminario:** Curso de introducción a Moodle  
**Entidad organizadora:** Consejería de Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico  
**Duración en horas:** 15 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 04/07/2005 - 06/07/2005

## Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés	B1	B2	B1	B1	B1
Inglés	B2	B2	B2	B2	B2

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Biotecnología microbiana  
**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Grado en Bioquímica  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de inicio:** 01/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/07/2023  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 343  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Promoción de la salud mediante la actividad física y la nutrición  
**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad  
**Tipo de programa:** Máster oficial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Promoción de la salud mediante la actividad física  
**Fecha de inicio:** 06/09/2014 **Fecha de finalización:** 31/07/2023  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 76  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Ciencias del Deporte
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene y Seguridad Alimentaria I  
**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad





**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Grado en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 4º

**Fecha de inicio:** 01/09/2012

**Fecha de finalización:** 31/07/2023

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 324

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**4 Tipo de docencia:** Docencia oficial

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

**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Grado en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 4º

**Fecha de inicio:** 01/09/2012

**Fecha de finalización:** 31/07/2023

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 245

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**5 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Transformaciones de origen microbiano

**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad

**Tipo de programa:** Máster oficial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne

**Fecha de inicio:** 06/10/2006

**Fecha de finalización:** 31/07/2023

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 311

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**6 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición

**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Grado en Bioquímica

**Curso que se imparte:** 4º

**Fecha de inicio:** 01/09/2017

**Fecha de finalización:** 31/07/2022

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 62

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**7 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Recursos ganaderos e higiene y tecnología de los alimentos

**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Grado en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º



**Fecha de inicio:** 01/09/2013

**Fecha de finalización:** 31/07/2020

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 121,1

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**8 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de la seguridad y de la calidad en la industria alimentaria

**Categoría profesional:** Profesor titular de Universidad

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Grado en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/09/2012

**Fecha de finalización:** 31/07/2017

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 43

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**9 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis microbiológico y evaluación toxicológica

**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad

**Tipo de programa:** Máster oficial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne

**Fecha de inicio:** 06/10/2008

**Fecha de finalización:** 31/07/2017

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 37

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**10 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Evaluación y gestión de riesgos

**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad

**Tipo de programa:** Máster oficial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne

**Fecha de inicio:** 06/10/2008

**Fecha de finalización:** 31/07/2017

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 22

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**11 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Legislación y gestión de la calidad

**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad

**Tipo de programa:** Máster oficial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne

**Fecha de inicio:** 06/10/2008

**Fecha de finalización:** 31/07/2017

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 26

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Iniciación a la investigación en higiene y seguridad alimentaria  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de programa:** Máster oficial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** MUI en Ciencias de la Salud  
**Fecha de inicio:** 06/10/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2015  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 120  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Calidad y comercio de los productos agroalimentarios  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de programa:** Máster oficial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Gestión de la Ganadería Extensiva  
**Fecha de inicio:** 01/10/2010 **Fecha de finalización:** 31/07/2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 13,3  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Experimentación avanzada  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Bioquímica  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de inicio:** 01/10/2003 **Fecha de finalización:** 30/09/2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 115  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Microbiología de los alimentos  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de inicio:** 01/10/2003 **Fecha de finalización:** 30/09/2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 161  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria



- 16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene, inspección y control alimentario  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 08/07/2002 **Fecha de finalización:** 30/09/2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1.047  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Microbiología Industrial  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Bioquímica  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de inicio:** 08/07/2002 **Fecha de finalización:** 30/09/2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 505  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Selección de cultivos iniciadores para productos cárnicos  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Doctorado/a  
**Titulación universitaria:** Programa de Doctorado "Estrategias para la mejora y control de calidad de alimentos de origen animal"  
**Fecha de inicio:** 01/10/2003 **Fecha de finalización:** 30/09/2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 60  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 19** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Selección de cultivos iniciadores para productos cárnicos  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Doctorado/a  
**Titulación universitaria:** Programa de Doctorado "Veterinaria"  
**Fecha de inicio:** 01/10/2004 **Fecha de finalización:** 30/09/2007  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 30  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 20** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Manipulación genética de mohos de interés en alimentos  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Doctorado/a



**Titulación universitaria:** Programa de Doctorado "Veterinaria"

**Fecha de inicio:** 08/07/2002

**Fecha de finalización:** 30/09/2004

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 20

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**21 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene, Inspección y Control Alimentario

**Categoría profesional:** Ayudante de Universidad

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 28/12/1999

**Fecha de finalización:** 07/07/2002

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 840

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**22 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Microbiología Industrial

**Categoría profesional:** Ayudante de Universidad

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Bioquímica

**Curso que se imparte:** 4º

**Fecha de inicio:** 28/12/1999

**Fecha de finalización:** 07/07/2002

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 160

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**23 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis bromatológico de los alimentos

**Categoría profesional:** Ayudante de Universidad

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 28/12/1999

**Fecha de finalización:** 30/09/2001

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 50

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**24 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Inspección veterinaria de mataderos, mercados e industrias

**Categoría profesional:** Ayudante de Universidad

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 28/12/1999

**Fecha de finalización:** 30/09/2001

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas



**Nº de horas/créditos ECTS:** 20

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**25 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Sanidad ambiental  
**Categoría profesional:** Ayudante de Universidad  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 28/12/1999  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 20

**Fecha de finalización:** 30/09/2001

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**26 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Bromatología  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de inicio:** 06/10/1998  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 175

**Fecha de finalización:** 28/12/1999

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Tipo de entidad:** Universidad

**27 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética y Nutrición  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 06/10/1998  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 20

**Fecha de finalización:** 28/12/1999

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Tipo de entidad:** Universidad

**28 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene de los Alimentos  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de inicio:** 06/10/1998  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 175

**Fecha de finalización:** 28/12/1999

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Escuela de Ingenierías Agrarias

**Tipo de entidad:** Universidad



- 29** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis bromatológico de los alimentos  
**Categoría profesional:** Investigador Junta de Extremadura  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1996 **Fecha de finalización:** 30/12/1996  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene e inspección de los alimentos  
**Categoría profesional:** Investigador Junta de Extremadura  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1996 **Fecha de finalización:** 30/12/1996  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 12  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Inspección veterinaria en mataderos, mercados en industrias  
**Categoría profesional:** Investigador Junta de Extremadura  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1996 **Fecha de finalización:** 30/12/1996  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Manipulación genética de mohos de interés en alimentos  
**Categoría profesional:** Investigador Junta de Extremadura  
**Tipo de asignatura:** Doctorado/a  
**Titulación universitaria:** Programa de Doctorado "Veterinaria"  
**Fecha de inicio:** 01/10/1996 **Fecha de finalización:** 30/12/1996  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Sanidad ambiental  
**Categoría profesional:** Investigador Junta de Extremadura



**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1996

**Fecha de finalización:** 30/12/1996

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 1

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**34 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis bromatológico de los alimentos

**Categoría profesional:** Becaria Universidad de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 30/09/1996

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**35 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Detección mediante técnicas de ácidos nucleicos de microorganismos patógenos

**Categoría profesional:** Becaria Universidad de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Doctorado/a

**Titulación universitaria:** Programa de Doctorado "Veterinaria"

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 30/09/1996

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 10

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**36 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Evaluación toxicológica y detección de microorganismos en alimentos

**Categoría profesional:** Becaria Universidad de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Doctorado/a

**Titulación universitaria:** Programa de Doctorado "Veterinaria"

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 30/09/1996

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 10

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**37 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene e inspección de los alimentos

**Categoría profesional:** Becaria Universidad de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 30/09/1996



**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 24

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**38 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Inspección veterinaria en mataderos, mercados e industrias

**Categoría profesional:** Becaria Universidad de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 30/09/1996

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**39 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Sanidad ambiental

**Categoría profesional:** Becaria Universidad de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1995

**Fecha de finalización:** 30/09/1996

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 2

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**40 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis bromatológico de los alimentos

**Categoría profesional:** Becaria FPI-Junta de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1994

**Fecha de finalización:** 30/09/1995

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**41 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene e inspección de los alimentos

**Categoría profesional:** Becaria FPI-Junta de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1994

**Fecha de finalización:** 30/09/1995

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 24

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**42 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Inspección veterinaria de mataderos, mercados e industrias

**Categoría profesional:** Becaria FPI-Junta de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1994

**Fecha de finalización:** 30/09/1995

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**43 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Sanidad ambiental

**Categoría profesional:** Becaria FPI-Junta de Extremadura

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1994

**Fecha de finalización:** 30/09/1995

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 2

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**44 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis bromatológico de los alimentos

**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1993

**Fecha de finalización:** 30/09/1994

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

**45 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene e inspección de los alimentos

**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1993

**Fecha de finalización:** 30/09/1994

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 24

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria



- 46** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Inspección veterinaria de mataderos, mercados e industrias  
**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1993 **Fecha de finalización:** 30/09/1994  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 12  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 47** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Sanidad Ambiental  
**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1993 **Fecha de finalización:** 30/09/1994  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 48** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis bromatológico de los alimentos  
**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1992 **Fecha de finalización:** 30/09/1993  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 11  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 49** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene e inspección de los alimentos  
**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 5º  
**Fecha de inicio:** 01/10/1992 **Fecha de finalización:** 30/09/1993  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 23  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 50** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Inspección veterinaria de mataderos, mercados en industrias  
**Categoría profesional:** Becaria FPI-MEC

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** Licenciatura en Veterinaria

**Curso que se imparte:** 5º

**Fecha de inicio:** 01/10/1992

**Fecha de finalización:** 30/09/1993

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 11

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Selección de mohos aislados de jamón curado para su utilización como agentes protectores frente a mohos productores de ocratoxina A.

**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado

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

**Alumno/a:** Juan López Guerrero

**Calificación obtenida:** Notable

**Fecha de defensa:** 19/07/2022
- Título del trabajo:** Efecto de agentes de biocontrol en *Aspergillus westerdijkiae* productor de ocratoxina A en jamón curado.

**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado

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

**Alumno/a:** Lola Ramos Palacios

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 16/09/2021
- 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    **Tipo de entidad:** Universidad

**Alumno/a:** Nerea Domínguez Rojo

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 16/09/2021
- Título del trabajo:** Impacto de la microbiota intestinal en patologías del aparato digestivo.

**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado

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

**Alumno/a:** Carlos Alor Luna

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 26/07/2021
- Título del trabajo:** Evaluación del efecto de los estafilococos como cultivos protectores en jamón curado para el control de mohos productores de ocratoxina A.

**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado

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

**Alumno/a:** Aida Corriero Bravo

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 24/07/2020



- 6** **Título del trabajo:** Influencia del tipo de leche y de la incorporación de probióticos en las propiedades del yogur.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Claudia Rodríguez Neira  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 06/07/2020
- 7** **Título del trabajo:** Selección de estafilococos aislados de jamón curado para su utilización como agentes protectores frente a mohos productores de ocratoxina A.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Fernando José Gálvez Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 06/07/2020
- 8** **Título del trabajo:** Evaluación del efecto de la reducción de sal de derivados cárnicos curado-madurados en el crecimiento de Staphylococcus aureus y producción de enterotoxinas.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Fernanda Lobato Cid  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 12/02/2020
- 9** **Título del trabajo:** Microbioma intestinal y su relación con patologías neurológicas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Juan Carlos Cintas González  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 17/09/2019
- 10** **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 **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Paula Gómez Martín  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 22/07/2019
- 11** **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 **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jesus Barbero Moyano  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 16/07/2019
- 12** **Título del trabajo:** Efecto de la reducción de nitritos de derivados cárnicos curado-madurados en el crecimiento de Staphylococcus aureus y la producción de enterotoxinas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Guadalupe Lavado Rodas  
**Calificación obtenida:** Aprobado



**Fecha de defensa:** 16/07/2019

- 13 Título del trabajo:** Efectos de agentes de biocontrol frente a *Penicillium nordicum* productor de Ocratoxina A en jamón curado  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Eva Cebrián Cabezón  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 19/07/2018
- 14 Título del trabajo:** Efecto de agentes de biocontrol en mohos productores de ocratoxina A en productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Daniel Piedad Gago  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 13/07/2018
- 15 Título del trabajo:** Auditorías en industrias de productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jesús Collado Rubio  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 13/07/2018
- 16 Título del trabajo:** Auditorías en mataderos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jose Domingo Venegas Gil  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 13/07/2018
- 17 Título del trabajo:** Estrategias para el control de mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados utilizando microorganismos y factores ambientales  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Alicia Rodríguez Jiménez  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Ana Belén Peromingo Arévalo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 12/01/2018  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 12/01/2018  
**Fecha de obtención:** 12/01/2018
- 18 Título del trabajo:** Evaluación de cultivos protectores para el control de ácido ciclopiazónico en embutidos curado-madurados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Eva Cebrián Cabezón  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 09/09/2017



- 19** **Título del trabajo:** Evaluación del efecto de cultivos protectores para el control de mohos toxigénicos en embutidos curado-madurados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Leticia Flores Pérez  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 20/06/2017
- 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 **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alejandro Galeano Solis  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 20/06/2017
- 21** **Título del trabajo:** Evaluación del efecto de las etapas del procesado en los parámetros higiénicos en la obtención de canales de vacuno  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Pablo Martinez Casares  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 20/06/2016
- 22** **Título del trabajo:** Promoción de la dieta mediterránea y la actividad física entre el alumnado de ESO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Jorge Villa Romero  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 11/11/2015
- 23** **Título del trabajo:** Efectos de las condiciones ambientales de los productos crudos curados sobre los mohos productores de patulina en sistemas modelo elaborados a base de productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Alberto González-Mohino Jiménez  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 30/09/2015
- 24** **Título del trabajo:** Evaluación mediante PCR en tiempo real de la presencia de mohos productores de micotoxinas en productos cárnicos madurados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Patricia Roncero Clemente  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 12/07/2013
- 25** **Título del trabajo:** Evaluación mediante PCR en tiempo real de la presencia de mohos productores de micotoxinas en productos cárnicos madurados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura



**Alumno/a:** Silvia Rico Lázaro  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 12/07/2013

- 26 Título del trabajo:** Estudio mediante PCR en tiempo real de los factores que afectan a la expresión de genes relacionados con la producción de ocratoxina A y aflatoxinas en mohos aislados de alimentos  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Daniel Lozano Ojalvo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 08/11/2012
- 27 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para cuantificar la implantación en productos cárnicos madurados de cultivos de mohos protectores  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Miriam Cordero Tato  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 18/09/2012
- 28 Título del trabajo:** Detección de *Listeria monocytogenes* en alimentos mediante técnicas de PCR en tiempo real  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Rocío Rodríguez Meilán  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 18/06/2012
- 29 Título del trabajo:** Cuantificación de mohos productores de aflatoxinas en alimentos mediante técnicas de PCR en tiempo real  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Daniel Lozano Ojalvo  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor  
**Fecha de defensa:** 07/06/2012
- 30 Título del trabajo:** Evaluación en productos cárnicos de la implantación de mohos productores de péptidos antifúngicos en presencia de mohos toxigénicos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** María Victoria Bernáldez Rey  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 07/06/2012
- 31 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de mohos productores de micotoxinas en alimentos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Juan José Córdoba Ramos  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Alicia Rodríguez Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 10/02/2012





**Doctorado Europeo:** Si  
**Mención de calidad:** Si

**Fecha de mención:** 10/02/2012  
**Fecha de obtención:** 10/02/2012

- 32 Título del trabajo:** Detección de mohos productores de esterigmatocistina mediante técnicas de PCR  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Daniela Alejandra Aguilar Escudero  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 01/07/2011
- 33 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para detectar y cuantificar mohos productores de patulina en productos cárnicos madurados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Alicia Rodríguez Jiménez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 01/05/2010
- 34 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de reacción en cadena de la polimerasa para la detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Juan José Córdoba Ramos  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Eva M<sup>a</sup> Casado Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 10/07/2009  
**Fecha de mención:** 10/07/2009  
**Mención de calidad:** Si
- 35 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras de interés en jamón ibérico mediante técnicas de ácidos nucleicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Juan José Córdoba Ramos  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** María Jesús Andrade Gracia  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 22/04/2009
- 36 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras de interés tecnológico en jamón ibérico mediante el análisis de restricción del ADN mitocondrial y la formación de compuestos volátiles  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Eva M<sup>a</sup> Casado Sánchez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 26/06/2006
- 37 Título del trabajo:** Selección de un método basado en ácidos nucleicos para la identificación de levaduras aisladas de alimentos  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** María Jesús Andrade Gracia



**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 02/04/2004

**38 Título del trabajo:** Caracterización de mohos aislados de jamón curado mediante técnicas de ácidos nucleicos

**Tipo de proyecto:** Tesina

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

**Alumno/a:** Miguel Jurado García-Posada

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 16/07/2003

**39 Título del trabajo:** Caracterización de una proteasa de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y determinación de su efecto en carne y embutidos madurados

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Juan José Córdoba Ramos

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

**Alumno/a:** María José Benito Bernáldez

**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude

**Fecha de defensa:** 12/09/2002

**40 Título del trabajo:** Obtención de sondas de ADN para la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en industrias cárnicas

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Juan José Córdoba Ramos

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

**Ciudad entidad realización:** Extremadura, España

**Alumno/a:** Emilio Aranda Medina

**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude

**Fecha de defensa:** 09/07/1999

**41 Título del trabajo:** Diferenciación de estafilococos, aislados durante el procesado de alimentos, mediante técnicas de Reacción en Cadena de la Polimerasa

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Alumno/a:** María José Benito Bernáldez

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 20/05/1999

**42 Título del trabajo:** Evaluación por electroforesis capilar de los cambios en los componentes nitrogenados de carne inoculada con microorganismos seleccionados de jamón curado

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Alumno/a:** Alberto Martín González

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 13/06/1997

**43 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR para la detección de *Clostridium botulinum* A, B, E y F en alimentos

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**Alumno/a:** Emilio Aranda Medina

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

Fecha de defensa: 08/05/1996

## Tutorías académicas de estudiantes

- 1 Nombre del programa:** Profesor Tutor del PATT. Curso 2015-2016  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 2 Nombre del programa:** Profesor Tutor del PATT. Curso 2016-2017  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 3 Nombre del programa:** Profesor Tutor del PATT. Curso 2017-2018  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 4 Nombre del programa:** Profesor Tutor del PATT. Curso 2018-2019  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 5 Nombre del programa:** Profesor Tutor del PATT. Curso 2019-2020  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura

## Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

- 1 Tipo de evento:** Curso  
**Nombre del evento:** Taller de profesores noveles en UEx  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 15  
**Fecha de impartición:** 2018
- 2 Tipo de evento:** Curso  
**Nombre del evento:** Formación inicial de profesores noveles para la docencia universitaria  
**Entidad organizadora:** Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Horas impartidas:** 15  
**Fecha de impartición:** 2010

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

- 1** Bermúdez Polo, M.E.; Rodríguez Jovita, M. Capítulo 19. Contaminación microbiana de la carne, Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 391 - 402. Ediciones Martín & Macías. ISBN 84-85263-09-X  
**Fecha de elaboración:** 2001  
**Tipo de soporte:** Capítulos de libros
- 2** Rodríguez Jovita, M.; Núñez Breña, F. Capítulo 41. Condiciones de los locales, instalaciones y personal manipulador, Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 899 - 910. Ediciones Martín & Macías. ISBN 84-85263-09-X  
**Fecha de elaboración:** 2001



**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

- 3** Rodríguez Jovita, M.; Córdoba Ramos, M.G. Capítulo 42. Condiciones de los equipos y utensilios empleados en la elaboración de productos cárnicos, Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 911 - 918. Ediciones Martín & Macías. ISBN 84-85263-09-X  
**Fecha de elaboración:** 2001  
**Tipo de soporte:** Capítulos de libros
- 4** Bermúdez Polo, M.E.; Rodríguez Jovita, M. Capítulo 71. Microbiología de los productos cárnicos, Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. pp. 1549 - 1560. Ediciones Martín & Macías. ISBN 84-85263-09-X  
**Fecha de elaboración:** 2001  
**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

## Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** 'Aplicación del aprendizaje basado en proyectos en el máster universitario en ciencia y tecnología de la carne: desarrollo y caracterización de derivados cárnicos'  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** M<sup>a</sup> Jesús Andrade Gracia  
**Nº de participantes:** 16  
**Entidad financiadora:** SOFD. Universidad de Extremadura  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 31/07/2023
- 2** **Título del proyecto:** Mentorías (fase-3) "La corresponsabilidad y el protagonismo activo como elemento educativo"  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Enrique Pérez Martín  
**Nº de participantes:** 29  
**Importe concedido:** 300 €  
**Entidad financiadora:** SOFD. Universidad de Extremadura  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2020 - 31/07/2021
- 3** **Título del proyecto:** Mentorías (fase-2). "Otra forma de hacer universidad"  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Enrique Pérez Martín  
**Nº de participantes:** 29  
**Importe concedido:** 300 €  
**Entidad financiadora:** SOFD. Universidad de Extremadura  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2019 - 31/07/2020
- 4** **Título del proyecto:** Nuevo impulso del PATT de la Facultad de Veterinaria de la UEx  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Enrique Pérez Martín  
**Nº de participantes:** 37  
**Importe concedido:** 500 €  
**Entidad financiadora:** SOFD. Universidad de Extremadura  
**Tipo de convocatoria:** Competitivo



Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/07/2018

**5 Título del proyecto:** Implementación del PATT de la Facultad de Veterinaria de la UEx

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Antonio González Mateos

**Nº de participantes:** 10

**Importe concedido:** 500 €

**Entidad financiadora:** SOFD. Universidad de Extremadura

**Tipo de convocatoria:** Competitivo

**Fecha de inicio-fin:** 09/09/2015 - 07/07/2016

**6 Título del proyecto:** Actualización del plan de acción tutorial (PATT) de la Facultad de Veterinaria en la dimensión social del proceso de Bolonia

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Antonio González Mateos

**Nº de participantes:** 10

**Importe concedido:** 2.200 €

**Entidad financiadora:** SOFT. Universidad de Extremadura

**Tipo de convocatoria:** Competitivo

**Fecha de inicio-fin:** 12/09/2011 - 29/06/2012

### Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

**1 Descripción de la actividad:** Tribunal de Tesis Doctoral

**Entidad organizadora:** Universidad de León

**Fecha de finalización:** 04/07/2014

**2 Descripción de la actividad:** Ponente en el curso "Auditorías en seguridad alimentaria (planes generales de higiene y APPCC)"

**Entidad organizadora:** Escuela de Ciencias de la Salud y de la Atención Social

**Fecha de finalización:** 01/06/2012

**3 Descripción de la actividad:** Tribunal de Examen de grado de la Facultad de Veterinaria

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

**Fecha de finalización:** 2012

**4 Descripción de la actividad:** Tribunal de Tesis Doctoral

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

**Fecha de finalización:** 03/07/2011

**5 Descripción de la actividad:** Ponente en el curso "Etiquetado de alimentos. Materiales en contacto con alimentos"

**Entidad organizadora:** Escuela de Ciencias de la Salud y de la Atención Social

**Fecha de finalización:** 17/06/2011

**6 Descripción de la actividad:** Ponente en las Jornadas Técnicas de Transferencia en Higiene y Seguridad Microbiológica de los Productos Cárnicos Madurados

**Entidad organizadora:** Servicio de Gestión y Transferencia de Resultados de Investigación (SGTRI)      **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 20/06/2008



- 7 Descripción de la actividad:** Tribunal de Tesis Doctoral  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 03/03/2001
- 8 Descripción de la actividad:** Ponente en el curso "Tecnología del jamón ibérico"  
**Entidad organizadora:** Fondo de formación de Extremadura  
**Fecha de finalización:** 16/06/2000
- 9 Descripción de la actividad:** Ponente en el Curso de formación para veterinarios titulares  
**Entidad organizadora:** Colegio oficial de veterinarios de Cáceres y Badajoz  
**Fecha de finalización:** 20/12/1992
- 10 Descripción de la actividad:** Ponente en el Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 26/02/1992
- 11 Descripción de la actividad:** Ponente en el Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 05/11/1991
- 12 Descripción de la actividad:** Auditora del Comité de auditorías internas de la Universidad de Extremadura desde el curso académico 2016/17 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 13 Descripción de la actividad:** Coordinadora de la Comisión de Calidad del Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne desde el 07/09/2011 hasta el 31/01/2019  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 14 Descripción de la actividad:** Coordinadora de la asignatura Biotecnología Microbiana del grado en Bioquímica desde el curso académico 2016/17 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 15 Descripción de la actividad:** Coordinadora de la asignatura Microbiología Industrial desde el curso académico 1999/2000 hasta 2011/2012  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 16 Descripción de la actividad:** Coordinadora de la asignatura Transformaciones de Origen Microbiano desde el curso académico 2006/07 hasta 2019/2020  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 17 Descripción de la actividad:** Integrante en el Grupo de Innovación Docente "Grupo de profesores Facultad de Veterinaria"  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 18 Descripción de la actividad:** Miembro de la Comisión de Calidad del Centro desde 07/09/2011 hasta 31/01/2019  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria de la UEx
- 19 Descripción de la actividad:** Miembro de la Comisión de Captación y Orientación de Estudiantes del Centro desde 07/09/2011 hasta 31/01/2019  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria de la UEx



- 20 Descripción de la actividad:** Miembro de la Comisión de Evaluación de la actividad docente del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos desde junio de 2008 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 21 Descripción de la actividad:** Miembro de la Comisión de estudios para el grado en Bioquímica y Biotecnología durante 2013  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria de la UEx
- 22 Descripción de la actividad:** Miembro de la Comisión para la elaboración del plan de estudios del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne durante 2005-2006  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria de la UEx
- 23 Descripción de la actividad:** Miembro de la Junta de Facultad de Veterinaria en representación de los funcionarios pertenecientes a los cuerpos docentes desde 30/05/2012 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria de la UEx
- 24 Descripción de la actividad:** Miembro de la Junta de Facultad de Veterinaria en representación del personal docente no numerario desde el 26/03/1993 hasta el 10/03/1996  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria de la UEx
- 25 Descripción de la actividad:** Miembro de la Junta de Gobierno de la Universidad de Extremadura en representación de los Ayudantes, Becarios de Investigación y profesores asociados desde el 10/03/1993 hasta el 10/03/1996  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 26 Descripción de la actividad:** Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura en representación de los Ayudantes, Becarios de Investigación y profesores asociados desde el 10/03/1993 hasta el 10/03/1996  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 27 Descripción de la actividad:** Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura en representación del Sector A (profesores doctores de los cuerpos docentes) desde 2004 hasta 2019  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 28 Descripción de la actividad:** Miembro del Claustro de la Universidad de Extremadura en representación del Sector A (profesores doctores de los cuerpos docentes) desde 2022 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 29 Descripción de la actividad:** Miembro del Consejo de Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos desde 2002 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 30 Descripción de la actividad:** Miembro del Consejo de Departamento de Zootecnia en representación de Ayudantes, Asociados y Becarios desde el 14/02/1994 hasta el 11/10/2002  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura    **Tipo de entidad:** Universidad
- 31 Descripción de la actividad:** Miembro del Consejo de IProCar desde 2016 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos
- 32 Descripción de la actividad:** Miembro del Consejo de IProCar desde 2016 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Instituto Universitario de Investigación de Carne y Productos Cárnicos



- 33 Descripción de la actividad:** Miembro del panel de evaluadores de la Asociación Universitaria Iberoamericana de Postgrado (AUIP) desde 2017 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** AUIP
- 34 Descripción de la actividad:** Secretaria Académica de la Facultad de Veterinaria desde 2001 a 2004  
**Entidad organizadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura
- 35 Descripción de la actividad:** Tribunal de Trabajo fin Grado del Grado en Bioquímica desde el curso académico 2017/18 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad
- 36 Descripción de la actividad:** Tribunal de Trabajo fin Grado del Grado en Veterinaria desde el curso académico 2011/12 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad
- 37 Descripción de la actividad:** Tribunal de Trabajo fin Máster del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne desde el curso académico 2010/11 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad
- 38 Descripción de la actividad:** Tribunal de Trabajo fin máster del Máster en Promoción de la Salud mediante la Actividad Física desde el curso académico 2015/16 hasta la actualidad  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad

## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

**Nombre del grupo:** Higiene y seguridad alimentaria (HISEALI)

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Mar Rodríguez Jovita

**Código normalizado:** AGA14

**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 22/09/2006

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** More on the adoption of a healthy Mediterranean diet (Ref: PCI2023-143380)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Guía Córdoba Ramos  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación. PRIMA 2022  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2023 - 31/05/2026  
**Cuantía total:** 266.200 €





- 2** **Nombre del proyecto:** Biocontrol de ocratoxina A en jamón curado. Evaluación mediante metabolómica y modelos predictivos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> del Mar Rodríguez Jovita; M<sup>a</sup> Jesús Andrade Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación.  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Cód. según financiadora:** PID2019-104260GB-I00  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2020 - 31/05/2024  
**Cuantía total:** 181.500 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Sistema de análisis de microscopía confocal de alta resolución  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio González Mateos  
**Nº de investigadores/as:** 24  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación y Universidades  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** EQC2019-005660-P  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2021  
**Cuantía total:** 591.599 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Ayudas para el grupo de investigación de Extremadura "Higiene y Seguridad Alimentaria"  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**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  
**Fecha de inicio-fin:** 29/05/2018 - 28/05/2021  
**Cuantía total:** 81.611,68 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Biocontrol de mohos productores de ocratoxina A en derivados carnicos curado-madurados  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> del Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Economía, Industria y Competitividad  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Cód. según financiadora:** AGL2016-80209-P  
**Fecha de inicio-fin:** 30/12/2016 - 29/12/2020  
**Cuantía total:** 169.400 €



- 6** **Nombre del proyecto:** Control de Listeria monocytogenes en alimentos madurados mediante cultivos protectores e hidrolizados proteicos  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**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) y Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** IB16149  
**Fecha de inicio-fin:** 03/06/2017 - 02/06/2020  
**Cuantía total:** 148.874 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Control de micotoxinas en embutidos tradicionales mediante vegetales autóctonos  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Jesús Andrade Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** Consejería de Economía e Infraestructuras (Junta de Extremadura) y Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** IB16045  
**Fecha de inicio-fin:** 03/06/2017 - 02/06/2020  
**Cuantía total:** 148.322,9 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Estación de detección para amplio espectro de biomarcadores  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio González Mateos  
**Nº de investigadores/as:** 52  
**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Economía y Competitividad  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** EQC2018-004646-P  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2018  
**Cuantía total:** 115.924 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Nanocromatógrafo de líquidos con sistema Q-exactive. Espectrómetro de masas para investigación en proteómica  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 23  
**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Economía y Competitividad  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** UNEX15-AE-3394  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 31/12/2017  
**Cuantía total:** 469.000 €



- 10 Nombre del proyecto:** Ayudas para el fortalecimiento de los grupos de investigación de Extremadura  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**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  
**Fecha de inicio-fin:** 11/02/2015 - 31/12/2017  
**Cuantía total:** 75.816,69 €
- 11 Nombre del proyecto:** Control de mohos toxigénicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresión de micotoxinas  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mar Rodríguez Jovita; Félix Núñez Breña  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Economía y Competitividad  
**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Cód. según financiadora:** AGL2013-45729P  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2017  
**Cuantía total:** 133.100 €
- 12 Nombre del proyecto:** Ayudas del Programa Propio de la UEx para el grupo de investigación "Higiene y Seguridad Alimentaria"  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**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  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2015 - 30/06/2016  
**Cuantía total:** 3.074,63 €
- 13 Nombre del proyecto:** Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación.  
**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** AGL2010-21623  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2013  
**Cuantía total:** 90.000 €
- 14 Nombre del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en las industria cárnica y de productos (DETRAPAT)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 15

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia

**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** CONSOLIDER CSD07-00016**Fecha de inicio-fin:** 27/03/2008 - 30/09/2012**Entidad/es participante/s:** ASPA; INIA; IRTA; Universidad de Extremadura; Universitat de Barcelona**Cuantía total:** 170.889 €

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

**Ámbito geográfico:** Autonómica**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Elena Bermúdez Polo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

Consejería de Economía. Junta de Extremadura

**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** PRI08A054**Fecha de inicio-fin:** 24/07/2008 - 24/07/2011**Cuantía total:** 24.750 €

- 16 Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados

**Ámbito geográfico:** Nacional**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia.

**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** AGL2007-64639**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2007 - 04/10/2010**Cuantía total:** 94.017 €

- 17 Nombre del proyecto:** Caracterización de cepas de *Penicillium chrysogenum*, *P. crustosum*, *Debaryomyces hansenii* y *Staphylococcus xylosus* de interés para la elaboración de productos cárnicos madurados

**Ámbito geográfico:** Nacional**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia

**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** RM2006-00013-00-00**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2008**Cuantía total:** 17.532 €

- 18 Nombre del proyecto:** Detección e identificación de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en carne y preparados cárnicos

**Ámbito geográfico:** Autonómica**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> del Mar Rodríguez Jovita



**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejería de Economía. Junta de Extremadura

**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Cód. según financiadora:** 3PR05A106  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2008  
**Cuantía total:** 24.035 €

**19 Nombre del proyecto:** Seguridad Alimentaria en carne de cordero de la denominación específica CORDEREX

**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Angel Asensio Pérez  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejería de Economía. Junta de Extremadura

**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** PDT06A039  
**Fecha de inicio-fin:** 15/12/2006 - 30/06/2008  
**Cuantía total:** 96.569 €

**20 Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos de reacción en cadena de la polimerasa (PCR) para la caracterización y detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en productos cárnicos crudos curados

**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** AGL20043291  
**Fecha de inicio-fin:** 13/12/2004 - 12/12/2007  
**Cuantía total:** 51.750 €

**21 Nombre del proyecto:** Diseño de un método para el análisis de micotoxinas en alimentos de humedad baja o intermedia

**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Consejería de Economía. Junta de Extremadura

**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** 2PR02A051  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 31/12/2005  
**Cuantía total:** 24.915 €

**22 Nombre del proyecto:** Selección de microorganismos para su utilización como cultivo iniciador mixto en la elaboración de productos cárnicos crudos madurados

**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña

**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** CAL02-085  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 31/12/2005  
**Cuantía total:** 43.454 €

**23 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un método para la caracterización molecular de levaduras de interés tecnológico en jamón ibérico

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** AGL01-0804  
**Fecha de inicio-fin:** 28/12/2001 - 28/12/2004  
**Cuantía total:** 55.016 €

**24 Nombre del proyecto:** Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Tipo de participación:** Miembro de equipo  
**Cód. según financiadora:** ALI98-0253  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1998 - 31/12/2001  
**Cuantía total:** 85.566,09 €

**25 Nombre del proyecto:** Evaluación toxicológica de micrococáceas aisladas de jamón curado para su utilización como cultivos iniciadores

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> del Mar Rodríguez Jovita

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Tipo de participación:** Investigador principal  
**Cód. según financiadora:** IPR00A066  
**Fecha de inicio-fin:** 14/12/2000 - 15/12/2001  
**Cuantía total:** 10.878,32 €

**26 Nombre del proyecto:** Detección mediante técnicas rápidas de *Escherichia coli* O157:H7 enterohemorrágico en carnes y productos cárnicos curados derivados del cerdo

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> del Mar Rodríguez Jovita

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura.

**Tipo de participación:** Investigador principal**Cód. según financiadora:** IPR99A013**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 31/12/2000**Cuantía total:** 17.429,35 €

- 27 Nombre del proyecto:** Detección en productos cárnicos madurados de *Penicillium aurantiogriseum* productores de verrucosidina mediante sondas de hibridación

**Ámbito geográfico:** Nacional**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Angel Asensio Pérez.**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** ALI95-0237**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1995 - 01/07/1998**Cuantía total:** 21.684 €

- 28 Nombre del proyecto:** Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado

**Ámbito geográfico:** Nacional**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Ángel Asensio Pérez**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Cód. según financiadora:** ALI92-0286**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1992 - 01/01/1995**Cuantía total:** 29.088,99 €

### 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 en paletas curadas de cerdo ibérico elaboradas sin sales nitrificantes en fase de secadero y bodega

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos**Entidad/es financiadora/s:**

MAFRESA, EL IBERICO DE CONFIANZA, SL

**Fecha de inicio:** 01/10/2023**Duración:** 9 meses**Cuantía total:** 10.000 €

- 2 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos perfiles sensoriales de productos curados mediante estrategias fúngicas de biocontrol

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Jesús Andrade Gracia; Josué Delgado Perón**Entidad/es financiadora/s:**

Secaderos de Almaguer S.A. CDTI

**Fecha de inicio:** 25/05/2023**Duración:** 3 años



**Cuantía total:** 94.020 €

**3 Nombre del proyecto:** Evaluación de supervivencia de microorganismos patógenos y alterantes, y calidad sensorial de jamones y paletas con y sin sales nitrificantes

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

COVAP

**Cód. según financiadora:** 105/12

**Fecha de inicio:** 01/04/2023

**Duración:** 3 años - 6 meses

**Cuantía total:** 94.677,35 €

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

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

**Entidad/es financiadora/s:**

Asociación interprofesional del cerdo ibérico (ASICI)

**Fecha de inicio:** 04/01/2023

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 50.500 €

**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

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

HIDROMANTE, S.L.

**Cód. según financiadora:** 061/21

**Fecha de inicio:** 24/03/2022

**Duración:** 1 año - 6 meses

**Cuantía total:** 29.163,33 €

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

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

**Entidad/es financiadora/s:**

FLORENCIO SANCHEZ E HIJOS, S.L.

**Fecha de inicio:** 18/03/2022

**Duración:** 2 meses

**Cuantía total:** 1.916,67 €

**7 Nombre del proyecto:** Análisis destinados a la detección de producción de OTA y gen involucrado en su síntesis

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

**Entidad/es financiadora/s:**

EL POZO ALIMENTACIÓN, S.A.

**Fecha de inicio:** 15/09/2021

**Duración:** 5 meses

**Cuantía total:** 2.524,44 €





- 8** **Nombre del proyecto:** Sistema para la clasificación de piezas de alto valor comercial en la industria del porcino aplicando tecnología hiperespectral  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Trinidad Pérez Palacios  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ambling Ingeniería y Servicios S.L.  
**Cód. según financiadora:** 061/21  
**Fecha de inicio:** 12/12/2020 **Duración:** 1 año - 5 meses  
**Cuantía total:** 31.878 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Control de microorganismos patógenos en embutidos madurados sin nitritos  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MAFRESA, EL IBERICO DE CONFIANZA, SL  
**Fecha de inicio:** 01/01/2020 **Duración:** 1 año - 6 meses  
**Cuantía total:** 40.677,14 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Estrategias y metodologías innovadoras para reducir/eliminar la resistencia a antimicrobianos aplicadas a la crianza de pollos.  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Jesús Andrade Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Veravic S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Cód. según financiadora:** 031/19  
**Fecha de inicio:** 16/07/2018 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 14.900 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de fermentación y secado para la producción de salchichas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BSH Electrodomésticos España S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Cód. según financiadora:** 256/18  
**Fecha de inicio:** 01/07/2018 **Duración:** 5 meses  
**Cuantía total:** 16.500 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Análisis de prevalencia de Campylobacter en heces de granjas y ciegos en matadero y determinaciones para recuento en canales de pollos.  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Jesús Andrade Gracia  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Veravic S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Cód. según financiadora:** 052/17  
**Fecha de inicio:** 01/02/2017 **Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 8.000 €

**13 Nombre del proyecto:** Estudio de métodos acaricidas en el jamón blanco e ibérico: Aplicación de mohos y levaduras que se desarrollan en jamón curado y de compuestos elaborados por esta población fúngica para la inhibición de ácaros.

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Ibéricos Torreón Salamanca S.L., CDTI

**Cód. según financiadora:** IDI-20120340

**Fecha de inicio:** 25/05/2012

**Duración:** 28 meses

**Cuantía total:** 77.000 €

**14 Nombre del proyecto:** Desarrollo del control de la población fúngica en embutidos ibéricos

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

COVAP

**Cód. según financiadora:** 105/12

**Fecha de inicio:** 15/05/2011

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 5.200 €

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

COVAP, CDTI

**Cód. según financiadora:** IDI-20091171

**Fecha de inicio:** 02/11/2009

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 35.090 €

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

IBESA, CDTI

**Cód. según financiadora:** IDI-20091172

**Fecha de inicio:** 02/11/2009

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 35.090 €

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**



Hermanos Rodríguez Barbancho S.L., CDTI

**Cód. según financiadora:** IDI-20091174

**Fecha de inicio:** 02/11/2009

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 35.090 €

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

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Félix Núñez Breña; Juan José Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Embutidos Camilo Ríos S.L., CDTI

**Cód. según financiadora:** IDI-20091176

**Fecha de inicio:** 02/11/2009

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 35.090 €

**19 Nombre del proyecto:** Productos cocidos del cerdo ibérico

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Consortio de Jabugo S.A.

**Cód. según financiadora:** 121/09

**Fecha de inicio:** 15/09/2009

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 75.000 €

**20 Nombre del proyecto:** Control de alteración por cala en jamón curado

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

RESTI SÁNCHEZ S.A.

**Cód. según financiadora:** 009/08

**Fecha de inicio:** 17/01/2008

**Duración:** 2 meses

**Cuantía total:** 2.586,21 €

**21 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos reestructurados de cerdo ibérico

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos; Teresa Antequera Rojas

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

RESTI SÁNCHEZ S.A., CDTI

**Cód. según financiadora:** IDI-20070424

**Fecha de inicio:** 20/12/2007

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 108.096 €

**22 Nombre del proyecto:** Detección e identificación de los microorganismos causantes de putrefacción profunda en paletas de cerdo ibérico

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COVAP

**Cód. según financiadora:** 157/07

**Fecha de inicio:** 18/10/2007

**Duración:** 2 meses

**Cuantía total:** 2.586,21 €

**23 Nombre del proyecto:** Identificación y detección de peligros por la presencia de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en ensaladas y preparados cárnicos

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mar Rodríguez Jovita; Juan José Córdoba Ramos

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Consejería Sanidad y Consumo, Junta Extremadura

**Cód. según financiadora:** 052/05

**Fecha de inicio:** 27/07/2005

**Duración:** 5 meses

**Cuantía total:** 24.000 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- Título propiedad industrial registrada:** Nuevo enzima proteolítico, procedimiento para su obtención y aplicaciones  
**Inventores/autores/obtenedores:** Benito Bernáldez M.J.; Rodríguez Jovita M.; Núñez Breña F.; Bermúdez Polo E.; Asensio Pérez M.A.; Córdoba Ramos, J.J.  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Cód. de referencia/registro:** P200201211      **Nº de solicitud:** P200201211  
**País de inscripción:** España  
**Fecha de registro:** 27/05/2002  
**Fecha de concesión:** 16/02/2016  
**Patente española:** Si
- Título propiedad industrial registrada:** Nueva sonda de ADN, procedimiento para su obtención y sus aplicaciones en la detección de *P. polonicum* productor de verrucosidina  
**Inventores/autores/obtenedores:** Aranda Medina E.; Córdoba Ramos J.J.; Rodríguez Jovita M.; Núñez Breña F.; Bermúdez Polo E.; Asensio Pérez M.A.  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Cód. de referencia/registro:** P200102889      **Nº de solicitud:** P200102889  
**País de inscripción:** España  
**Fecha de registro:** 27/12/2001  
**Fecha de concesión:** 16/06/2005  
**Patente española:** Si

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 29

**Fecha de aplicación:** 25/11/2023

**Fuente de Índice H:** SCOPUS

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Cebrián, E.; Rodríguez, M.; Álvarez, M.; Delgado, J.; Núñez, F.. 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 - 115576, 2024.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Delgado, J.; Álvarez, M.; Cebrián, E.; Martín, I.; Roncero, E.; Rodríguez, M.. Biocontrol of Pathogen Microorganisms in Ripened Foods of Animal Origin. *Microorganisms*. 11 - 1578, 2023.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Cebrián, E.; Roncero, E.; Delgado, J.; Núñez, F.; Rodríguez, M.. Deciphering *Staphylococcus xylosum* and *Staphylococcus equorum* mode of action against *Penicillium nordicum* in a dry-cured ham model system. *International Journal of Food Microbiology*. 405 - 110342, 2023.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Álvarez, M.; Andrade, M.J.; Núñez, F.; Rodríguez, M.; Delgado, J.. Proteomics as a New-Generation Tool for Studying Moulds Related to Food Safety and Quality. *International Journal of Molecular Science*. 24 - 4709, 2023.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Cebrián, E.; Núñez, F.; Álvarez, M.; Roncero, E.; Rodríguez, M.. Biocontrol of ochratoxigenic *Penicillium nordicum* in dry-cured fermented sausages by *Debaryomyces hansenii* and *Staphylococcus xylosum*. *International Journal of Food Microbiology*. 375 - 109744, 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Álvarez, M.; Núñez, F.; Delgado, J.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A. 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 científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Cebrián, E.; Núñez, F.; Rodríguez, M.; Grassi, S.; González-Mohino, A.. 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 científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Peromingo, B.; Caballero, D.; Rodríguez, A.; Caro, A.; Rodríguez, M. Application of data mining techniques to predict the production of aflatoxin B1 in dry-cured ham. *Food Control*. 108, pp. 106884. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 9** Álvarez, M.; Rodríguez, A.; Peromingo, B.; Núñez, F.; Rodríguez, M. 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 científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Cebrián, E; Núñez, F.; Gálvez, F.J.; Delgado, J.; Bermúdez, E.; Rodríguez, M. Selection and evaluation of *Staphylococcus xylosus* as a biocontrol agent against toxigenic moulds in a dry-cured ham model system. *Microorganisms*. 8, pp. 793. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Delgado, J.; Peromingo, B.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M. Biocontrol of *Penicillium griseofulvum* to reduce cyclopiazonic acid contamination in dry-fermented sausages. *International Journal of Food Microbiology*. 293, pp. 1 - 6. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Peromingo, B.; Sulyok, M.; Lemmens, M.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M. Diffusion of mycotoxins and secondary metabolites in dry-cured meat products. *Food Control*. 101, pp. 144 - 150. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Andrade, M.J.; Peromingo, B.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A. Effect of cured meat product ingredients on the *Penicillium verrucosum* growth and ochratoxin A production. *Food Control*. 96, pp. 310 - 317. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** Cebrián, E.; Rodríguez, M.; Peromingo, B.; Bermúdez, E.; Núñez, F. 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 científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Peromingo, B.; Delgado, J.; Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M. Relationship between cyclopiazonic acid production and gene expression in *Penicillium griseofulvum* under dry-cured ham processing environmental conditions. *Mycotoxin Research*. 35, pp. 353 - 361. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** da Cruz Cabral, L.; Delgado, J.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A. Detection of changes in mould cell wall stress-related gene expression by a novel reverse transcription real-time PCR method. *International Journal of Food Microbiology*. 275, pp. 17 - 23. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Delgado, J.; da Cruz Cabral, L.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A. Influence of ochratoxin A on adaptation of *Penicillium nordicum* on a NaCl-rich dry-cured ham-based medium. *International Journal of Food Microbiology*. 272, pp. 22 - 28. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Peromingo, B.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Silva, A.; Rodríguez, A. 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 científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Bernáldez, V.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Sánchez-Montero, L.; Córdoba, J.J. Evaluation of different RNA extraction methods of filamentous fungi in various food matrices. *LWT - Food Science and Technology*. 78, pp. 47 - 53. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 20** Peromingo, B.; Rodríguez, M.; Delgado, J.; Andrade, M.J.; Rodríguez, A. Gene expression as a good indicator of aflatoxin contamination in dry-cured ham. *Food Microbiology*. 67, pp. 31 - 40. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Rodríguez, A.; Gordillo, R.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M. Development of an efficient real-time PCR assay to quantify enterotoxin producing staphylococci in meat products. *Food Control*. 60, pp. 302 - 308. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Peromingo, B.; Rodríguez, A.; Bernáldez, V.; Delgado, J.; Rodríguez, M. Effect of temperature and water activity on growth and aflatoxin production by *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus* on cured meat model systems. *Meat Science*. 122, pp. 76 - 83. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J.. Detection of filamentous fungi in foods. *Current Opinion in Food Science*. 5, pp. 36 - 42. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Rodríguez, A.; Bernáldez, V.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.. 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. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Cordero, M.; Córdoba, J.J.; Bernáldez, V.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A. Quantification of *Penicillium nalgiovense* on dry-cured sausage 'Salchichon' using a SYBR Green-based Real-Time PCR. *Food Analytical Methods*. 8, pp. 1582 - 1590. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Antequera, T.; Pérez-Palacios, T.; Rodas, E.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Effect of muscle type and frozen storage on the quality parameters of Iberian restructured meat preparations. *Food Science and Technology International*. 20, pp. 543 - 554. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Gordillo R.; Rodríguez A.; Werning M.L.; Bermúdez E.; Rodríguez M. Quantification of viable *Escherichia coli* O157:H7 in meat products by duplex real-time PCR assays. *Meat Science*. 96, pp. 964 - 970. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Bernáldez, V.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.; Cordero, M.; Polo, L.; Rodríguez, A. Effect of *Penicillium nalgiovense* as protective culture in processing of dry-fermented sausage "salchichón". *Food Control*. 32, pp. 69 - 76. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Lozano-Ojalvo, D.; Rodríguez, A.; Bernáldez, V.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M. Influence of temperature and substrate conditions on the omt-1 gene expression of *Aspergillus parasiticus* in relation to its aflatoxin production. *International Journal of Food Microbiology*. 166, pp. 263 - 269. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Luque, M.I.; Justesen, A.F.; Córdoba, J.J. A comparative study of DNA extraction methods to be used in real-time PCR based quantification of ochratoxin A-producing molds in food products. *Food Control*. 25, pp. 666 - 672. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J. Development of a multiplex real-time PCR to quantify aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing molds in foods. *International Journal of Food Microbiology*. 155, pp. 10 - 18. 2012.



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 32** Luque, M.I.; Andrade, M.J.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Development of a protocol for efficient DNA extraction of patulin-producing molds from foods for sensitive detection by PCR. *Food Analytical Methods*. 5, pp. 684 - 694. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 33** Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; Gordillo, R.; Córdoba, M.G.; Rodríguez, M. Development of two quantitative real-time PCR methods based on SYBR Green and TaqMan to quantify sterigmatocystin-producing molds in foods. *Food Analytical Methods*. 5, pp. 1514 - 1525. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 34** Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; Werning, M.L.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M. Duplex real-time PCR method with internal amplification control for quantification of verrucosidin producing molds in dry-ripened foods. *International Journal of Food Microbiology*. 153, pp. 85 - 91. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 36** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Martín, A.; Delgado, J.; Córdoba, J.J. Presence of ochratoxin A on the surface of dry-cured Iberian ham after initial fungal growth in the drying stage. *Meat Science*. 92, pp. 728 - 734. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 37** Rodríguez, A.; Werning, M.L.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Córdoba, J.J. Quantitative real-time PCR method with internal amplification control to quantify cyclopiazonic acid-producing molds in foods. *Food Microbiology*. 32, pp. 397 - 405. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 38** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Luque, M.I.; Martín, A.; Córdoba, J.J. Real-time PCR assays for detection and quantification of aflatoxin-producing molds in foods. *Food Microbiology*. 31, pp. 89 - 99. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 39** Casado, E.M.; Córdoba J.J.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M. Design of a method to evaluate yeasts to be used as starter cultures in dry-cured meat products. *Czech Journal of Food Science*. 29, pp. 463 - 470. 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 40** Gordillo, R.; Córdoba J.J.; Andrade, M.J.; Luque, M.I.; Rodríguez, M. Development of PCR assays for detection of *Escherichia coli* O157:H7 in meat products. *Meat Science*. 88, pp. 767 - 773. 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 41** Luque, M.I.; Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Gordillo, R.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Development of a PCR protocol to detect patulin producing moulds in food products. *Food Control*. 22, pp. 1831 - 1838. 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 42** Rodríguez, A.; Luque, M.I.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Asensio, M.A.; Córdoba, J.J. Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products. *Food Microbiology*. 28, pp. 1190 - 1199. 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista





- 43** Rodríguez, A; Luque, M.I.; Rodríguez, M.; Justesen, A.F.; Córdoba, J.J. Quantification of ochratoxin A-producing molds in food products by SYBR Green and TaqMan real-time PCR methods. *International Journal of Food Microbiology*. 149, pp. 226 - 235. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Andrade, M.J.; Córdoba, J.J.; Casado, E.M.; Córdoba, M.G.; Rodríguez, M. Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compound production of dry fermented sausage "salchichón". *Meat Science*. 85, pp. 256 - 264. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Andrade, M.J.; Rodríguez, M; Casado, E.M.; Córdoba, J.J. Efficiency of mitochondrial DNA restriction analysis and RAPD-PCR to characterize yeasts growing on dry-cured Iberian ham at the different geographic areas of ripening. *Meat Science*. 84, pp. 377 - 383. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Casado, E.M.; Bermúdez, E.; Córdoba J.J. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. *Food Microbiology*. 26, pp. 578 - 586. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Andrade, M.J.; Córdoba, J.J.; Sánchez, B.; Casado, E.M.; Rodríguez, M. Evaluation and selection of yeasts isolated from dry-cured Iberian ham by their volatile compounds production. *Food Chemistry*. 113, pp. 457 - 463. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** Sánchez, B.; Rodríguez, M.; Casado, E.M.; Martín, A.; Córdoba J.J. Development of an efficient fungal DNA extraction method to be used in Random Amplified Polymorphic DNA-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid mold producers. *Journal of Food Protection*. 71, pp. 2497 - 2503. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Sánchez, B.; Aranda, E.; Córdoba J.J. DNA typing methods for differentiation of yeast related to dry-cured meat products. *International Journal of Food Microbiology*. 107, pp. 48 - 58. 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** Martín A.; Jurado, M.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J. Characterization of moulds of dry-cured meat products by micellar electrokinetic capillary electrophoresis and RAPD-PCR. *Journal of Food Protection*. 67, pp. 2234 - 2239. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Martín, A.; Aranda, E.; Córdoba, J.J. Effect of the fungal protease EPg222 on the sensory characteristics of dry fermented sausage "Salchichon" ripened with commercial starter cultures. *Meat Science*. 67, pp. 497 - 505. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Sosa, M.J.; Martín, A.; Córdoba, J.J. Effect of protease EPg222 obtained from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry-cured ham in whole pieces of pork loins. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 51, pp. 106 - 111. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Acosta, R.; Córdoba, J.J. Effect of the fungal extracellular protease EPg222 on texture of whole pieces of pork loin. *Meat Science*. 65, pp. 887 - 884. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 54** Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, M.G.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J. Effect of the fungal protease EPg222 on proteolysis and texture in the dry fermented sausage "Salchichon". *Journal of Science and Food Agriculture*. 85, pp. 273 - 280. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Aranda, E.; Rodríguez, M.; Benito, M.J.; Asensio, M.A.; Córdoba, J.J. Molecular cloning of verrucosidin-producing *Penicillium polonicum* genes by differential screening to obtain a DNA probe. *International Journal of Food Microbiology*. 76, pp. 55 - 61. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Sosa, M.J.; Córdoba, J.J.; Díaz, C.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A.; Núñez, F. 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. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Asensio, M.A.; Bermúdez, M.E.; Córdoba, J.J. Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* Pg222 active against meat proteins. *Applied and Environmental Microbiology*. 68, pp. 3532 - 3536. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Martín, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Asensio, M.A. Evaluation of microbial proteolysis in meat products by capillary electrophoresis. *Journal of Applied Microbiology*. 90, pp. 163 - 171. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Núñez, F.; Díaz, M.C.; Rodríguez, M.; Aranda, E.; Martín, A.; Asensio, M.A. 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. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, M.G.; Aranda, E.; Córdoba, J.J. Rapid differentiation of *Staphylococcus aureus* from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction. *Letters in Applied Microbiology*. 31, pp. 368 - 373. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** Collins, M.D.; Rodríguez Jovita, M.; Hutson, R.A.; Ohlen, M.; Falsen, E. *Aerococcus christensenii* sp. nov., from the human vagina. *International Journal of Systematic Bacteriology*. 49, pp. 1125 - 1128. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Collins, M.D.; Rodríguez Jovita, M.; Foster, G.; Sjöden, B.; Falsen, E. Characterization of a *Gemella*-like organism from the oral cavity of a dog: description of *Gemella palaticanis* sp. nov. *International Journal of Systematic Bacteriology*. 49, pp. 1523 - 1526. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Rodríguez Jovita, M.; Collins, M.D.; Sjöden, B.; Falsen, E. Characterization of a novel *Atopobium* isolate from the human vagina: description of *Atopobium vaginae* sp. nov. *International Journal of Systematic Bacteriology*. 49, pp. 1573 - 1576. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Collins, M.D.; Rodríguez Jovita, M.; Lawson, P.A.; Falsen, E.; Foster, G. Characterization of a novel Gram-positive, catalase-negative coccus from horses: description of *Eremococcus coleocola* gen. nov., sp. nov. *International Journal of Systematic Bacteriology*. 49, pp. 1381 - 1385. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 65** Collins, M.D.; Rodríguez Jovita, M.; Hutson, R.A.; Falsen, E.; Sjöden, B.; Facklam, R.R. *Dolosicoccus paucivorans* gen. nov., sp. nov., isolated from human blood. *International Journal of Systematic Bacteriology*. 49, pp. 1439 - 1442. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A. Evaluation of proteolytic activity of microorganisms isolated from dry cured ham. *Journal of Applied Microbiology*. 85, pp. 905 - 912. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** Rodríguez-Jovita, M.; Collins, M.D.; East, A.K. Gene organization and sequence determination of two botulinum neurotoxin gene clusters in *Clostridium botulinum* type A(B) strain NCTC 2916. *Current Microbiology*. 36, pp. 226 - 231. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** Aranda, E.; Rodríguez, M.M.; Asensio, M.A.; Córdoba, J.J. Detection of *Clostridium botulinum* types A, B, E and F in foods by polymerase chain reaction and DNA probes. *Letters in Applied Microbiology*. 25, pp. 186 - 190. 1997.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Núñez, F.; Rodríguez, M.M.; Bermúdez, M.E.; Córdoba, J.J.; Asensio, M.A. Composition and toxigenic potential of the mold population on dry-cured Iberian ham. *International Journal of Food Microbiology*. 32, pp. 185 - 197. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A. Gram-positive, catalase-positive cocci from dry cured Iberian ham and their enterotoxigenic potential. *Applied and Environmental Microbiology*. 62, pp. 1897 - 1902. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** Núñez F.; Rodríguez M.M.; Córdoba J.J.; Bermúdez M.E.; Asensio M.A.. Yeast population during ripening of dry-cured Iberian ham. *International Journal of Food Microbiology*. 29, pp. 271 - 280. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Sanabria, C.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A. Characterization of *Staphylococcus* spp. and *Micrococcus* spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process. *International Journal of Food Microbiology*. 24, pp. 329 - 335. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** Cebrian, E.; Delgado, J.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Alvarez, M.; Roncero, E.. Avances en la reducción de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados. *Alimentaria. Especial*, pp. 30 - 32. 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación
- 74** Peromingo, B.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A. Estrategias para el control de mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados utilizando microorganismos y factores ambientales. *Tecnocarne*. Abril, pp. 32 - 35. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
- 75** Peromingo, A.; Rodríguez, A.; Delgado, J.; Álvarez, M.; Padilla, P.; Rodríguez, M. Influencia de las condiciones ecológicas sobre el crecimiento y producción de aflatoxinas de *Aspergillus* en sistemas modelos cárnicos. *Eurocarne*. 256, pp. 87 - 94. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
- 76** Delgado, J.; Núñez, F.; Rodríguez, M. Micotoxinas en carne y productos cárnicos. *NutriNews*. pp. 35 - 40. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista



- 77** Gordillo R.; Rodríguez A.; Bernáldez V.; Bermúdez E.; Córdoba J.J.; Andrade M. J.; Rodríguez M. Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de Escherichia coli O157:H7 viables en productos cárnicos. Eurocarne. 228, pp. 70 - 77. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Bernáldez, V.; Lozano, D.; Córdoba, J.J. Desarrollo de métodos PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de micotoxinas en productos cárnicos madurados. Eurocarne. 205, pp. 2 - 11. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 79** Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Población de levaduras de jamón ibérico: caracterización, distribución e influencia en el aroma. Eurocarne. 180, pp. 46 - 56. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 80** Andrade, M.J.; Casado, E.; Rodríguez, M.M; Córdoba, M.G.; Martín, A.; Pérez, F.; Córdoba, J.J. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. Alimentación equipos y tecnología. 198, pp. 42 - 47. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Andrade M.J.; Rodríguez M.M.; Rodríguez A.L.; Ávila. J.M.; Sosa M.J.; Córdoba J.J.. Caracterización fenotípica y por RAPD-PCR de levaduras aisladas durante el proceso de maduración de jamón ibérico. Alimentación equipos y tecnología. 193, pp. 48 - 50. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Aranda, E.; Martín, A.; Díaz, M.C.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J. Técnicas de ácidos nucleicos para la detección de C. botulinum en alimentos. Alimentaria. pp. 45 - 50. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Núñez, F.; Rodríguez, M.; Aranda, E.; Martín, A.; Díaz, M.C.; Bermúdez, M.E. Influencia de la población fúngica en la maduración del jamón. Eurocarne. 70, pp. 39 - 48. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Rodríguez, M.; Núñez, F.; Aranda, E.; Martín, A.; Díaz, M.C.; Córdoba J.J.. Micrococáceas como cultivos iniciadores en el jamón ibérico. Cárnica 2000. 179, pp. 44 - 48. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Núñez, F.; Rodríguez, M.; Martín, A.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.. Selección de cultivos iniciadores para jamón curado y ventajas de su aplicación. Eurocarne. Suplemento. pp. 58 - 68. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Núñez, F.; Díaz, M.C.; Aranda, E.; Martín, A.; Rodríguez, M. Utilización de mohos y levaduras como cultivos iniciadores en el procesado del jamón ibérico. Eurocarne. 71, pp. 45 - 50. 1998.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Sanabria, C.; Sabio, E.; Fallola, A.; Vidal, M.C.; Carrascosa, A.V.; Rodríguez, M.M. Calidad microbiológica del jamón ibérico Dehesa de Extremadura D.O. Cárnica 2000. 138, pp. 27 - 28. 1995.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Asensio, M.A.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.M.; Antequera, T.; Bermúdez, M.E. Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado. Cárnica 2000. Suplemento, pp. 169 - 172. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo de divulgación      **Tipo de soporte:** Revista



- 89** Andrade, M.J.; Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M. Molecular detection and quantification of aflatoxins-producing molds. *Molecular Food Microbiology*. pp. 272 - 287. CRC Press Taylor & Francis Group, 2021. ISBN 9780815359500  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 90** Andrade, M.J.; Bermúdez, E.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Aflatoxins. *Handbook of Foodborne Diseases*. pp. 911 - 924. CRC Press Taylor & Francis Group, 2019. ISBN 9781138036307  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 91** Aranda, E; Rodríguez, M.; Córdoba, M.G.; Benito, M.J.; Córdoba, J.J. Clostridium. *Handbook of Foodborne Diseases*. pp. 173 - 184. CRC Press Taylor & Francis Group, 2019. ISBN 9781138036307  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 92** Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Real-Time PCR for the detection of pathogens in meat and meat products. *Advanced Technologies for Meat Processing, 2nd Edition*. pp. 113 - 152. CRC Press Taylor and Francis group, 2018. ISBN 9781498754590  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 93** Rodríguez, A.; Patriarca, A.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J. Alternaria. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. pp. 451 - 454. CRC Press Taylor and Francis group, 2017. ISBN 9781498721677  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 94** Asensio, M.A.; Andrade, M.J.; Bermúdez, E.; Núñez, F.; Rodríguez, M; Rodríguez, A.; Delgado, J.; Bernáldez, V.; Sánchez-Montero, L.; Peromingo, B.; Alía, A.; Padilla, P.; Álvarez, M.; Martín, I.; Jiménez, L.; Córdoba, J.J. Biocontrol de Listeria monocytogenes y mohos productores de micotoxinas en derivados cárnicos curado-madurados. *Productos cárnicos seguros, nutritivos y saludables*. pp. 95 - 106. Servicio de publicaciones de la Universidad de Extremadura, 2017.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 95** Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A.; Córdoba, J.J. Candida. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. pp. 497 - 510. CRC Press Taylor and Francis group, 2017. ISBN 9781498721677  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 96** Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J. Multiplex Detection of Toxigenic Penicillium Species. *Mycotoxigenic Fungi*. Vol.1542 of the series *Methods in Molecular Biology*. pp. 293 - 309. Humana Press, 2017. ISBN 978-1-4939-6705-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 97** Rodríguez, M.; Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Bermúdez, E.; Córdoba, J.J. Staphylococcus. *Laboratory Models for Foodborne Infections*. pp. 209 - 236. CRC Press Taylor and Francis group, 2017. ISBN 9781498721677  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 98** Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, A. Targeting other mycotoxin biosynthetic genes. *Mycotoxigenic Fungi*. Vol.1542 of the series *Methods in Molecular Biology*. pp. 215 - 235. Humana Press, 2017. ISBN 978-1-4939-6705-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 99** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Andrade, M.J. Design of primers and probes for quantitative real-time PCR methods. *Methods in molecular biology*. Vol. 1275. pp. 31 - 56. Springer, 2015. ISBN 978-1-4939-2365-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 100** Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. Detection of mycotoxin-producing moulds and mycotoxins in foods. *Microbial Food Safety and Preservation Techniques*. pp. 191 - 214. CRC Press Taylor and Francis group, 2015. ISBN 9781466593060  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 101** Rodríguez, M.; Aranda, E.; Córdoba, M.G.; Benito, M.J.; Rodríguez, A.; Córdoba, J.J. Clostridium (*C. botulinum* and *C. perfringens*). *Manual of Security sensitive microbes and toxins*. pp. 321 - 332. CRC Press Taylor and Francis group, 2014. ISBN 9781466553965  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 102** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Herrera, M.; Ariño, A.; Córdoba, J.J. T-2, HT-2, and Diacetoxyscirpenol toxins from *Fusarium*. *Manual of Security Sensitive Microbes and Toxins*. pp. 545 - 558. CRC Press Taylor and Francis group, 2014. ISBN 9781466553965  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 103** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Bernáldez, V.; Riskey, J.A.; Polo, L.; Cabeza, C.; García, R.; Córdoba, J.J. Desarrollo de metodología y estrategias para garantizar la seguridad alimentaria en la industria cárnica. *Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables*. pp. 109 - 122. Ed. Ordóñez, J.A., Jiménez, F. y Arnau, J. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries, 2013. ISBN 9788486469481  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 104** Córdoba, J.J.; Yangüela, J.; Otero, A.; Aymerich, T.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M. Detección e incidencia de microorganismos patógenos en carne y productos cárnicos. *Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables*. pp. 29 - 48. Ed. Ordóñez, J.A., Jiménez, F. y Arnau, J. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries, 2013. ISBN 9788486469481  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 105** Córdoba, J.J.; Aranda, E.; Córdoba M.G.; Benito, M.J.; Liu, D.; Rodríguez, M. Clostridium. Molecular detection of human bacterial pathogens. pp. 367 - 379. CRC Press Taylor and Francis group., 2011. ISBN 9781439812389  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 106** Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Núñez, F.; Asensio, M.A.; Córdoba, J.J. Debaryomyces. Molecular detection of human fungal pathogens. pp. 559 - 570. CRC Press Taylor and Francis group., 2011. ISBN 9781439812389  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 107** Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Gordillo, R.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J. Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la cuantificación de mohos productores de aflatoxinas, ocratoxina A y patulina en productos cárnicos. *Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables*. pp. 89 - 95. Servicio de Publicaciones. Universidad de Extremadura, 2011. ISBN 9788477239499  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 108** Córdoba, J.J.; Andrade, M.J.; Bermúdez, E.; Núñez, F.; Asensio, M.A.; Rodríguez, M. Debaryomyces. Molecular detection of foodborne pathogens. pp. 565 - 575. CRC Press Taylor and Francis group, 2009. ISBN 9781420076431  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 109** Rodríguez Jovita, M.; Martín González, A.; Núñez Breña, F. Población microbiana del jamón ibérico y su contribución en la maduración. *Tecnología del jamón ibérico*. pp. 343 - 366. Mundiprensa, 2001. ISBN 9788471149442  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 110** Asensio, M.A.; Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E.; Córdoba, J.J. 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. pp. 81 - 85. Ed. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 8495315475  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 111** Asensio, M.A.; Díaz, M.C.; Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E. Evaluación toxicológica en la selección de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga duración. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 87 - 90. Ed. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 8495315475  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 112** Asensio, M.A.; Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, E. Evolución de la población microbiana en productos cárnicos de larga duración. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 75 - 79. Ed. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 8495315475  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 113** Asensio, M.A.; Martín, A.; Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J. Selección tecnológica y ecológica de microorganismos para cultivos iniciadores en productos cárnicos de larga duración. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 91 - 97. Ed. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 114** Rodríguez, M.M. Evaluación tecnológica y sanitaria de las micrococáceas en la maduración del jamón de cerdo ibérico. Bases de la Calidad del Jamón Ibérico. pp. 107 - 112. Consejería de Agricultura y Comercio. Junta de Extremadura, 1998. ISBN 848107022X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 115** Rodríguez, M.; Núñez, F. Novel Approaches to Minimising Mycotoxin Contamination. MDPI, 2020. ISBN 9783039289370  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro
- 116** Rodríguez Jovita, M. Seguridad Alimentaria. Suis. 109, pp. 3. 2014.  
**Tipo de producción:** Reseña **Tipo de soporte:** Revista
- 117** Rodríguez, M.; Núñez, F. Novel Approaches to Minimising Mycotoxin Contamination. Toxins. 12 - 4, pp. 216. 2020.  
**Tipo de producción:** Editorial **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Luque, M.I.; Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Gordillo, R.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J. PCR to detect patulin producing moulds validated in foods. Food Control. 25, pp. 422. 2012.  
**Tipo de producción:** Letter to editor **Tipo de soporte:** Revista

## 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:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 12/07/2023



**Fecha de finalización:** 14/07/2023

Cebrián, E.; Núñez, F.; Roncero, E; Delgado, J.; Rodríguez, M.

- 2** **Título del trabajo:** Antifungal effect of autochthonous microorganisms on the metabolomic profile of ochratoxigenic moulds in dry-cured ham  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 28/06/2023  
**Fecha de finalización:** 30/06/2023  
Roncero, E; Andrade, M.J.; Alvarez, M.; Cebrián, E.; Rodríguez, M.
- 3** **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:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 28/06/2023  
**Fecha de finalización:** 30/06/2023  
Cebrián, E.; Rodríguez, M.; Delgado, J.; Alvarez, M.; Roncero, E; Núñez, F.
- 4** **Título del trabajo:** Modes of action of *Debaryomyces hansenii* and rosemary essential oil against ochratoxigenic *Penicillium nordicum* in a dry-cured sausage model system  
**Nombre del congreso:** VII Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD  
**Tipo evento:** Workshop **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 29/09/2022  
**Fecha de finalización:** 30/09/2022  
Roncero, E; Delgado, J.; Rodríguez, M.; Martin, I.; Andrade, M.J.
- 5** **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:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 12/09/2022  
**Fecha de finalización:** 15/09/2022  
**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA  
Cebrián, E.; Roncero, E.; Nuñez, F.; Delgado, J.; Rodríguez, M.
- 6** **Título del trabajo:** Efectos 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:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España





**Fecha de celebración:** 12/09/2022

**Fecha de finalización:** 15/09/2022

**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA

Alvarez, M.; Andrade, M.J.; Martin, I.; Rodríguez, M.; Nuñez, F.

**7 Título del trabajo:** Antifungal effect of *Staphylococcus xylosum* against ochratoxin A- producing *Aspergillus westerdijkiae* in a dry-cured ham model system

**Nombre del congreso:** 27th International ICFMH Conference (FoodMicro 2022)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 28/08/2022

**Fecha de finalización:** 31/08/2022

Cebrián, E.; Alvarez, M.; Roncero, E.; Delgado, J.; Núñez, F.; Rodríguez, M.

**8 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 de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD

**Tipo evento:** Workshop

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 04/11/2021

**Fecha de finalización:** 05/11/2021

Cebrián, E.; González-Mohino, A.; Nuñez, F.; Rodríguez, M.; Grassi, S.

**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 Sociedad Española de Microbiología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 28/06/2021

**Fecha de finalización:** 02/07/2021

**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA

Cebrián, E.; Roncero, E.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Nuñez, F.

**10 Título del trabajo:** Evaluation of *S. xylosum* and *S. equorum* as biocontrol agents against ochratoxigenic moulds in dry-cured ham

**Nombre del congreso:** V Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD

**Tipo evento:** Workshop

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 10/12/2020

**Fecha de finalización:** 11/12/2020

Cebrián, E.; Corriero, A.; Martín, I.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.

**11 Título del trabajo:** Efecto de *Staphylococcus xylosum* en el crecimiento de mohos toxigénicos en sustratos cárnicos.

**Nombre del congreso:** IV Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD

**Tipo evento:** Workshop

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 29/05/2019  
**Fecha de finalización:** 31/05/2019  
Cebrían, E; Núñez, F.; Alía, A.; Bermúdez, E.; Rodríguez, M.

**12 Título del trabajo:** Selección de agentes de biocontrol para reducir el ácido ciclopiazónico en derivados cárnicos curado-madurados

**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Tarragona, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2018  
**Fecha de finalización:** 21/09/2018

Peromingo, B.; Delgado, J.; Núñez, F.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.

**13 Título del trabajo:** Mycotoxin diffusion in dry-cured meat products

**Nombre del congreso:** 26 International ICFMH Conference – FoodMicro 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania  
**Fecha de celebración:** 03/09/2018  
**Fecha de finalización:** 06/09/2018

Peromingo, B.; Rodríguez, A.; Sulyok, M.; Padilla, P.; Rodríguez, M.

**14 Título del trabajo:** Difusión de metabolitos secundarios en derivados cárnicos curado-madurados

**Nombre del congreso:** III Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD  
**Tipo evento:** Workshop **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 05/07/2018  
**Fecha de finalización:** 06/07/2018

Peromingo, B.; Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Padilla, P.; Rodríguez, M.

**15 Título del trabajo:** Efecto de agentes de biocontrol frente a *Penicillium nordicum* productor de ocratoxina A en jamón curado

**Nombre del congreso:** III Workshop de la Red Nacional de Excelencia MICOFOOD  
**Tipo evento:** Workshop **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 05/07/2018  
**Fecha de finalización:** 06/07/2018

Cebrían, E; Peromingo, B.; Alía, A.; Delgado, J.; Rodríguez, M.

**16 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:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 09/07/2017  
**Fecha de finalización:** 13/07/2017



Peromingo, B.; Delgado, J.; Núñez, F.; Padilla, P.; Sánchez-Montero, L.; Rodríguez, M.

- 17 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:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 09/07/2017  
**Fecha de finalización:** 13/07/2017  
Josue Delgado; Peromingo, B.; Núñez, F.; Asensio, M.A.; Rodríguez, M.
- 18 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:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Toledo, España  
**Fecha de celebración:** 07/06/2017  
**Fecha de finalización:** 09/06/2017  
Peromingo, B.; Rodríguez, A.; Delgado, J.; Núñez, F.; Alvarez, M.; Padilla, P.; Rodríguez, M.
- 19 Título del trabajo:** Actividad de levaduras aisladas de jamón curado frente a *Listeria monocytogenes*.  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 16/05/2017  
**Fecha de finalización:** 18/05/2017  
Alía, A.; Padilla, P.; Núñez, F.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Córdoba, J.J.
- 20 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:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** León, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2016  
**Fecha de finalización:** 16/09/2016  
Peromingo, B.; Núñez, F.; Delgado, J.; Bernáldez, V.; Sánchez-Montero, L.; Rodríguez, M.
- 21 Título del trabajo:** Effect of PgAFP and protective cultures on *Aspergillus parasiticus* growth inhibition and aflatoxin production on dry-fermented sausage.  
**Nombre del congreso:** 25 International ICFMH Conference – Food Micro 2016  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 19/07/2016  
**Fecha de finalización:** 22/07/2016  
Delgado, J.; Peromingo, B.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A.; Núñez, F.



- 22 Título del trabajo:** Influence of ecophysiological factors on growth and aflatoxins production by *Aspergillus* sp. on dry-cured ham-based matrices.  
**Nombre del congreso:** 25 International ICFMH Conference – Food Micro 2016  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 19/07/2016  
**Fecha de finalización:** 22/07/2016  
Peromingo, B.; Rodríguez, A.; Delgado, J.; Bernáldez, V.; Núñez, F.; Rodríguez, M.
- 23 Título del trabajo:** Influence of cured meat product constituents on *Penicillium verrucosum* growth and ochratoxin A production  
**Nombre del congreso:** International Commission on Food Mycology. Workshop 2016  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Freising, Alemania  
**Fecha de celebración:** 13/06/2016  
**Fecha de finalización:** 15/06/2016  
Andrade, M.J.; Peromingo, B.; Rodríguez, M.; Mogedano, M.C.; Rodríguez, A.
- 24 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de RT-qPCR para la detección de mohos viables productores de OTA en derivados cárnicos curado-madurados  
**Nombre del congreso:** XXV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 07/07/2015  
**Fecha de finalización:** 10/07/2015  
Bernáldez, V.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Sánchez-Montero, L.; Alía, A.; Rodríguez, A.
- 25 Título del trabajo:** Control of spoilage moulds responsible for black spots on dry-cured ham  
**Nombre del congreso:** VIII World Congress of Dry-cured Ham  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia  
**Fecha de celebración:** 25/06/2015  
**Fecha de finalización:** 26/06/2015  
Alía, A.; Andrade, M.J.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Bernáldez, V.; Córdoba, J.J.
- 26 Título del trabajo:** Efecto de *Debaryomyces hansenii* sobre el crecimiento de *Penicillium verrucosum* y la producción de ocratoxina A en matrices cárnicas.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 07/04/2015  
**Fecha de finalización:** 10/04/2015  
Peromingo, B.; Núñez, F.; Rodríguez, M.; Asensio, M.A.; Andrade, M.J.



- 27** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones ambientales sobre la producción de aflatoxinas por *Aspergillus flavus* en maíz.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 07/04/2015  
**Fecha de finalización:** 10/04/2015  
Bernáldez, V.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J.; Magan, N.
- 28** **Título del trabajo:** Desarrollo de un método de extracción de ARN fúngico en alimentos para detectar mohos viables mediante PCR.  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 24/09/2014  
**Fecha de finalización:** 26/09/2014  
Bernáldez, V.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Alía, A.; Córdoba, J.J.
- 29** **Título del trabajo:** Evaluación de *Debaryomyces hansenii* como cultivo protector para reducir la presencia de ocratoxina A en productos cárnicos madurados  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 24/09/2014  
**Fecha de finalización:** 26/09/2014  
Peromingo, B.; Delgado, J.; Sánchez-Montero, L.; Bermúdez, E.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.
- 30** **Título del trabajo:** Development of a quantitative PCR method including a competitive internal amplification control to quantify ochratoxin A-producing moulds in ripened foods.  
**Nombre del congreso:** 5th Congress of European Microbiologists FEMS 2013  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Leipzig, Alemania  
**Fecha de celebración:** 21/07/2013  
**Fecha de finalización:** 25/07/2013  
Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Bernáldez, V.; Córdoba, J.J.
- 31** **Título del trabajo:** Detección y cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos en productos cárnicos listos para el consumo mediante PCR en tiempo real.  
**Nombre del congreso:** XXIV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 10/07/2013  
**Fecha de finalización:** 13/07/2013  
Gordillo, R.; Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, E.; Bernáldez, V.; Rodríguez, M.



- 32 Título del trabajo:** Detección por qPCR-RT de la formación y contaminación de micotoxinas en jamones curados  
**Nombre del congreso:** VII World Congress of Dry-cured Ham  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Ourique, Portugal  
**Fecha de celebración:** 28/05/2013  
**Fecha de finalización:** 31/05/2013  
Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Lozano, D.; Magan, N.; Córdoba, J.J.
- 33 Título del trabajo:** Effect of *Penicillium nalgiovense* against the growth of ochratoxin a-producing moulds in dry-cured meat products  
**Nombre del congreso:** VII World Congress of Dry-cured Ham  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Ourique, Portugal  
**Fecha de celebración:** 28/05/2013  
**Fecha de finalización:** 31/05/2013  
Cordero, M.; Bernáldez, V.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, A.
- 34 Título del trabajo:** Cuantificación de células viables de *Escherichia coli* O157:H7 en productos cárnicos listos para el consumo mediante PCR múltiple en tiempo real.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 26/09/2012  
**Fecha de finalización:** 28/09/2012  
Gordillo, R.; Werning, M.L.; Bermúdez, E.; Rodríguez, A.; Lozano D.; Rodríguez, M.
- 35 Título del trabajo:** Detección de mohos toxigénicos en alimentos  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 26/09/2012  
**Fecha de finalización:** 28/09/2012  
Rodríguez, A.; Luque, M.I.; Bernáldez, V.; Lozano, D.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.
- 36 Título del trabajo:** Efecto de *Penicillium nalgiovense* como cultivo protector en la inhibición de mohos toxigénicos en embutidos crudos-curados  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 26/09/2012  
**Fecha de finalización:** 28/09/2012  
Bernáldez, V.; Córdoba, J.J.; Lozano, D.; Gordillo, R.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A.



- 37** **Título del trabajo:** Influence of several conditions of temperature and food composition on expression of the omt-1 gene involved in aflatoxin biosynthesis of *Aspergillus parasiticus*.  
**Nombre del congreso:** 23rd International ICFMH Symposium-Food Micro 2012  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Estambul, Turquía  
**Fecha de celebración:** 03/09/2012  
**Fecha de finalización:** 07/09/2012  
Lozano-Ojalvo, D.; Rodríguez, A.; Córdoba, J.J.; García, L.; Rodríguez, M.
- 38** **Título del trabajo:** Diseño de un método de PCR para la detección de *Escherichia coli* O157:H7 en jamón curado.  
**Nombre del congreso:** Congreso Mundial del Jamón 2011  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lugo, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2011  
**Fecha de finalización:** 23/09/2011  
Gordillo, R.; Bermúdez, E.; Rodríguez, A.; Núñez, F.; Rodríguez, M.
- 39** **Título del trabajo:** Estrategias para prevenir la presencia de mohos productores de ocratoxina A en jamón curado.  
**Nombre del congreso:** Congreso Mundial del Jamón 2011  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lugo, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2011  
**Fecha de finalización:** 23/09/2011  
Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Morales, A.; Asensio, M.A.; Córdoba, J.J.
- 40** **Título del trabajo:** Incidencia y detección de patógenos y de micotoxinas en el jamón curado.  
**Nombre del congreso:** Congreso Mundial del Jamón 2011  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Lugo, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2011  
**Fecha de finalización:** 23/09/2011  
Córdoba, J.J.; Rodríguez, A.; Luque, M.I.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.
- 41** **Título del trabajo:** Quantification of aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing moulds by qPCR in dry-cured ham  
**Nombre del congreso:** BioMicroWorld 2011  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Torremolinos, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2011  
**Fecha de finalización:** 16/09/2011  
Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Gordillo, R.; Andrade, M.J.; Bermúdez, E.; Córdoba, J.J.



- 42 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 de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España  
**Fecha de celebración:** 11/07/2011  
**Fecha de finalización:** 14/07/2011  
Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Gordillo, R.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.
- 43 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR en tiempo real para la cuantificación de estafilococos enterotoxigénicos  
**Nombre del congreso:** XXIII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España  
**Fecha de celebración:** 11/07/2011  
**Fecha de finalización:** 14/07/2011  
Gordillo, R.; Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Bermúdez, E.; Werning, M.J.; Rodríguez, M.
- 44 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar mohos productores de aflatoxinas en alimentos madurados.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valladolid, España  
**Fecha de celebración:** 19/09/2010  
**Fecha de finalización:** 22/09/2010  
Luque, M.I.; Rodríguez, A.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.
- 45 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR múltiple en tiempo real para la detección de Escherichia coli O157:H7  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valladolid, España  
**Fecha de celebración:** 19/09/2010  
**Fecha de finalización:** 22/09/2010  
Gordillo, R.; Córdoba, J.J.; Asensio, M.A.; Rodas, E.; Rodríguez, M.
- 46 Título del trabajo:** Develop of a multiplex RTi-PCR method to quantify patulin, ochratoxin A and aflatoxin moulds producer growing on ripened foods.  
**Nombre del congreso:** 22nd International ICFMH Symposium, Food Micro  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 30/08/2010  
**Fecha de finalización:** 03/09/2010  
Rodríguez, A.; Luque, M.I.; Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.





- 47** **Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR para detectar E. coli O157:H7 en carne y productos cárnicos.  
**Nombre del congreso:** XXII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Almería, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2009  
**Fecha de finalización:** 24/09/2009  
Gordillo, R.; Córdoba, J.J.; Andrade, M.J.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.
- 48** **Título del trabajo:** Evolución de la población microbiana en carne de cerdo almacenada en refrigeración.  
**Nombre del congreso:** XXII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Almería, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2009  
**Fecha de finalización:** 24/09/2009  
Rodas, E.; Rodríguez, M.; Luque, M.; Casado, E.; Córdoba, J.J.
- 49** **Título del trabajo:** Design of cultura media for cyclopiazonic acid production control in *Penicillium commune*.  
**Nombre del congreso:** ISM Conference 2009  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tulln, Austria  
**Fecha de celebración:** 09/09/2009  
**Fecha de finalización:** 11/09/2009  
Casado, E.M.; Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Bermúdez, E.; Córdoba, J.J.
- 50** **Título del trabajo:** Development of both conventional and Real Time PCR methods to detect OTA producing mould from ripened foods.  
**Nombre del congreso:** ISM Conference 2009  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tulln, Austria  
**Fecha de celebración:** 09/09/2009  
**Fecha de finalización:** 11/09/2009  
Rodríguez, A.; Luque, M.I.; Gordillo, R.; Núñez, F.; Rodríguez, M.
- 51** **Título del trabajo:** Differentiation of yeasts of technological interest in Iberian dry-cured ham  
**Nombre del congreso:** 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2009)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 16/08/2009  
**Fecha de finalización:** 21/08/2009  
Andrade, M. J.; Rodríguez, M.; Casado, E. M.; Córdoba, J.J.
- 52** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones higiénicas de fabricación sobre los defectos del jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** VI Jornadas sobre el cerdo ibérico y sus productos



**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España  
**Fecha de celebración:** 29/10/2008  
**Fecha de finalización:** 30/10/2008  
Córdoba, J.J.; Acosta, R.; Rodas, E.; Andrade, M.J; Rodríguez, M.

**53 Título del trabajo:** Control de microorganismos alterantes en alimentos madurados.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2008  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Rodas, E.; Rodríguez, M.; García, M.M.; Casado, E.M.; Andrade, M.J.; Córdoba, J.J.

**54 Título del trabajo:** Detección de *Listeria monocytogenes* en ensaladas y preparados cárnicos listos para su consumo de la comunidad autónoma de Extremadura.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2008  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Rodríguez, M.; Casado, E.M.; Sánchez, B.; Andrade, M.J.; Gordillo, R.; Córdoba J.J.

**55 Título del trabajo:** Diseño de PCR a partir del enzima Dimetilalil triptófano sintasa para la detección de mohos productores de ácido ciclopiazónico en alimentos.  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 14/09/2008  
**Fecha de finalización:** 17/09/2008  
Casado, E.M.; Sánchez, B.; Luque, M.I.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.

**56 Título del trabajo:** Desarrollo de métodos de PCR para la detección sensible y específica de *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes*.  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2007  
**Fecha de finalización:** 20/09/2007  
Martín, R.; Sánchez, B.; Casado, E.M.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.

**57 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de PCR en tiempo real para la diferenciación de cepas de mohos productoras de ácido ciclopiazónico.  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2007  
**Fecha de finalización:** 20/09/2007  
Casado, E.M.; Sánchez, B.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.

- 58** **Título del trabajo:** Diferenciación de mohos del género *Penicillium* aislados de productos cárnicos crudos-curados mediante RAPD-PCR.  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Nacional de Microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2007  
**Fecha de finalización:** 20/09/2007  
Sánchez, B.; Casado, E.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.
- 59** **Título del trabajo:** Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds profile of dry fermented sausage "salchichón"  
**Nombre del congreso:** 20th International ICFMH Symposium FoodMicro2006  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia  
**Fecha de celebración:** 29/08/2006  
**Fecha de finalización:** 02/09/2006  
Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Sánchez, B.; Casado, E.M.; Córdoba, M.G.; Córdoba, J.J.
- 60** **Título del trabajo:** Development of a rapid DNA extraction methods to be used in RAPD-PCR analysis to differentiate cyclopiazonic acid moulds producers  
**Nombre del congreso:** 2nd. FEMS Congress of European microbiologist  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 04/07/2006  
**Fecha de finalización:** 08/07/2006  
Sánchez, B.; Martín, A.; Casado, E.M.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.
- 61** **Título del trabajo:** Caracterización rápida de levaduras aisladas de jamón ibérico mediante análisis de restricción del ADN mitocondrial.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 19/09/2005  
**Fecha de finalización:** 22/09/2005  
Casado, E.; Andrade, M.J.; Mena, O.; Ramos, B.; Rodríguez, M.
- 62** **Título del trabajo:** Desarrollo de un método de análisis del perfil de proteínas microbianas para la caracterización de levaduras aisladas de productos cárnicos.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España



**Fecha de celebración:** 19/09/2005

**Fecha de finalización:** 22/09/2005

Colin, B.; Martín, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Sosa, M.J.; Córdoba M.G.

**63 Título del trabajo:** Generación de compuestos volátiles por levaduras aisladas de jamón ibérico.

**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 19/09/2005

**Fecha de finalización:** 22/09/2005

Andrade, M.J.; Casado, E.M.; Martín, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.

**64 Título del trabajo:** Identificación de bacterias en vino mediante T-RFLP.

**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 19/09/2005

**Fecha de finalización:** 22/09/2005

Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Sánchez, B.; Mena, O.; Mills, D.A.

**65 Título del trabajo:** Producción de micotoxinas por *Aspergillus parasiticus* y *Aspergillus versicolor* inoculados en queso.

**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 19/09/2005

**Fecha de finalización:** 22/09/2005

Bermúdez, E.; Asensio, M.A.; Rodríguez, M.; Acosta, R.; Núñez, F.

**66 Título del trabajo:** Caracterización de levaduras de alimentos mediante análisis de restricción del ADN mitocondrial y RAPD-PCR.

**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Gerona, España

**Fecha de celebración:** 19/09/2004

**Fecha de finalización:** 22/09/2004

Andrade, M.J.; Sánchez, B.; Casado, E.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.

**67 Título del trabajo:** Técnicas de ácidos nucleicos para la detección y selección de mohos y levaduras de interés en alimentos.

**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Gerona, España

**Fecha de celebración:** 19/09/2004

**Fecha de finalización:** 22/09/2004

Córdoba, J.J.; Andrade, M.J.; Sánchez, B.; Martín, A.; Aranda, E.; Córdoba, M.G.; Rodríguez, M.



- 68** **Título del trabajo:** Caracterización fenotípica y por RAPD-PCR de levaduras aisladas durante el proceso de maduración de jamón ibérico.  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela, España  
**Fecha de celebración:** 21/09/2003  
**Fecha de finalización:** 25/09/2003  
Andrade, M.J.; Rodríguez, M.; Rodríguez, A.I.; Ávila J.M.; Sosa, M.J.; Córdoba J.J.
- 69** **Título del trabajo:** Actividad deaminasa de microorganismos aislados durante el procesado del jamón curado  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 26/03/2003  
**Fecha de finalización:** 28/03/2003  
Sosa, M.J.; Alonso, M.; Rodríguez, M.; Andrade, M.J.; Cava, R.; Córdoba, J.J.
- 70** **Título del trabajo:** Evaluación toxicológica de cocos gram positivos, catalasa positivos aislados de jamón curado para su utilización como cultivos iniciadores  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 26/03/2003  
**Fecha de finalización:** 28/03/2003  
García, R.; Bermúdez, E.; Sosa, M.J.; Asensio, M.A.; Rodríguez, M.
- 71** **Título del trabajo:** Efecto de la adición del enzima proteolítico Epg222 obtenido de *P. chrysogenum* sobre las características sensoriales del salchichón.  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bilbao, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/2002  
**Fecha de finalización:** 19/09/2002  
Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Sosa, M.J.; Alonso, M.; Córdoba, J.J.
- 72** **Título del trabajo:** Effect of the fungal extracellular protease EPg222 in texture of controlled ripened pork  
**Nombre del congreso:** 48th International Congress of Meat Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia  
**Fecha de celebración:** 25/08/2002  
**Fecha de finalización:** 30/08/2002  
Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Asensio, M.A.; Sosa, M.J.; Córdoba, J.J.



- 73 Título del trabajo:** Comparación de técnicas clásicas rápidas con técnicas de biología molecular para la identificación de *E. coli* O157:H7.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alicante, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/2001  
**Fecha de finalización:** 20/09/2001  
Méndez, M.S.; Córdoba, M.G.; Aranda, E.; Martín, A.; Pérez, F.; Rodríguez, M.
- 74 Título del trabajo:** Evaluación de la actividad de un enzima proteolítico, obtenido de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado, en carne.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alicante, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/2001  
**Fecha de finalización:** 20/09/2001  
Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Acosta, R.; Sosa, M.J.; Córdoba, J.J.
- 75 Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de hidrólisis de proteínas miofibrilares por mohos aislados de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alicante, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/2001  
**Fecha de finalización:** 20/09/2001  
Acosta, R.; Rodríguez, M.; Sosa, M.J.; Benito, M.J.; Alonso, M.; Córdoba, J.J.
- 76 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:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 14/03/2001  
**Fecha de finalización:** 16/03/2001  
Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Sosa, M.J.; Jurado, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.
- 77 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:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 14/03/2001  
**Fecha de finalización:** 16/03/2001  
Alonso, M.; Bermúdez, E.; Acosta, R.; Rodríguez, M.; Asensio, M.A.; Núñez, F.



- 78** **Título del trabajo:** Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de *Penicillium chrysogenum* aislados de jamón curado.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Oviedo, España  
**Fecha de celebración:** 18/09/2000  
**Fecha de finalización:** 20/09/2000  
Benito, M.J.; Núñez, F.; Rodríguez, M.; Martín, A.; Córdoba, J.J.
- 79** **Título del trabajo:** Evaluación y caracterización de la sonda SVr1 para la detección sensible y específica de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en productos cárnicos.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Oviedo, España  
**Fecha de celebración:** 18/09/2000  
**Fecha de finalización:** 20/09/2000  
Aranda, E.; Rodríguez, M.; Córdoba, M.G.; Sosa, M.J.; Córdoba, J.J.
- 80** **Título del trabajo:** Caracterización rápida de estafilococos aislados de establecimientos alimentarios mediante AP-PCR.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/1999  
**Fecha de finalización:** 21/09/1999  
Benito, M.J.; Rodríguez, M.; Aranda, E.; Martín, A.; Córdoba, J.J.
- 81** **Título del trabajo:** Elaboración de una sonda de ADN para la detección de *Penicillium polonicum* productor de verrucosidina en productos cárnicos.  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada, España  
**Fecha de celebración:** 17/09/1999  
**Fecha de finalización:** 21/09/1999  
Aranda, E.; Rodríguez, M.; Díaz, M.C.; Benito, M.J.; Córdoba, J.J.
- 82** **Título del trabajo:** Condiciones del procesado de jamón curado que favorecen la implantación de *Penicillium chrysogenum* como cultivo iniciador  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 09/09/1998  
**Fecha de finalización:** 11/09/1998  
Martín, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.; Aranda, E.; Díaz, M.C.; Asensio, M.A.



- 83 Título del trabajo:** Detección de microorganismos toxigénicos por técnicas de ácidos nucleicos  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 09/09/1998  
**Fecha de finalización:** 11/09/1998  
Córdoba, J.J.; Aranda, E.; Rodríguez, M.; Díaz, M.C.; Núñez, F.
- 84 Título del trabajo:** Selección de ADN relacionado con la síntesis de verrucosidina para detectar *Penicillium aurantogriseum* toxigénico en productos cárnicos  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 09/09/1998  
**Fecha de finalización:** 11/09/1998  
Aranda, E.; Martín, A.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.; Díaz, M.C.; Asensio, M.A.
- 85 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:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 10/06/1998  
**Fecha de finalización:** 13/06/1998  
Rodríguez, M.; Núñez, F.; Aranda, E.; Díaz, M.C.; Asensio, M.A.
- 86 Título del trabajo:** Desarrollo de un método de detección de *Clostridium botulinum* en alimentos basado en hibridación con sonda de ADN y PCR  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/1996  
**Fecha de finalización:** 18/09/1996  
Aranda, E.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.
- 87 Título del trabajo:** Determinación de actividad proteolítica en carne por electroforesis capilar  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/1996  
**Fecha de finalización:** 18/09/1996  
Martín, A.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Asensio, M.A.
- 88 Título del trabajo:** Producción de compuestos antimicrobianos por microorganismos aislados de queso  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster





**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 16/09/1996  
**Fecha de finalización:** 18/09/1996  
Bermúdez, E.; Rodríguez, M.; Nolic, Y.P.

**89 Título del trabajo:** Mycotoxins produced by moulds isolated from Iberian dry-cured ham  
**Nombre del congreso:** 16th International ICFMH Symposium-Food Micro 1996  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría  
**Fecha de celebración:** 26/08/1996  
**Fecha de finalización:** 30/08/1996  
Díaz, M.C.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.M.; Asensio, M.A.; Bermúdez E.

**90 Título del trabajo:** Proteolysis associated with growth on of selected organisms  
**Nombre del congreso:** 16th International ICFMH Symposium-Food Micro 1996  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría  
**Fecha de celebración:** 26/08/1996  
**Fecha de finalización:** 30/08/1996  
Córdoba, J.J.; Rodríguez, M.M.; Núñez, F.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A.

**91 Título del trabajo:** Actividad enzimática de mohos aislados de jamones ibéricos  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 25/09/1995  
**Fecha de finalización:** 28/09/1995  
Núñez, F.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.

**92 Título del trabajo:** Actividad proteolítica de micrococáceas aisladas de jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 25/09/1995  
**Fecha de finalización:** 28/09/1995  
Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.

**93 Título del trabajo:** Actividad enzimática de interés tecnológico de micrococáceas aisladas de jamón curado  
**Nombre del congreso:** IX Congreso de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 03/10/1994  
**Fecha de finalización:** 05/10/1994  
Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.



- 94** **Título del trabajo:** Evaluación toxigénica de mohos aislados de jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** IX Congreso de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 03/10/1994  
**Fecha de finalización:** 05/10/1994  
Núñez, F.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.
- 95** **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 de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 08/09/1993  
**Fecha de finalización:** 11/09/1993  
Núñez, F.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.
- 96** **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 de la S.E.M.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 08/09/1993  
**Fecha de finalización:** 11/09/1993  
Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.
- 97** **Título del trabajo:** Characterisation of Staphylococcus spp. and Micrococcus spp. isolated from Iberian ham throughout the ripening process  
**Nombre del congreso:** 15th International ICFMH Symposium-Food Micro 1993  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bingen, Alemania  
**Fecha de celebración:** 31/08/1993  
**Fecha de finalización:** 03/09/1993  
Rodríguez, M.; Núñez, F.; Córdoba, J.J.; Sanabria, C.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A.
- 98** **Título del trabajo:** Yeast population profile during ripening of Iberian ham  
**Nombre del congreso:** 15th International ICFMH Symposium-Food Micro 1993  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bingen, Alemania  
**Fecha de celebración:** 31/08/1993  
**Fecha de finalización:** 03/09/1993  
Bermúdez, E.; Núñez, F.; Rodríguez, M.; Córdoba, J.J.; Antequera, T.; Asensio, M.A.
- 99** **Título del trabajo:** Optimization of the method based in hydrolysis of esters of beta-naftol to quantify lipolytic activity of microbial enzymes  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Química de la Anque



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Burgos, España

**Fecha de celebración:** 21/10/1992

**Fecha de finalización:** 23/10/1992

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

**100 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 de la S.E.M

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 22/09/1992

**Fecha de finalización:** 24/09/1992

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

**101 Título del trabajo:** Efecto del lugar de procesado en las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico

**Nombre del congreso:** VIII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos de la S.E.M

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 22/09/1992

**Fecha de finalización:** 24/09/1992

Rodríguez, M.; Antequera, M.T.; Sanabria, C.; Córdoba, J.J.; Asensio, M.A.

**102 Título del trabajo:** Influencia del lugar del 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 de la S.E.M.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 22/09/1992

**Fecha de finalización:** 24/09/1992

Núñez, F.; Rodríguez, M.; Martín, L.; Bermúdez, M.E.; Asensio, M.A.

**103 Título del trabajo:** Evolución de la flora fúngica durante la estabilización del jamón ibérico

**Nombre del congreso:** Jornadas Técnicas sobre Obtención de productos ganaderos naturales en el ecosistema de la dehesa

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Zafra, España

**Fecha de celebración:** 02/06/1992

**Fecha de finalización:** 06/06/1992

Núñez, F.; Rodríguez Jovita, M.; Sanabria, C.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A.

**104 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 ganaderos naturales en el ecosistema de la dehesa



**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Zafra, España

**Fecha de celebración:** 02/06/1992

**Fecha de finalización:** 06/06/1992

Sanabria, C.; Rodríguez Jovita, M.; Fallola, A.; Núñez, F.; Ferrera, J.L.

- 105 Título del trabajo:** Evolución de las micrococáceas durante la estabilización del jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** Jornadas Técnicas sobre Obtención de productos ganaderos naturales en el ecosistema de la dehesa

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Zafra, España

**Fecha de celebración:** 02/06/1992

**Fecha de finalización:** 06/06/1992

Rodríguez Jovita, M.; Núñez, F.; Sanabria, C.; Córdoba, J.J.; Bermúdez, E.; Asensio, M.A.

## Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes & MycoTWIN Workshops  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Valencia  
**Fecha de inicio-fin:** 28/06/2023 - 30/06/2023
- 2 Título del comité:** Comité científico del VII Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Granada      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 29/09/2022 - 30/09/2022
- 3 Título del comité:** Comité científico del VI Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universidad Complutense de Madrid      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 04/11/2021 - 05/11/2021
- 4 Título del comité:** Comité científico del V Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Valencia  
**Fecha de inicio-fin:** 10/12/2020 - 11/12/2020
- 5 Título del comité:** Comité científico del IV Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Navarra  
**Fecha de inicio-fin:** 29/07/2019 - 31/07/2019



- 6** **Título del comité:** Comité científico del III Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 05/07/2018 - 06/07/2018
- 7** **Título del comité:** Comité científico del II Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 05/09/2016 - 06/09/2016
- 8** **Título del comité:** Comité científico del I Workshop de la Red Nacional MICOFOOD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de afiliación:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 29/06/2015 - 30/06/2015
- 9** **Título del comité:** Comité científico de las III Jornadas Veterinarias de Estudiantes y II de Ciencias de la Salud  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 11/04/2013 - 13/04/2013
- 10** **Título del comité:** Comité científico del II Congreso Mundial del Jamón  
**Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Entidad de afiliación:** Centro de Estudios del Cerdo Ibérico. Facultad de Veterinaria. Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio-fin:** 26/03/2003 - 28/03/2003
- 11** **Título del comité:** Asesor Científico del Servicio de análisis e innovación en productos de origen Animal (SiPA)  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Extremadura  
**Fecha de inicio:** 04/05/2010

## Organización de actividades de I+D+i

- 1** **Título de la actividad:** II Workshop de la Red Nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénico y de sus procesos de descontaminación (MICOFOOD)  
**Tipo de actividad:** Miembro del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** España  
**Entidad convocante:** Red Nacional de Excelencia MICOFOOD (AGL2014-52648-REDT)  
**Ciudad entidad convocante:** Cáceres, España  
**Modo de participación:** Organizador  
**Fecha de inicio-fin:** 05/09/2016 - 06/09/2016
- 2** **Título de la actividad:** XX Congreso Nacional de Microbiología de la S.E.M.  
**Tipo de actividad:** Miembro del Comité Organizador **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** España  
**Entidad convocante:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA  
**Ciudad entidad convocante:** Cáceres, España  
**Modo de participación:** Organizador



Fecha de inicio-fin: 19/09/2005 - 22/09/2005

## Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1** **Nombre de la actividad:** Revisor de la revista Mycotoxin Research  
**Funciones desempeñadas:** Revisor de artículos científicos  
**Entidad de realización:** Springer  
**Ciudad entidad realización:** Munich, Alemania  
**Fecha de inicio:** 2018
- 2** **Nombre de la actividad:** Revisor de las revistas Toxins, Microorganisms, Foods, Sensors  
**Funciones desempeñadas:** Revisor de artículos científicos  
**Entidad de realización:** MDPI. Open Access Journals  
**Ciudad entidad realización:** Basel, Suiza  
**Fecha de inicio:** 2018
- 3** **Nombre de la actividad:** Revisor de las revistas International Journal of Food Microbiology, Meat Science, Food Microbiology, Heliyon, Innovative Food Science and Emerging Technologies  
**Funciones desempeñadas:** Revisor de artículos científicos  
**Entidad de realización:** Elsevier  
**Ciudad entidad realización:** Amstendarm, Holanda  
**Fecha de inicio:** 2010
- 4** **Nombre de la actividad:** Evaluador de la Agencia Estatal de Investigación  
**Funciones desempeñadas:** Evaluador de Proyectos  
**Entidad de realización:** Ministerio de Ciencia e Innovación  
**Modalidad de actividad:** Evaluación de proyectos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio:** 2008
- 5** **Nombre de la actividad:** Evaluador de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León  
**Funciones desempeñadas:** Evaluador de Proyectos  
**Entidad de realización:** Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León **Tipo de entidad:** Junta de Castilla y León  
**Modalidad de actividad:** Evaluación de proyectos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio:** 2008



## Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** University of California  
**Ciudad entidad realización:** Davis, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2004 - 31/12/2004      **Duración:** 6 meses  
**Entidad financiadora:** Ministerio de Educación y Ciencia  
**Nombre del programa:** Programa de estancias de profesores de universidad e investigadores del CSIC en centros de enseñanza superior y de investigación extranjeros y españoles  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Detección de microorganismos mediante T-RFLP y PCR en tiempo real
- 2 Entidad de realización:** Institute of Food Research  
**Ciudad entidad realización:** Reading, Reino Unido  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1997 - 06/10/1998      **Duración:** 22 meses  
**Entidad financiadora:** Ministerio de Educación y Ciencia  
**Nombre del programa:** Programa nacional de becas de formación de personal investigador en el extranjero  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Caracterización molecular de microorganismos

### Ayudas y becas obtenidas

- 1 Nombre de la ayuda:** Ayuda del programa de estancias de profesores de universidad en centros de enseñanza superior extranjeros y españoles  
**Finalidad:** Posdoctoral  
**Entidad concesionaria:** Ministerio de Educación y Ciencia  
**Fecha de concesión:** 01/07/2004      **Duración:** 6 meses  
**Fecha de finalización:** 31/12/2004  
**Entidad de realización:** University of California, Davis, Estados Unidos
- 2 Nombre de la ayuda:** Beca de formación de personal investigador en el extranjero. Subprograma de perfeccionamiento para doctores  
**Finalidad:** Posdoctoral  
**Entidad concesionaria:** Ministerio de Educación y Ciencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/1997      **Duración:** 22 meses  
**Fecha de finalización:** 06/10/1998  
**Entidad de realización:** Institute of Food Research. Reading. Reino Unido
- 3 Nombre de la ayuda:** Ayuda postdoctoral de incorporación temporal a equipos extremeños de investigación  
**Finalidad:** Posdoctoral  
**Entidad concesionaria:** Junta de Extremadura      **Tipo de entidad:** Gobierno regional  
**Fecha de concesión:** 01/06/1996      **Duración:** 7 meses  
**Fecha de finalización:** 31/12/1996  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura



- 4** **Nombre de la ayuda:** Beca Convenio Departamento Zootecnia y Colegio oficial de veterinarios de Badajoz  
**Finalidad:** Posdoctoral  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de concesión:** 01/07/1995 **Duración:** 6 meses  
**Fecha de finalización:** 31/12/1995  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura
- 5** **Nombre de la ayuda:** Beca para finalización de la Tesis doctoral  
**Finalidad:** Predoctoral  
**Entidad concesionaria:** Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Gobierno Regional  
**Fecha de concesión:** 01/01/1995 **Duración:** 6 meses  
**Fecha de finalización:** 30/06/1995  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria
- 6** **Nombre de la ayuda:** Programa sectorial de formación de profesorado y personal investigador. Becas predoctorales en España  
**Finalidad:** Predoctoral  
**Entidad concesionaria:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA  
**Fecha de concesión:** 02/01/1991 **Duración:** 4 años  
**Fecha de finalización:** 31/12/1994  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Veterinaria

## Sociedades científicas y asociaciones profesionales

**Nombre de la sociedad:** Sociedad Española de Microbiología  
**Ciudad entidad afiliación:** Madrid, España  
**Fecha de inicio:** 1992

## Consejos editoriales

- 1** **Nombre del Consejo editorial:** Editor de Colección de la revista Toxins  
**Entidad de afiliación:** MDPI. Open Access Journals  
**Ciudad entidad afiliación:** Suiza  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de inicio:** 01/01/2020
- 2** **Nombre del Consejo editorial:** Editor invitado para un número especial de la revista Toxins  
**Entidad de afiliación:** MDPI. Open Access Journals  
**Ciudad entidad afiliación:** Suiza  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de inicio:** 01/01/2019
- 3** **Nombre del Consejo editorial:** Miembro de Comité editorial de la revista Microorganisms  
**Entidad de afiliación:** MDPI. Open Access Journals  
**Ciudad entidad afiliación:** Suiza  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE





**Fecha de inicio:** 01/01/2019

## Redes de cooperación

- 1 **Nombre de la red:** Red de Excelencia "Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación"  
**Identificación de la red:** RED2022-134849-T  
**Fecha de inicio:** 01/06/2023 **Duración:** 2 años
- 2 **Nombre de la red:** Red de Excelencia "Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación"  
**Identificación de la red:** AGL2017-90787-REDT  
**Fecha de inicio:** 01/12/2017 **Duración:** 2 años
- 3 **Nombre de la red:** Red de Excelencia "Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación"  
**Identificación de la red:** AGL2014-52648-REDT  
**Fecha de inicio:** 01/12/2014 **Duración:** 2 años
- 4 **Nombre de la red:** Red de Excelencia Consolider "Productos cárnicos seguros, nutritivos y saludables"  
**Identificación de la red:** AGL2014-51742-REDC  
**Fecha de inicio:** 01/12/2014 **Duración:** 2 años

## Premios, menciones y distinciones

**Descripción:** Premio extraordinario de doctorado  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de concesión:** 26/01/1996

## Períodos de actividad investigadora

- 1 **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de obtención:** 14/05/2021
- 2 **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de obtención:** 01/01/2019
- 3 **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de obtención:** 13/06/2016

- 4** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora **Tipo de entidad:** Agencia Estatal de la Actividad Investigadora  
**Fecha de obtención:** 13/10/2010
- 5** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora **Tipo de entidad:** Agencia Estatal de la Actividad Investigadora  
**Fecha de obtención:** 31/05/2004
- 6** **Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora **Tipo de entidad:** Agencia Estatal de la Actividad Investigadora  
**Fecha de obtención:** 03/06/2003

### Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1** **Descripción:** Complemento Autonómico de Docencia  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** ANECA  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2018 **Fecha del reconocimiento:** 31/12/2022
- 2** **Descripción:** Acreditación para el acceso al cuerpo de Catedrático de Universidad  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** ANECA  
**Fecha del reconocimiento:** 13/05/2020
- 3** **Descripción:** Complemento Autonómico de Investigación  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** ANECA  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2014 **Fecha del reconocimiento:** 31/12/2019
- 4** **Descripción:** Complemento Autonómico de Docencia  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** ANECA  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2013 **Fecha del reconocimiento:** 31/12/2017
- 5** **Descripción:** Méritos de Docencia reconocidos de acuerdo con el Real Decreto 1086/89, de 28 de agosto  
**Entidad acreditante:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2017 **Fecha del reconocimiento:** 31/05/2016



- 6 Descripción:** Complemento Autonómico de Investigación  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** ANECA  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2008 **Fecha del reconocimiento:** 31/12/2013
- 7 Descripción:** Complemento Autonómico de Docencia  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** ANECA  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2008 **Fecha del reconocimiento:** 31/12/2012
- 8 Descripción:** Méritos de Docencia reconocidos de acuerdo con el Real Decreto 1086/89, de 28 de agosto  
**Entidad acreditante:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2012 **Fecha del reconocimiento:** 31/05/2011
- 9 Descripción:** Méritos de Docencia reconocidos de acuerdo con el Real Decreto 1086/89, de 28 de agosto  
**Entidad acreditante:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2007 **Fecha del reconocimiento:** 31/05/2006
- 10 Descripción:** Méritos de Docencia reconocidos de acuerdo con el Real Decreto 1086/89, de 28 de agosto  
**Entidad acreditante:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2003 **Fecha del reconocimiento:** 31/05/2001
- 11 Descripción:** Méritos de Docencia reconocidos de acuerdo con el Real Decreto 1086/89, de 28 de agosto  
**Entidad acreditante:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Fecha de obtención:** 01/01/2003 **Fecha del reconocimiento:** 31/12/1995