



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



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

- 1 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
- 2 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
- 3 Título del trabajo:** Estudio de los mecanismos de acción antifúngicos de estafilococos en el control de la producción de ocratoxina A en jamón curado.
Tipo de proyecto: Trabajo fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Nerea Domínguez Rojo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 16/09/2021
- 4 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
- 5 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^a 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^a 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^a 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 Orientacion y Formacion 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 Orientacion y Formacion 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^a 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^a 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^a del Mar Rodríguez Jovita; M^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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.; Alvarez, 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.; Martin, 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 xylosus* 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 xylosus*. *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.; Rodriguez, 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 xylosum* 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 xylosus* 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. xylosus* 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 xylosus* 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 organims
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