



MARÍA JESÚS ANDRADE GRACIA

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 08/02/2024

v 1.4.3

e3af00e9e491196666e71728f8e94a77

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 JESÚS ANDRADE GRACIA**

Apellidos: **ANDRADE GRACIA**
 Nombre: **MARÍA JESÚS**
 ORCID: **0000-0001-5284-203X**
 ScopusID: **12241299100**
 ResearcherID: **F-9533-2016**
 Fecha de nacimiento: **18/09/1978**
 Sexo: **Mujer**
 Nacionalidad: **España**
 Provincia de contacto: **Cáceres**
 Dirección de contacto: **Avda. de las Ciencias s/n**
 Código postal: **10003**
 País de contacto: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Extremadura**
 Ciudad de contacto: **Cáceres**
 Correo electrónico: **mjandrad@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: Profesor Titular de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Correo electrónico: mjandrad@unex.es
Fecha de inicio: 09/09/2021
Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Ámbito actividad de gestión: Universitaria

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	01/03/2013
2	Universidad de Extremadura	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	24/01/2011
3	Universidad de Extremadura	PROFESOR SUSTITUTO	01/12/2009
4	Universidad de Extremadura	PROFESOR AYUDANTE	08/01/2008
5	Laboratorio agroalimentario SOSERCOVE S.L.	DIRECTORA TÉCNICA	03/08/2005
6	Junta de Extremadura	BECARIA PREDOCTORAL	01/11/2002
7	Junta de Extremadura	BECARIA DE COLABORACIÓN	27/11/2000



- 1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR CONTRATADO DOCTOR
Fecha de inicio-fin: 01/03/2013 - 08/09/2021
Modalidad de contrato: Contrato laboral indefinido
- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR AYUDANTE DOCTOR
Fecha de inicio-fin: 24/01/2011 - 28/02/2013
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR SUSTITUTO
Fecha de inicio-fin: 01/12/2009 - 23/01/2011
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura
Categoría profesional: PROFESOR AYUDANTE
Fecha de inicio-fin: 08/01/2008 - 30/11/2009
- 5 Entidad empleadora:** Laboratorio agroalimentario SOSERCOVE S.L.
Categoría profesional: DIRECTORA TÉCNICA
Fecha de inicio-fin: 03/08/2005 - 31/12/2007
- 6 Entidad empleadora:** Junta de Extremadura
Categoría profesional: BECARIA PREDOCTORAL
Fecha de inicio-fin: 01/11/2002 - 02/08/2005
- 7 Entidad empleadora:** Junta de Extremadura
Categoría profesional: BECARIA DE COLABORACIÓN
Fecha de inicio-fin: 27/11/2000 - 30/06/2001



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

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

Fecha de titulación: 16/10/2001

Nota media del expediente: Notable

Doctorados

Programa de doctorado: Doctora por la Universidad de Extremadura

Entidad de titulación: Universidad de Extremadura

Fecha de titulación: 22/04/2009

Entidad de titulación DEA: Universidad de Extremadura

Fecha de obtención DEA: 22/01/2004

Título de la tesis: Caracterización de levaduras de interés en jamón ibérico mediante técnicas de ácidos nucleicos

Director/a de tesis: Juan José Córdoba Ramos

Codirector/a de tesis: Mar Rodríguez Jovita

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Premio extraordinario doctor: Si

Fecha de obtención: 15/12/2009

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

- Título del curso/seminario:** CVUEx 4: Diseño Pedagógico y Elaboración de Recursos Didácticos para Asignaturas en Campus Virtual UEx
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 30 horas
Fecha de finalización: 22/06/2020
- Título del curso/seminario:** CVUEx 2: Elaboración de cuestionarios en Campus Virtual
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 9 horas
Fecha de finalización: 21/01/2020
- Título del curso/seminario:** Reflexiones sobre la aplicación de Flipped Classroom y otras metodologías de innovación en la docencia de asignaturas de Ciencias
Entidad organizadora: Proyecto de Innovación Docente "Flipped learning como metodología docente en las prácticas de Química", Universidad de Extremadura



Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 27/06/2018

- 4 Título del curso/seminario:** Coaching y mentoring (Taller sobre el programa "Mentorías")
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 7 horas
Fecha de finalización: 17/05/2018
- 5 Título del curso/seminario:** Formación de profesores tutores
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 36 horas
Fecha de finalización: 18/05/2016
- 6 Título del curso/seminario:** La evaluación en Moodle
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 14/05/2015
- 7 Título del curso/seminario:** Herramientas online para coordinar TFG-TFM
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 30 horas
Fecha de finalización: 11/11/2014
- 8 Título del curso/seminario:** Jornadas sobre calidad, presente y futuro de la docencia en la Facultad de Veterinaria de la UEx
Entidad organizadora: Comisión de Calidad del Grado en Veterinaria, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 5 horas
Fecha de finalización: 26/06/2014
- 9 Título del curso/seminario:** Google APPS para la Educación Superior: herramientas comunicativas
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 06/02/2014
- 10 Título del curso/seminario:** Taller de inglés académico (nivel avanzado)
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 40 horas
Fecha de finalización: 31/01/2014
- 11 Título del curso/seminario:** Introducción a los MOOC. Cursos masivos en línea y abiertos
Entidad organizadora: Instituto de Ciencias de la Educación e Instituto de Formación Continua, Universidad de Barcelona
Duración en horas: 30 horas
Fecha de finalización: 20/12/2013
- 12 Título del curso/seminario:** Jornadas de difusión sobre recursos de la UE para la Universidad: convocatorias y proyectos europeos
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 19/12/2013



- 13** **Título del curso/seminario:** Inmersión y formación lingüística en Glasgow
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 55 horas
Fecha de finalización: 30/06/2013
- 14** **Título del curso/seminario:** Métodos y análisis de datos en la investigación científica
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 20/06/2013
- 15** **Título del curso/seminario:** Gestores de referencias bibliográficas: Refworks
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 25/05/2013
- 16** **Título del curso/seminario:** La pizarra digital interactiva en la docencia universitaria
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 22/01/2013
- 17** **Título del curso/seminario:** Sistemas de garantía de calidad en las universidades
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 40 horas
Fecha de finalización: 20/12/2010
- 18** **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, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 50 horas
Fecha de finalización: 24/11/2010
- 19** **Título del curso/seminario:** Jornadas sobre Aprendizaje e Innovación Docente
Entidad organizadora: Vicerrectorado de Calidad y Formación Continua, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 26/04/2010
- 20** **Título del curso/seminario:** Formación inicial de profesores noveles para la docencia universitaria
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 70 horas
Fecha de finalización: 08/04/2010
- 21** **Título del curso/seminario:** Introducción al inglés académico oral y escrito (nivel medio-bajo)
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 17/02/2010
- 22** **Título del curso/seminario:** Formador de Formadores
Entidad organizadora: Consejo de la Juventud de Extremadura
Duración en horas: 175 horas
Fecha de finalización: 18/11/2005



- 23** **Título del curso/seminario:** Elaboración de materiales multimedia para la docencia: presentaciones en PP y OPI
Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 24 horas
Fecha de finalización: 08/03/2005
- 24** **Título del curso/seminario:** Certificado de Aptitud Pedagógica
Entidad organizadora: Instituto de Ciencias de la Educación, Universidad de Extremadura
Duración en horas: 300 horas
Fecha de finalización: 25/06/2002

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Recursos Ganaderos e Higiene y Tecnología de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 31/07/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 126,8
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones de Origen Microbiano
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/09/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 211
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biotecnología Microbiana
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Bioquímica
Curso que se imparte: 3
Fecha de inicio: 01/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 62



Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

4 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Microbiological Analysis and Toxicological Evaluation
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 87
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

5 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Food Hygiene and Safety II
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2015 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 66
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

6 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis Microbiológico y Evaluación Toxicológica
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 01/09/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 278
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

7 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Evaluación y Gestión de Riesgos
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 08/01/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 199
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria



Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Seguridad alimentaria en empresas de restauración
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Gestión Hostelera y Restauración Avanzada
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 02/05/2014 **Fecha de finalización:** 30/12/2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 25
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la seguridad y de la calidad en la industria alimentaria
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 01/09/2013 **Fecha de finalización:** 31/07/2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Iniciación a la investigación en higiene y seguridad alimentaria
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Máster de Iniciación en Investigación en Ciencias de la Salud
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 120
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Calidad y comercio de los productos agroalimentarios
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en Gestión de la Ganadería Extensiva
Fecha de inicio: 01/09/2010 **Fecha de finalización:** 31/07/2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 15,1
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



- 12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Microbiología de Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 49
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Gestión de la Seguridad Alimentaria
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Libre configuración
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Fecha de finalización:** 31/07/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 16
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene, Inspección y Control Alimentario
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Licenciatura en Veterinaria
Curso que se imparte: 5
Fecha de inicio: 08/01/2008 **Fecha de finalización:** 31/07/2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 525
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Food Hygiene and Safety II
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 20
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



- 16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Bioquímica
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 175
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene y Seguridad Alimentaria I
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 265,5
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Higiene y Seguridad Alimentaria II
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Veterinaria
Curso que se imparte: 4
Fecha de inicio: 01/09/2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 339,3
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
- 19** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Legislación y Gestión de Calidad
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Fecha de inicio: 08/01/2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 367
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos



Tutorías académicas de estudiantes

- 1** **Nombre del programa:** Formación personal docente
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 15 **Frecuencia de la actividad:** 1
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 2** **Nombre del programa:** Itinerario libre y Prácticas Departamentales, Grado en Veterinaria
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 11
- 3** **Nombre del programa:** Plan de Acción Tutorial
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 21
- 4** **Nombre del programa:** Prácticas externas, Grado en Bioquímica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 5** **Nombre del programa:** Prácticas externas, Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 6** **Nombre del programa:** Prácticas externas, Máster Universitario en Gestión de la Ganadería Extensiva
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 7** **Nombre del programa:** Prácticas extracurriculares, Grado en Bioquímica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 8** **Nombre del programa:** Prácticas extracurriculares, Grado en Veterinaria
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura
Nº de alumnos/as tutelados/as: 8

Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

Tipo de evento: Curso

Nombre del evento: Cursos para la obtención del Certificado de Aptitud Pedagógica, Fase de Didácticas Específicas: Ciencias de la Salud.

Entidad organizadora: Servicio de Orientación y Formación Docente de la Universidad de Extremadura

Horas impartidas: 1,5

Fecha de impartición: 03/09/2009



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

Huerta, B.; Vives-Cases, C.; Davó-Blanes, M.C.; Participantes 3ª Reunión Foro Profesorado Universitario de Salud Pública Grado en Veterinaria. Competencias y contenidos de salud pública en los programas del Grado en Veterinaria en las universidades españolas, Gaceta Sanitaria. 32 - 6, pp. 526 - 532. ScienceDirect.

Nombre del material: 3ª Reunión del Foro de Profesorado Universitario de Salud Pública en el Grado en Veterinaria

Fecha de elaboración: 2018

Tipo de soporte: Artículo/s

Autor de correspondencia: No

Participación en proyectos de innovación docente

- 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

Aportación al proyecto: Investigador Principal

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Nombre del investigador/a principal (IP): María Jesús Andrade

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

Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 31/08/2023 **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Campaña de formación inicial de nuevos estudiantes mentores del Plan de Acción Tutorial

Aportación al proyecto: Investigador

Régimen de dedicación: Tiempo completo

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

Tipo de convocatoria: Competitivo

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/08/2022 **Duración:** 1 año
- 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): J. Enrique Pérez Martín

Nº de participantes: 33

Importe concedido: 300 €

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

Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 31/08/2021 **Duración:** 1 año
- Título del proyecto:** Mentorías (Fase-2) "Otra forma de hacer Universidad"

Tipo de participación: Miembro de equipo

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

Nº de participantes: 29

Importe concedido: 300 €

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

Fecha de inicio-fin: 01/09/2019 - 31/08/2020 **Duración:** 1 año
- 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): J. Enrique Pérez Martín



Nº de participantes: 37

Importe concedido: 500 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Tipo de convocatoria: Competitivo

Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/08/2018

Duración: 1 año

6 Título del proyecto: Proyecto piloto de docencia en inglés en la Facultad de Veterinaria

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del investigador/a principal (IP): Santiago Andrés Díaz

Nº de participantes: 17

Importe concedido: 1.000 €

Entidad financiadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/08/2016

Duración: 1 año

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** V Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: Nuevas tendencias para el cambio en la enseñanza superior de las Áreas de Conocimiento

Tipo de evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Sevilla, España

Entidad organizadora: Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería e Investigación y Formación en Psicología, Educación y Salud

Experiencia de innovación docente con aplicación del aprendizaje basado en proyectos en un máster universitario: asignatura de Productos Curados y Calidad Diferenciada..
- 2 Nombre del evento:** Jornada de Innovación Docente "Educación en diálogo con el futuro"

Tipo de evento: Jornada

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

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

ABP en el Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de la Carne para el desarrollo y análisis de derivados cárnicos..
- 3 Nombre del evento:** 3ª Reunión del Foro de profesorado universitario en Salud Pública: contenidos de salud pública en los programas de grado de Veterinaria

Tipo de evento: Reunión

Tipo de participación: Asistencia

Ciudad de celebración: Córdoba, España

Fecha de presentación: 12/01/2016

Entidad organizadora: Fundación Dr. Antonio Esteve
- 4 Nombre del evento:** V Jornadas del Campus Virtual de la Universidad de Extremadura

Tipo de evento: Jornada

Tipo de participación: Participativo - Póster

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de presentación: 11/11/2015

Entidad organizadora: Universidad de Extremadura

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



Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Higiene y Seguridad Alimentaria

Objeto del grupo: Realizar actividades de investigación

Código normalizado: AGA014

Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 08/01/2008

Actividad científica o tecnológica

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

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

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

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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Agencia Estatal de Investigación

Tipo de participación: Investigador principal

Cód. según financiadora: PID2019-104260GBI00

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

Cuantía total: 181.500 €

2 Nombre del proyecto: “Grupo Higiene y Seguridad Alimentaria” (Ref.: GR21130)

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

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

Nº de investigadores/as: 15

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital (Junta de Extremadura)

Fecha de inicio-fin: 31/12/2021 - 31/12/2022

Duración: 1 año

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

Cuantía total: 49.705,31 €

3 Nombre del proyecto: Grupo Higiene y Seguridad Alimentaria

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

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

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

Consejería Economía e Infraestructuras (Junta de Extremadura)

Tipo de participación: Miembro de equipo



Cód. según financiadora: GR18056
Fecha de inicio-fin: 29/05/2018 - 28/05/2021
Cuantía total: 81.611,68 €

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

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña; Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad

Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2016-80209-P
Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/12/2020
Cuantía total: 169.400 €

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

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

Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: IB16045
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020
Cuantía total: 148.322,9 €

6 Nombre del proyecto: Fomento de la contratación de personal de apoyo a la investigación. Decreto 213/2017

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE)

Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: TE-0032-18
Fecha de inicio-fin: 09/08/2018 - 08/02/2020
Cuantía total: 40.677,14 €

7 Nombre del proyecto: Estación de detección para amplio espectro de biomarcadores

Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio González Mateos
Nº de investigadores/as: 51
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Estatal de Investigación

Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: EQC2018-004646-P
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2019
Cuantía total: 92.739,2 €



- 8** **Nombre del proyecto:** Nanocromatógrafo de líquidos con sistema Q-exactive espectrómetro de masas para investigación en proteómica
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
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 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Ayudas para el fortalecimiento de los grupos de investigación de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GR15108
Fecha de inicio-fin: 11/02/2015 - 31/12/2017
Cuantía total: 75.816,69 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Ayuda del Programa Propio de la UEx para el Grupo de Investigación Higiene y Seguridad Alimentaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
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
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: PPGRU1614
Fecha de inicio-fin: 26/10/2016 - 27/10/2017
Cuantía total: 3.531,06 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Efectos de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de *Listeria monocytogenes* y en las características del producto
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: RTA2013-0070-C03-03
Fecha de inicio-fin: 23/10/2014 - 22/10/2017
Cuantía total: 94.320 €



- 12 Nombre del proyecto:** Utilización de bacterias ácido-lácticas para asegurar la calidad de la Torta del Casar como producto clave en el desarrollo gastronómico y turístico de la Provincia de Cáceres
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alicia Rodríguez Jiménez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Universidad de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: Accion VII-10
Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016
Cuantía total: 5.000 €
- 13 Nombre del proyecto:** Control de mohos toxigénicos en alimentos madurados mediante factores ambientales, microbianos e ingredientes que regulen la expresión de micotoxinas
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2013-45729-P
Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2016
Cuantía total: 133.100 €
- 14 Nombre del proyecto:** Ayuda del Programa Propio de la UEx para el Grupo de Investigación Higiene y Seguridad Alimentaria
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
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
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: PPGRU1514
Fecha de inicio-fin: 01/07/2015 - 30/06/2016
Cuantía total: 3.074,63 €
- 15 Nombre del proyecto:** LARGE ANIMAL BIPOLE
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 29
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: LABPOLE
Fecha de inicio-fin: 17/04/2014 - 31/12/2015
Cuantía total: 3.235.255,2 €



- 16 Nombre del proyecto:** Apoyos a los planes de actuación de los grupos catalogados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GR10162
Fecha de inicio-fin: 31/12/2010 - 31/12/2014
Cuantía total: 68.142 €
- 17 Nombre del proyecto:** Diseño de estrategias para controlar mohos toxigénicos en alimentos madurados utilizando proteínas antifúngicas de mohos y levaduras
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Félix Núñez Breña
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2010-21623
Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2013
Cuantía total: 108.900 €
- 18 Nombre del proyecto:** Instalación piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a exportación
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 22
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Economía y Competitividad
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: UNEX10-1E-402
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2013
Cuantía total: 784.715,09 €
- 19 Nombre del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros nutritivos y saludables. Subproyecto II: Incidencia, prevalencia y detección de patógenos por técnicas rápidas en la industria cárnica y de productos (DETRAPAT). Acción 4. Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar E. coli O157:H7 y microorganismos toxigénicos en productos cárnicos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos; Mar Rodríguez Jovita
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: CONSOLIDER CSD07-00016
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2012
Cuantía subproyecto: 170.889 €



- 20 Nombre del proyecto:** Efectos de la utilización de antioxidantes naturales, provenientes de la pulpa de tomate en pienso de cebo de corderos, sobre la calidad de canal y carne, y vida útil de la carne conservada en atmósferas modificadas y sobre preparados precocinados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de la Montaña López Parra
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Economía, Comercio e Innovación, Junta de Extremadura
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: PDT08B039
Fecha de inicio-fin: 07/08/2008 - 06/10/2010
Cuantía total: 111.430 €
- 21 Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos de PCR en tiempo real para la detección de mohos productores de micotoxinas en alimentos madurados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia y Tecnología
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: AGL2007-64639
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 04/10/2010
Cuantía total: 134.310 €
- 22 Nombre del proyecto:** Higiene y Seguridad Alimentaria HISEALI
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GRU09158
Fecha de inicio-fin: 15/05/2009 - 31/12/2009
Cuantía total: 12.775 €
- 23 Nombre del proyecto:** Ayudas para la consolidación de grupos de investigación inscritos en el catálogo de grupos de investigación de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Angel Asensio Pérez
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Junta de Extremadura
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: GRU08100
Fecha de inicio-fin: 11/06/2008 - 11/06/2009
Cuantía total: 20.537 €



- 24** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de método de PCR en tiempo real para la detección de diferentes biotipos de *Debaryomyces hansenii* aislados de productos cárnicos madurados
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Jesús Andrade Gracia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Universidad de Extremadura
Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: ACCVII-08
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 22
Fecha de aplicación: 30/01/2024
Fuente de Índice H: SCOPUS

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Micaela Álvarez; Félix Núñez; Eva Cebrián; Elia Roncero; María Jesús Andrade. Effect of selected agents for ochratoxin A biocontrol on the colour, texture and volatile profile of dry-cured fermented sausages. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 103 - 15, pp. 7862 - 7868. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.12868>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Elia Roncero; Josué Delgado; David Morcuende; Antonio Silva; María J. Andrade. Plant extracts as biopreservatives against *Penicillium nordicum* in dry-cured sausages. *Food Control*. 153, pp. 109972 - 109972. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109972>>. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Micaela Álvarez; María J. Andrade; Josué Delgado; Félix Núñez; Ángel-Carlos Román; Paula Rodrigues. *Rosmarinus officinalis* reduces the ochratoxin A production by *Aspergillus westerdijkiae* in a dry-cured fermented sausage-based medium. *Food Control*. 145, pp. 109436 - 109436. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109436>>. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Álvarez M.; Andrade M.J.; Delgado J.; Cebrián E.; Núñez F.. Biocontrol del peligro de ocratoxina A en embutidos curado-madurados. *EUROCARNE*. 309, pp. 59 - 68. 2022.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Patricia Padilla; María J. Andrade; Fernando J. Peña; Alicia Rodríguez; Mario Estévez. Molecular mechanisms of the disturbance caused by malondialdehyde on probiotic *Lactobacillus reuteri* PL503. *Microbial Biotechnology*. 15, pp. 668-682. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/1751-7915.13723>>. ISSN 1751-7915
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 6,575**Posición de publicación:** 23**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 159

- 6** Micaela Álvarez; Josué Delgado; Félix Núñez; Elia Roncero; María J. Andrade. Proteomic approach to unveil the ochratoxin A repression by *Debaryomyces hansenii* and rosemary on *Penicillium nordicum* during dry-cured fermented sausages ripening. *Food Control*. 137, pp. 108695 - 108695. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108695>>. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 7** Micaela Álvarez; Félix Núñez; Josué Delgado; María J. Andrade; Paula Rodrigues. Proteomic evaluation of the effect of antifungal agents on *Aspergillus westerdijkiae* ochratoxin A production in a dry-cured fermented sausage-based medium. *International Journal of Food Microbiology*. 379, pp. 109858 - 109858. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109858>>. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

- 8** P. Padilla; M. Estévez; M.J. Andrade; F.J. Peña; J. Delgado. Proteomics reveal the protective effects of chlorogenic acid on *Enterococcus faecium* Q233 in a simulated pro-oxidant colonic environment. *Food Research International*. 157, pp. 111464 - 111464. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111464>>. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 7.425**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 13**Num. revistas en cat.:** 144

- 9** Patricia Padilla; María J. Andrade; Fernando J. Peña; Alicia Rodríguez; Mario Estévez. An in vitro assay of the effect of lysine oxidation end-product, α -amino adipic acid, on the redox status and gene expression in probiotic *Lactobacillus reuteri* PL503. *Amino Acids*. Springer, 2021. ISSN 0939-4451

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Biochemistry, Genetics and Molecular Biology**Índice de impacto:** 3.789**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 174**Num. revistas en cat.:** 297

- 10** Micaela Álvarez; Félix Núñez; Josué Delgado; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez. Competitiveness of three biocontrol candidates against ochratoxigenic *Penicillium nordicum* under dry-cured meat environmental and nutritional conditions. *Fungal Biology*. 125 - 2, pp. 134 - 142. 2021. ISSN 1878-6146

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.funbio.2020.03.006>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MYCOLOGY**Índice de impacto:** 3,009**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 16**Num. revistas en cat.:** 29

- 11** Micaela Álvarez; Alicia Rodríguez; Elena Bermúdez; Elia Roncero; María J. Andrade. Development of a methodology for estimating the ergosterol in meat product-borne toxigenic moulds to evaluate antifungal agents. *Foods*. 10 - 2, pp. 438. 2021. ISSN 2304-8158
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10020438>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,350
Posición de publicación: 37
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 144
- 12** Lucía da Cruz Cabral; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Andrea Patriarca; Josué Delgado. Effect of *Debaryomyces hansenii* and the antifungal PgAFP protein on *Alternaria* spp. growth, toxin production, and RHO1 gene expression in a tomato-based medium. *Food Microbiology*. 97 - 103741, 2021. ISSN 0740-0020
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103741>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5,516
Posición de publicación: 21
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
- 13** Raquel Montiel; Aida Pérez-Baltar; Alberto Alía; Irene Martín; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Margarita Medina; Juan J. Córdoba. Impacto de la actividad de agua en la inactivación de *Listeria monocytogenes* en jamón curado. *EUROCARNE*. 293, pp. 68 - 76. 2021. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 8
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
Autor de correspondencia: No
- 14** Montiel R.; Pérez-Baltar A.; Alía A.; Martín I.; Rodríguez A.; Andrade M.J.; Medina M.; Córdoba J.J.. Impacto de la actividad de agua en la inactivación de *Listeria monocytogenes* en jamón curado. *EUROCARNE*. 293, pp. 68 - 76. España.2021.
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista
- 15** Micaela Álvarez; Josué Delgado; Félix Núñez; Eva Cebrián; María J. Andrade. Proteomic analyses reveal mechanisms of action of biocontrol agents on ochratoxin A repression in *Penicillium nordicum*. *Food Control*. 129, pp. 108232. 2021.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108232>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5,548
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si

**Posición de publicación:** 19**Num. revistas en cat.:** 143

- 16** Alberto Alía; María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Irene Martín; Alicia Rodríguez. Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major *Listeria monocytogenes* serotypes in isolates from meat processing plants. *Food Microbiology*. 87 - 103367, 2020.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103367>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5,516
Posición de publicación: 21
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
- 17** Micaela Álvarez; María J. Andrade; Carmen García; Juan J. Rondán; Félix Núñez. Effects of preservative agents on quality attributes of dry-cured fermented sausages. *Foods*. 9 - 1505, 2020. ISSN 2304-8158
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9101505>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,350
Posición de publicación: 37
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 143
- 18** Alberto Alía; Juan J. Córdoba; Alicia Rodríguez; Carmen García; María J. Andrade. Evaluation of the efficacy of *Debaryomyces hansenii* as protective culture for controlling *Listeria monocytogenes* in sliced dry-cured ham. *LWT-Food Science and Technology*. 119 - 108886, 2020. ISSN 0023-6438
DOI: [10.1016/j.lwt.2019.108886](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108886)
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,952
Posición de publicación: 29
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
- 19** Micaela Álvarez; Alicia Rodríguez; Félix Núñez; Antonio Silva; María J. Andrade. In vitro antifungal effects of spices on ochratoxin A production and related gene expression in *Penicillium nordicum* on a dry-cured fermented sausage medium. *Food Control*. 114 - 107222, 2020. ISSN 0956-7135
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107222>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



Índice de impacto: 5,548
Posición de publicación: 19

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143

- 20** Alberto Alía; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Irene Martín; Aida Pérez-Baltar; Margarita Medina; Juan J. Córdoba. Prevalence and characterization of *Listeria monocytogenes* in deboning and slicing areas of Spanish dry-cured ham processing. *LWT-Food Science and Technology*. 128 - 109498, 2020. ISSN 0023-6438

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109498>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4,952

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

- 21** Narciza M.O. Arcanjo; David Morcuende; María J. Andrade; Patricia Padilla; Marta S. Madruga; Mario Estévez. Bioactivities of wine components on marinated beef during aging. *Journal of Functional Foods*. 57, pp. 19 - 30. 2019. ISSN 1756-4646

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.03.040>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.701

Posición de publicación: 31

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 22** Belén Peromingo; María J. Andrade; Josué Delgado; Lourdes Sánchez-Montero; Félix Núñez. Biocontrol of aflatoxigenic *Aspergillus parasiticus* by native *Debaryomyces hansenii* in dry-cured meat products. *Food Microbiology*. 82, pp. 269 - 276. 2019. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.01.024>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.155

Posición de publicación: 25

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 23** Alberto Alía; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Francisco M. Gómez; Juan J. Córdoba. Combined effect of temperature, water activity and salt content on the growth and gene expression of *Listeria monocytogenes* in a dry-cured ham model system. *Meat Science*. 155, pp. 16 - 19. 2019. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.04.017>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.644

Posición de publicación: 33

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 24** María J. Andrade; Belén Peromingo; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez. Effect of cured meat product ingredients on the *Penicillium verrucosum* growth and ochratoxin A production. *Food Control*. 96, pp. 310 - 317. 2019. ISSN 0956-7135

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.09.014>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.258

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

- 25** Narciza O. Arcanjo; María J. Andrade; Patricia Padilla; Alicia Rodríguez; Marta S. Madruga; Mario Estévez. Resveratrol protects *Lactobacillus reuteri* against H₂O₂ - induced oxidative stress and stimulates antioxidant defenses through upregulation of the dhaT gene. *Free Radical Biology and Medicine*. 135, pp. 38 - 45. 2019. ISSN 0891-5849

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.freeradbiomed.2019.02.023>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6,17

Posición de publicación: 41

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 297

- 26** Lucía da Cruz Cabral; Josué Delgado; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez. 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. ISSN 0168-1605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.03.020>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.006

Posición de publicación: 16

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

- 27** Belén Peromingo; Félix Núñez; Alicia Rodríguez; Alberto Alía; María J. Andrade. Potential of yeasts isolated from dry-cured ham to control ochratoxin A production in meat models. *International Journal of Food Microbiology*. 268, pp. 73 - 80. 2018. ISSN 0168-1605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.01.006>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.006

Posición de publicación: 16

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

- 28** Aida Lahmar; David Morcuende; María J. Andrade; Leila Chekir-Ghedira; Mario Estévez. Prolonging shelf life of lamb cutlets packed under high-oxygen modified atmosphere by spraying essential oils from North-African plants. *Meat Science*. 139, pp. 56 - 64. 2018. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.01.015>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.483

Posición de publicación: 29

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

- 29** Belén Peromingo; Mar Rodríguez; Josué Delgado; María J. Andrade; Alicia Rodríguez. Gene expression as a good indicator of aflatoxin contamination in dry-cured ham. *Food Microbiology*. 67, pp. 31 - 40. 2017. ISSN 0740-0020

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2017.05.008>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.090

Posición de publicación: 9

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 133

- 30** Victoria Bernáldez; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Alberto Alía; Alicia Rodríguez. Selection of reference genes to quantify relative expression of ochratoxin A-related genes by *Penicillium nordicum* in dry-cured ham. *Food Microbiology*. 68, pp. 104 - 111. 2017. ISSN 0740-0020

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2017.07.001>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.090

Posición de publicación: 9

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 133

- 31** Alicia Rodríguez; Rubén Gordillo; María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Mar Rodríguez. Development of an efficient real-time PCR assay to quantify enterotoxin-producing staphylococci in meat products. *Food Control*. 60, pp. 302 - 308. 2016. ISSN 0956-7135

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.040>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.496

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 130

- 32** Alberto Alía; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Mariana Reyes-Prieto; Victoria Bernáldez; Juan J. Córdoba. Identification and control of moulds responsible for black spot spoilage in dry-cured ham. *Meat Science*. 122, pp. 16 - 24. 2016. ISSN 0309-1740

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.07.007>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.126

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 130

- 33** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Detection of filamentous fungi in foods. *Current Opinion in Food Science*. 5, pp. 36 - 42. 2015. ISSN 2214-7993

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.cofs.2015.07.007>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.972

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

- 34** Alicia Rodríguez; Victoria Bernáldez; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Félix Núñez; Juan J. Córdoba. Effect of selected protective cultures on ochratoxin A accumulation in dry-cured Iberian ham during its ripening process. *LWT-Food Science and Technology*. 60 - 2, pp. 923 - 928. 2015. ISSN 0023-6438

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.059>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.711

Posición de publicación: 23

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

- 35** Felix Núñez; María S. Lara; Belen Peromingo; Josue Delgado; Lourdes Sanchez-Montero; María J. Andrade. Selection and evaluation of *Debaryomyces hansenii* isolates as potential bioprotective agents against toxigenic penicillia in dry-fermented sausages. *Food Microbiology*. 46, pp. 114 - 120. 2015. ISSN 0740-0020

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2014.07.019>



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.682

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

- 36** María J. Andrade; Line Thorsen; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; Lene Jespersen. Inhibition of ochratoxigenic moulds by *Debaryomyces hansenii* strains for biopreservation of dry-cured meat products. *International Journal of Food Microbiology*. 170, pp. 70 - 77. 2014. ISSN 0168-1605

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.004>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.082

Posición de publicación: 12

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 123

- 37** María I. Luque; Juan J. Córdoba; Alicia Rodríguez; Félix Núñez; María J. Andrade. Development of a PCR protocol to detect ochratoxin A producing moulds in food products. *Food Control*. 29 - 1, pp. 270 - 278. 2013. ISSN 0956-7135

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.06.023>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.819

Posición de publicación: 17

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 123

- 38** María I. Luque; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba. Development of a multiplex PCR method for the detection of patulin-, ochratoxin A- and aflatoxin-producing moulds in foods. *Food Analytical Methods*. 6 - 4, pp. 1113 - 1121. 2013. ISSN 1936-9751

DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-012-9516-1>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.802

Posición de publicación: 43

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 123



- 39** María J. Andrade; Elena Rodas; Ana Durbán; Andrés Moya; Juan J. Córdoba. Characterization and control of microbial black spot spoilage in dry-cured Iberian ham. *Food Control*. 23 - 1, pp. 128 - 136. 2012. ISSN 0956-7135
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.06.023>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.738
Posición de publicación: 18
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 40** María I. Luque; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Alberto Martín; Juan J. Córdoba. Development of a PCR protocol to detect aflatoxigenic molds in food products. *Journal of Food Protection*. 75 - 1, pp. 85 - 94. 2012. ISSN 1944-9097
DOI: <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-268>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.832
Posición de publicación: 44
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124
- 41** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Development of a multiplex real-time PCR to quantify aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing molds in foods. *International Journal of Food Microbiology*. 155 - 1-2, pp. 10 - 18. 2012. ISSN 0168-1605
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.007>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.425
Posición de publicación: 8
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 42** María I. Luque; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Development of a protocol for efficient DNA extraction of patulin-producing molds from food for sensitive detection by PCR. *Food Analytical Methods*. 5 - 4, pp. 684 - 694. 2012. ISSN 1936-9751
DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-011-9298-x>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.969
Posición de publicación: 38
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 124



- 43** Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; María L. Werning; María J. Andrade; Mar Rodríguez. 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 - 1-2, pp. 85 - 91. 2012. ISSN 0168-1605
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.10.020>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.425
Posición de publicación: 8
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 44** Javier-Germán Rodríguez-Carpena; David Morcuende; María J. Andrade; Petri Kylli; Mario Estévez. Avocado (*Persea americana* Mill.) phenolics, in vitro antioxidant and antimicrobial activities, and inhibition of lipid and protein oxidation in porcine patties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 - 10, pp. 5625 - 5635. 2011. ISSN 0021-8561
DOI: <https://doi.org/10.1021/jf1048832>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.823
Posición de publicación: 14
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 128
- 45** Eva Casado; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Mar Rodríguez. Design of a method to evaluate yeasts to be used as starter cultures in dry-cured meat products. *Czech Journal of Food Sciences*. 29 - 5, pp. 463 - 470. 2011. ISSN 1212-1800
DOI: <https://doi.org/10.17221/41/2010-CJFS>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.522
Posición de publicación: 98
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 128
- 46** Rubén Gordillo; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; María I. Luque; Mar Rodríguez. Development of PCR assays for detection of *Escherichia coli* O157:H7 in meat products. *Meat Science*. 88 - 4, pp. 767 - 773. 2011. ISSN 0309-1740
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.03.011>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



Índice de impacto: 2.275
Posición de publicación: 26

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 128

- 47** María I. Luque; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Rubén Gordillo; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Development of a PCR protocol to detect patulin producing moulds in food products. Food Control. 22 - 12, pp. 1831 - 1838. 2011. ISSN 0956-7135

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.04.020>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.656

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 48** Alicia Rodríguez; María I. Luque; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Miguel A. Asensio; Juan J. Córdoba. Development of real-time PCR methods to quantify patulin-producing molds in food products. Food Microbiology. 28 - 6, pp. 1190 - 1199. 2011. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2011.04.004>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.283

Posición de publicación: 10

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 49** María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Eva Casado; María G. Córdoba; Mar Rodríguez. Effect of selected strains of Debaryomyces hansenii on the volatile compound production of dry fermented sausage "salchichón". Meat Science. 85 - 2, pp. 256 - 264. 2010. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.01.009>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.62

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 50** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Eva Casado; Juan J. Córdoba. 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 - 3, pp. 377 - 383. 2010. ISSN 0309-1740

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.09.005>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.62

Posición de publicación: 15

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 128

- 51** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Eva Casado; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba. Differentiation of yeasts growing on dry-cured Iberian ham by mitochondrial DNA restriction analysis, RAPD-PCR and their volatile compounds production. Food Microbiology. 26 - 6, pp. 578 - 586. 2009. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.03.014>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.22

Posición de publicación: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 118

- 52** María J. Andrade; Juan J. Córdoba; Beatriz Sánchez; Eva M. Casado; Mar Rodríguez. Evaluation and selection of yeasts isolated from dry-cured Iberian ham by their volatile compound production. Food Chemistry. 113 - 2, pp. 457 - 463. 2009. ISSN 0308-8146

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.080>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.15

Posición de publicación: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 118

- 53** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Beatriz Sánchez; Emilio Aranda; Juan J. Córdoba. DNA typing methods for differentiation of yeasts related to dry-cured meat products. International Journal of Food Microbiology. 107 - 1, pp. 48 - 58. 2006. ISSN 0168-1605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2005.08.011>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.61

Posición de publicación: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 96

- 54** María J. Benito; Mar Rodríguez; María G. Córdoba; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Effect of the fungal protease EPg222 on proteolysis and texture in the dry fermented sausage 'salchichón'. Journal of the Science of Food and Agriculture. 85 - 2, pp. 273 - 280. 2005. ISSN 1097-0010

DOI: <https://doi.org/10.1002/jsfa.1951>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista



Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.996

Posición de publicación: 34

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 92

- 55** Pierre Sans; María J. Andrade; Sonia Ventanas; Jorge Ruiz. Quality characteristics of fresh meat from pigs of the Gascon breed. Food Science and Technology International. 10 - 1, pp. 29 - 34. 2004. ISSN 1082-0132

DOI: <https://doi.org/10.1177/1082013204041347>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.571

Posición de publicación: 51

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 92

- 56** Juan J. Córdoba; Elena Rodas; María del Mar García; Raquel Acosta; María J. Andrade; Mar Rodríguez. Influencia de las condiciones higiénicas de elaboración sobre la putrefacción profunda o "cala" del jamón curado. EUROCARNE. 174, pp. 68 - 72. 2009. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 6

Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No

- 57** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Población de levaduras de jamón ibérico: caracterización, distribución e influencia en el aroma. EUROCARNE. 180, pp. 46 - 56. 2009. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 3

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No

- 58** María J. Andrade; Eva Casado; Mar Rodríguez; Alberto Martín; Francisco Pérez; María G. Córdoba; Juan J. Córdoba. Selección y diferenciación de levaduras aisladas de jamón ibérico productoras de compuestos volátiles de interés. Alimentación, Equipos y Tecnología. 198, pp. 42 - 57. 2005. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 7

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No

- 59** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Ana I. Rodríguez; J.M. Ávila; María J. Sosa; Juan J. Córdoba. 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. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo de divulgación

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

Autor de correspondencia: No



- 60** Alberto Alía; Irene Martín; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba. Chapter 20 - Listeria monocytogenes cell-to-cell spread. pp. 391 - 406. Academic Press, 2024. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128186190000174>>. ISBN 978-0-12-818619-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 61** María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; Mar Rodríguez. Molecular detection and quantification of aflatoxin-producing molds. Molecular Food Microbiology. CRC Press, 2021. ISBN 978-0815359500
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
- 62** Alberto Alía; Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Molecular mechanisms of Listeria stress responses. Molecular Food Microbiology. CRC Press, 2021. ISBN 978-0815359500
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
- 63** María J. Andrade; Elena Bermúdez; Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Aflatoxins. Handbook of Foodborne Diseases. pp. 911 - 924. CRC Press, 2019. ISBN 9781138036307
DOI: <https://doi.org/10.1201/b22030>
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
- 64** Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Real-time PCR for the detection of pathogens in meat and meat products. Advanced Technologies for Meat Processing, Second Edition. pp. 113 - 152. CRC PRESS, 2018. ISBN 9781498754590
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
- 65** Alicia Rodríguez; Andrea Patriarca; Mar Rodríguez; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. Alternaria. Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 441 - 454. CRC Press, 2017. ISBN 9781498721677
DOI: <https://doi.org/10.1201/9781315120089>
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 5 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
- 66** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba. Candida. Laboratory Models for Foodborne Infections. pp. 497 - 510. CRC Press, 2017. ISBN 9781498721677
DOI: <https://doi.org/10.1201/9781315120089>
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No



- 67** Alicia Rodríguez; Juan J. Córdoba; Mar Rodríguez; María J. Andrade. Multiplex detection of toxigenic *Penicillium* species. *Mycotoxigenic fungi, Methods and Protocols*. pp. 293 - 309. SPRINGER SCIENCE+BUSINESS MEDIA LLC, 2017. ISBN 978-1-4939-6705-6
DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-4939-6707-0_19
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 68** Mar Rodríguez; Alicia Rodríguez; María J Andrade; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba. *Staphylococcus. Laboratory Models for Foodborne Infections*. pp. 209 - 221. CRC Press, 2017. ISBN 9781498721677
DOI: <https://doi.org/10.1201/9781315120089>
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 69** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba; Alicia Rodríguez. Targeting other mycotoxin biosynthetic genes. *Mycotoxigenic fungi, Methods and Protocols*. pp. 215 - 235. SPRINGER SCIENCE+BUSINESS MEDIA LLC, 2017. ISBN 978-1-4939-6705-6
DOI: https://doi.org/10.1007/978-1-4939-6707-0_14
Colección: Methods in Molecular Biology
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: Si
- 70** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba; María J. Andrade. Design of primers and probes for quantitative real-time PCR methods. *PCR Primer Design*. 1275, pp. 31 - 56. Springer International Publishing AG, 2015. ISBN 978-1-4939-2364-9
DOI: http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4939-2365-6_3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: Si
- 71** Alicia Rodríguez; María J. Andrade; Mar Rodríguez; Juan J. Córdoba. Detection of mycotoxin-producing molds and mycotoxins in foods. *Microbial Food Safety and Preservation Techniques*. pp. 191 - 214. CRC PRESS, 2014. ISBN 978-1-4665-9306-0
DOI: <http://dx.doi.org/10.1201/b17465>
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
Autor de correspondencia: No
- 72** María J. Andrade; Mar Rodríguez; Elena Bermúdez; Félix Núñez; Miguel Á. Asensio; Juan J. Córdoba. *Debaryomyces. Molecular detection of human fungal pathogens*. pp. 569 - 580. Estados Unidos. Taylor & Francis LLC, 2011. ISBN 978-1439812402
DOI: <https://doi.org/10.1201/b11375>
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No



- 73** Alicia Rodríguez; Mar Rodríguez; Rubén Gordillo; María J. Andrade; Juan J. Córdoba. 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. 95 - 101. Universidad de Extremadura. Servicio de Publicaciones., 2011. ISBN 978-84-7723-949-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 74** Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Elena Bermúdez; Félix Núñez; Miguel Á. Asensio; Mar Rodríguez. Debaryomyces. Molecular detection of foodborne pathogens. pp. 565 - 575. Taylor & Francis LLC, 2009. ISBN 978-1-4200-7643-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 75** Micaela Álvarez; María J. Andrade; Eva Cebrián; Elia Roncero; Josué Delgado. Perspectives on the Probiotic Potential of Indigenous Moulds and Yeasts in Dry-Fermented Sausages. Microorganisms. 11 - 7, 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/microorganisms11071746>>. ISSN 2076-2607
Tipo de producción: Revisión bibliográfica
Tipo de soporte: Revista
- 76** Micaela Álvarez; María J. Andrade; Félix Núñez; Mar Rodríguez; Josué Delgado. Proteomics as a new-generation tool for studying moulds related to food safety and quality. International Journal of Molecular Sciences. 24 - 5, pp. 4709. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/ijms24054709>>. ISSN 1422-0067
Tipo de producción: Revisión bibliográfica
Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: Si
- 77** Alberto Alía; María J. Andrade; Alicia Rodríguez; Victoria Bernáldez; Juan J. Córdoba. Caracterización y control de mohos productores de manchas negras en el jamón curado. EUROCARNE. 259, pp. 119 - 128. 2017. ISSN 1132-2675
Tipo de soporte: Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
Autor de correspondencia: No
- 78** Rubén Gordillo; Alicia Rodríguez; Victoria Bernáldez; Elena Bermúdez; Juan J. Córdoba; María J. Andrade; Mar Rodríguez. 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. ISSN 1132-2675
Tipo de soporte: Revista
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 7
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
Autor de correspondencia: No

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Use of indigenous microbiota from dry-cured ham as potential biocontrol agents against ochratoxin A production by *Aspergillus westerdijkiae*
Nombre del congreso: XVI Congreso Anual de Biotecnología
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 12/07/2023
Fecha de finalización: 17/07/2023
Roncero E.; Delgado J.; Cebrián E.; Álvarez M.; Andrade; M.J.
- 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 de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 28/06/2023
Roncero E.; Andrade M.J.; Álvarez M.; Cebrián E.; Rodríguez M.
- 3** **Título del trabajo:** Variations in the gene encoding halogenase expression and metabolites production in *Penicillium nordicum* strains in dry-cured ham.
Nombre del congreso: 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 28/06/2023
Fecha de finalización: 30/06/2023
Álvarez M.; Núñez F.; Delgado J.; Cebrián E.; Roncero E.; Andrade M.J.
- 4** **Título del trabajo:** Efecto de agentes de biocontrol sobre la calidad de los embutidos curado-madurados
Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Jaén, España
Fecha de celebración: 12/09/2022
Fecha de finalización: 15/09/2022
Álvarez M.M.; Andrade M.J.; Martín I.; Rodríguez M.; Núñez F.
- 5** **Título del trabajo:** Evaluación del efecto antiocratotóxico de *Debaryomyces hansenii* y *Staphylococcus xylosum* frente a *Penicillium nordicum* en jamón curado
Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Jaén, España
Fecha de celebración: 12/09/2022
Fecha de finalización: 18/09/2022
Roncero E.; Delgado J.; Cebrián E.; Álvarez M.M.; Andrade M.J.
- 6** **Título del trabajo:** Modes of action of rosemary and *Debaryomyces hansenii* against *Aspergillus westerdijkiae* in dry-cured meat matrix
Nombre del congreso: FoodMicro 2022



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

Ciudad de celebración: Atenas, Grecia

Fecha de celebración: 28/08/2022

Fecha de finalización: 31/08/2022

Álvarez M.M.; Cebrián E.; Roncero E.; Rodrigues P.; Delgado J.; Andrade M.J.

7 Título del trabajo: Antifungal volatile compounds produced by *Debaryomyces hansenii* against *Penicillium nordicum* in dry-cured fermented sausages

Nombre del congreso: VI Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación

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

Álvarez M.M.; Delgado J.; Roncero E.; Gómez F.; Andrade M.J.

8 Título del trabajo: Efecto antiocrotogénico de *Debaryomyces hansenii* y romero sobre *Penicillium nordicum* en embutidos curado-madurados: estudio proteómico

Nombre del congreso: XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

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

Ciudad de celebración: Online, España

Fecha de celebración: 28/06/2021

Fecha de finalización: 02/07/2021

Álvarez M.M.; Delgado J.; Cebrián E.; Asensio M.A.; Andrade M.J.

9 Título del trabajo: Evaluación del efecto sinérgico de extractos vegetales y *Debaryomyces hansenii* frente a la síntesis de ocratoxina A en *Penicillium nordicum*

Nombre del congreso: XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

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

Ciudad de celebración: Online, España

Fecha de celebración: 28/06/2021

Fecha de finalización: 02/07/2021

Roncero E.; Andrade M.J.; Álvarez M.M.; Romero P.; Delgado J.

10 Título del trabajo: Mecanismos de acción de agentes utilizados para el biocontrol de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados

Nombre del congreso: XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: Online, España

Fecha de celebración: 28/06/2021

Fecha de finalización: 02/07/2021

Delgado J., Álvarez M., Cebrián E., Roncero E., Rodríguez M., Andrade M.J., Asensio M.A., Núñez F.

11 Título del trabajo: Evaluation of the antifungal activity of clove essential oil against *Penicillium nordicum* in dry-cured fermented sausages

Nombre del congreso: VI Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación

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

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 04/05/2021

Fecha de finalización: 05/05/2021



Entidad organizadora: Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación

Roncero E.; Andrade M.J.; Álvarez M.M.; Cebrián E.; Pulido J.C.; Delgado J.

- 12 Título del trabajo:** Evaluation of plant extracts and protective cultures effects on ochratoxigenic *Penicillium nordicum* in a dry-cured fermented sausage model
Nombre del congreso: V Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
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
E. Roncero; J. Delgado; P. Romero; J.C. Pulido; M.J. Andrade.
- 13 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo método para la cuantificación de ergosterol en mohos toxigénicos de interés en alimentos
Nombre del congreso: III Congresso Luso-Extremadurensis de Ciências e Tecnologia
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Évora, Portugal
Fecha de celebración: 25/11/2019
Fecha de finalización: 30/11/2019
M. Álvarez; A. Rodríguez; E. Roncero; M.J. Andrade.
- 14 Título del trabajo:** Evaluación de la contaminación por *Listeria monocytogenes* antes y después de la limpieza y desinfección en zonas de deshuesado y loncheado de jamón curado
Nombre del congreso: III Congresso Luso-Extremadurensis de Ciências e Tecnologia
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Évora, Portugal
Fecha de celebración: 25/11/2019
Fecha de finalización: 30/11/2019
A. Alía; I. Martín; A. Rodríguez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba.
- 15 Título del trabajo:** Efecto de aceites esenciales en la producción de ocratoxina A de *Penicillium nordicum* en un sistema modelo de salchichón
Nombre del congreso: IV Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
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
E. Roncero; M. Álvarez; M.A. Asensio; L. Sánchez-Montero; J.J. Rondán; M.J. Andrade.
- 16 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de la utilización de especias en la elaboración de embutidos curado-madurados sobre la producción de ocratoxina A
Nombre del congreso: IV Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
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
M. Álvarez; I. Martín; P. Padilla; A. Rodríguez; J.J. Córdoba; M.J. Andrade.



- 17 Título del trabajo:** Antimicrobial effects of red wine marination on refrigerated beef
Nombre del congreso: X Congreso CyTA/CESIA
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Fecha de finalización: 17/05/2019
N. Arcanjo; MJ. Andrade; P. Padilla; A. González-Mohino; M. Madruga; M. Estévez.
- 18 Título del trabajo:** Efecto del orégano en el crecimiento y la expresión génica de *Penicillium nordicum* en un sistema modelo de salchichón
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tarragona, España
Fecha de celebración: 17/09/2018
Fecha de finalización: 21/09/2018
M. Álvarez; M.A. Asensio; J. Delgado; D. Morcuende; M.J. Andrade.
- 19 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 (SEM)
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
B. Peromingo; J. Delgado; F. Núñez; M.J. Andrade; M. Rodríguez.
- 20 Título del trabajo:** Serotype characterization of *Listeria monocytogenes* isolated from meat processing plants by multiplex real time PCR
Nombre del congreso: Food Micro 2018 26th International ICFMH Conference
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Berlín, Alemania
Fecha de celebración: 03/09/2018
Fecha de finalización: 06/09/2018
A. Alía; M.J. Andrade; L. Sánchez-Montero; E. Bermúdez; M.A. Asensio; J.J. Córdoba.
- 21 Título del trabajo:** Difusión de metabolitos secundarios en derivados cárnicos curado-madurados
Nombre del congreso: III Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
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
B. Peromingo; A. Rodríguez; M.J. Andrade; P. Padilla; M. Rodríguez.
- 22 Título del trabajo:** Evaluación de la influencia del romero en el crecimiento y expresión génica de *Penicillium nordicum* ocratoxigénico en un sistema modelo de salchichón.
Nombre del congreso: III Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
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

M. Álvarez; M.A. Asensio; E. Cebrián; J.M. Cordero; M.J. Andrade.

- 23 Título del trabajo:** Design of a real-time PCR tool to study cell wall stress in fungi
Nombre del congreso: FEMS 7th Congress of European Microbiologists
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 09/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2017
L. da Cruz Cabral; J. Delgado; M.J. Andrade; A. Patriarca; M.A. Asensio; A. Rodríguez.
- 24 Título del trabajo:** Development of real-time PCR assays for serotyping *L. monocytogenes* in meat processing plants
Nombre del congreso: FEMS 7th Congress of European Microbiologists
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 09/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2017
A. Alía; A. Rodríguez; J.J. Córdoba; E. Bermúdez; P. Padilla; M.J. Andrade.
- 25 Título del trabajo:** Gene expression as indicator of ochratoxin A contamination in dry-cured fermented sausages
Nombre del congreso: FEMS 7th Congress of European Microbiologists
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 09/07/2017
Fecha de finalización: 13/07/2017
V. Bernáldez; M.J. Andrade; L. Sánchez-Montero; A. Alía; M. Álvarez; J.J. Córdoba.
- 26 Título del trabajo:** Biocontrol de *L. monocytogenes* en jamón curado loncheado mediante la utilización de hidrolizados proteicos
Nombre del congreso: IX Congreso Mundial del Jamón Curado
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Toledo, España
Fecha de celebración: 07/06/2017
Fecha de finalización: 09/06/2017
I. Martín; A. Alía; D. Lozano-Ojalvo; J. Delgado; M.J. Andrade; E. Bermúdez; J.J. Córdoba.
- 27 Título del trabajo:** Aislamiento e identificación de bacterias ácido-lácticas de la Torta del Casar
Nombre del congreso: IX Congreso CyTA/CESIA
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 16/05/2017
Fecha de finalización: 18/05/2017
M.J. Andrade; F.M. Gómez; A. Alía; J. Delgado; B. Peromingo; A. Rodríguez.
- 28 Título del trabajo:** La pulverización de aceites esenciales de plantas medicinales prolonga la vida útil de chuletas de cordero envasadas en atmósfera rica en oxígeno
Nombre del congreso: IX Congreso CyTA/CESIA
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

A. Lahmar; D. Morcuende; M.J. Andrade; M. Estévez.

29 Título del trabajo: Evaluación de la supervivencia de *Listeria monocytogenes* en jamón curado mediante el análisis de la expresión génica

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)

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

A. Alía; A. Rodríguez; M.J. Andrade; E. Bermúdez; F.M. Gómez; J.J. Córdoba.

30 Título del trabajo: Uso de cultivos protectores en productos cárnicos

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: León, España

Fecha de celebración: 14/09/2016

Fecha de finalización: 16/09/2016

A. Alía; A. Rodríguez; M.J. Andrade; V. Bernáldez; J.J. Córdoba.

31 Título del trabajo: Efecto de la proteína antifúngica PgAFP sobre una cepa aflatoxigénica de *A. flavus* en queso

Nombre del congreso: II Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación

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

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 05/09/2016

Fecha de finalización: 06/09/2016

J. Delgado; M.A. Asensio; M.J. Andrade; A. Alía; F. Núñez.

32 Título del trabajo: Influencia de la temperatura en el crecimiento de *Alternaria* spp. en un sistema modelo de tomate

Nombre del congreso: II Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación

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

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 05/09/2016

Fecha de finalización: 06/09/2016

L. da Cruz Cabral; M.J. Andrade; M. Rodríguez; M.A. Asensio; A. Rodríguez.

33 Título del trabajo: Early detection of aflatoxin gene expression of toxigenic *Aspergillus* species on key staple foods

Nombre del congreso: Food Micro 2016

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda

Fecha de celebración: 07/07/2016

Fecha de finalización: 10/07/2016

V. Bernáldez; J.J. Córdoba; M.J. Andrade; A. Alía; L. Sánchez-Montero; A. Rodríguez.



- 34 Título del trabajo:** Selection of yeasts for biocontrol of *Listeria monocytogenes* in RTE dry-cured ham
Nombre del congreso: Food Micro 2016
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda
Fecha de celebración: 07/07/2016
Fecha de finalización: 10/07/2016
A. Alía; M.J. Andrade; L. Sánchez-Montero; E. Bermúdez; M.Á. Asensio; J.J. Córdoba.
- 35 Título del trabajo:** Impact of *Debaryomyces hansenii* on ochratoxin A production by *Penicillium verrucosum* on dry-cured sausage-based media
Nombre del congreso: ICMF 2016 workshop “Current and future trends in food mycology-methods, taxonomy, and emerging problems”
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
A. Rodríguez; B. Peromingo; J. Delgado; N. Magan; V. Bernáldez; M.J. Andrade.
- 36 Título del trabajo:** Influence of cured meat product constituents on *Penicillium verrucosum* growth and ochratoxin A production
Nombre del congreso: ICMF 2016 workshop “Current and future trends in food mycology-methods, taxonomy, and emerging problems”
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
María Jesús Andrade; B. Peromingo; M. Rodríguez; M.C. Mogedano; A. Rodríguez.
- 37 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 de Microbiología SEM
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño, España
Fecha de celebración: 07/07/2015
Fecha de finalización: 10/07/2015
V. Bernáldez; J.J. Córdoba; M. Rodríguez; M.J. Andrade; L. Sánchez-Montero; A. Alía; A. Rodríguez.
- 38 Título del trabajo:** Evaluación de *Debaryomyces hansenii* como cultivo protector para reducir la presencia de ocratoxina A en derivados cárnicos curado-madurados
Nombre del congreso: I Workshop MICOFOOD, Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 29/06/2015
Fecha de finalización: 30/06/2015
B. Peromingo; L. Sánchez-Montero; E. Bermúdez; A. Alía; M.J. Andrade.
- 39 Título del trabajo:** Control of spoilage mould responsible for black spots on dry-cured ham
Nombre del congreso: VIIIth Dry Cured Ham World Congress
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

A. Alía; M.J. Andrade; A. Rodríguez; V. Bernáldez; M. Rodríguez; J.J. Córdoba.

- 40 Título del trabajo:** Caracterización de los mohos productores de la alteración “formación de manchas negras” en jamón curado
Nombre del congreso: VIII Congreso CyTA/CESIA
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 08/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
A. Alía; M.J. Andrade; V. Bernáldez; E. Bermúdez; J.J. Córdoba.
- 41 Título del trabajo:** Efecto de *Debaryomyces hansenii* sobre el crecimiento de *Penicillium verrucosum* y producción de OTA en matrices cárnicas
Nombre del congreso: VIII Congreso CyTA/CESIA
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 08/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
B. Peromingo; F. Núñez; M. Rodríguez; M.A. Asensio; M.J. Andrade.
- 42 Título del trabajo:** Influencia de las condiciones ambientales sobre la producción de aflatoxinas por *A. flavus* en maíz
Nombre del congreso: VIII Congreso CyTA/CESIA
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 08/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
V. Bernáldez; M. Rodríguez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba; N. Magan.
- 43 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
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
V. Bernáldez; A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.J. Andrade; A. Alía; J.J. Córdoba.
- 44 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
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
B. Peromingo; J. Delgado; L. Sánchez-Montero; E. Bermúdez; M. Rodríguez; M.J. Andrade.
- 45 Título del trabajo:** Evaluación de la producción de ocratoxina A por *P. nordicum* y *P. verrucosum* en diferentes condiciones ambientales
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 24/09/2014

Fecha de finalización: 26/09/2014

L. Sánchez-Montero; A. Picón; B. Peromingo; E. Bermúdez; M.J. Andrade; J.J. Córdoba.

46 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 de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leipzig, Alemania

Fecha de celebración: 21/07/2013

Fecha de finalización: 25/07/2013

A. Rodríguez; M. Rodríguez; M.J. Andrade; V. Bernáldez; J.J. Córdoba.

47 Título del trabajo: Localización de la proteína antifúngica PgAFP en mohos sensibles y su influencia sobre la permeabilidad celular

Nombre del congreso: XXIV Congreso de Microbiología SEM

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

Ciudad de celebración: L'Hospitalet de Llobregat, España

Fecha de celebración: 10/07/2013

Fecha de finalización: 13/07/2013

J. Delgado; M.A. Asensio; M.S. Lara; L. Sánchez-Montero; M.J. Andrade; F. Núñez.

48 Título del trabajo: Application of yeasts isolated from dry-cured ham for biological control of toxigenic moulds in dry-cured meat products

Nombre del congreso: VII World Congress of dry-cured ham

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Ourique, Portugal

Fecha de celebración: 28/05/2013

Fecha de finalización: 31/05/2013

M.S. Lara; M.J. Andrade; R. Gordillo; L. Sánchez-Montero; F. Núñez.

49 Título del trabajo: Selección de mohos con actividad quitinasa para su posible utilización en el control de ácaros en jamón curado

Nombre del congreso: VII World Congress of dry-cured ham

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Ourique, Portugal

Fecha de celebración: 28/05/2013

Fecha de finalización: 31/05/2013

A. Picón; J. Delgado; M.J. Andrade; E. Bermúdez; M.A. Asensio.

50 Título del trabajo: Selección de *Debaryomyces hansenii* aisladas de jamón curado para el control de mohos toxigénicos

Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Logroño, España

Fecha de celebración: 25/09/2012

Fecha de finalización: 28/09/2012

M.S. Lara; F. Núñez; M.A. Asensio; J. Delgado; L. Sánchez-Montero; M.J. Andrade.



- 51 Título del trabajo:** Effect of antifungal protein PgAFP on sensitive moulds
Nombre del congreso: 23rd Internacional ICFMH Symposium, Food Micro 2012
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Estambul, Turquía
Fecha de celebración: 03/09/2012
Fecha de finalización: 07/09/2012
J. Delgado; M.A. Asensio; M.J. Andrade; M.S. Lara; F. Núñez.
- 52 Título del trabajo:** Effects of yeasts isolated from dry-cured ham on growth and ochratoxin A production by toxigenic moulds
Nombre del congreso: 23rd Internacional ICFMH Symposium, Food Micro 2012
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
M.J. Andrade; L. Thorsen; F. Núñez; J. Delgado; L. Jespersen.
- 53 Título del trabajo:** Estudio de métodos de control del microorganismo responsable de la aparición de manchas negras durante el procesado del jamón curado de cerdo Ibérico
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Lugo, España
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
M.J. Andrade; J. Delgado; E. Bermúdez; M.I. Luque; J.J. Córdoba.
- 54 Título del trabajo:** Formación de compuestos volátiles durante la maduración de carne de cerdo por mohos aislados en jamones D.O.P. "Valle de Los Pedroches"
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lugo, España
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
J. Delgado; M.A. Asensio; R. Gordillo; M.J. Andrade; R. García-Valverde; F. Núñez.
- 55 Título del trabajo:** Incidencia y detección de patógenos y de micotoxinas en jamón curado
Nombre del congreso: VI Congreso Mundial del Jamón
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Lugo, España
Fecha de celebración: 21/09/2011
Fecha de finalización: 23/09/2011
J.J. Córdoba; A. Rodríguez; M.I. Luque; M.J. Andrade; M. Rodríguez.
- 56 Título del trabajo:** Quantification of aflatoxin, ochratoxin A and patulin producing moulds by qPCR in dry-cured ham
Nombre del congreso: BioMicro World 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology.
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Torremolinos, España
Fecha de celebración: 14/09/2011
Fecha de finalización: 16/09/2011



A. Rodríguez; M. Rodríguez; R. Gordillo; M.J. Andrade; E. Bermúdez; J.J. Córdoba.

57 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

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Salamanca, España

Fecha de celebración: 11/07/2011

Fecha de finalización: 14/07/2011

R. Gordillo; A. Rodríguez; M.J. Andrade; E. Bermúdez; M.L. Werning; M. Rodríguez.

58 Título del trabajo: Desarrollo de un método de PCR múltiple para la detección simultánea de mohos productores de patulina, ocratoxina A y aflatoxinas en alimentos

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología

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

Ciudad de celebración: Salamanca, España

Fecha de celebración: 11/07/2011

Fecha de finalización: 14/07/2011

M.I. Luque; J.J. Córdoba; J. Delgado; M.A. Asensio; M.J. Andrade.

59 Título del trabajo: Detección de *Debaryomyces hansenii* por técnicas de PCR en tiempo real

Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

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

Ciudad de celebración: Valladolid, España

Fecha de celebración: 19/09/2010

Fecha de finalización: 22/09/2010

I. de la Casa; A. Rodríguez; L. Jiménez; R. Gordillo; M.J. Andrade.

60 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

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valladolid, España

Fecha de celebración: 10/09/2010

Fecha de finalización: 22/11/2010

M.I. Luque; A. Rodríguez; M.J. Andrade; M. Rodríguez; J.J. Córdoba.

61 Título del trabajo: Characterization of micro-organisms responsible for black spot spoilage and evaluation of their growth conditions on dry-cured ham

Nombre del congreso: 22nd Internacional ICFMH Symposium, Food Micro 2010

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Copenhague, Dinamarca

Fecha de celebración: 30/08/2010

Fecha de finalización: 03/09/2010

M.J. Andrade; M.M. García; R. Gordillo; E. Bermúdez; M.A. Asensio; J.J. Córdoba.

62 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

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

R. Gordillo; J.J. Córdoba; M.J. Andrade; A. Rodríguez; M. Rodríguez.

- 63 Título del trabajo:** Design of culture media for cyclopiazonic acid production control in *Penicillium commune*
Nombre del congreso: ISM Conference 2009
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tulln,
Fecha de celebración: 09/09/2009
Fecha de finalización: 11/09/2009
E.M. Casado; M.J. Andrade; M. Rodríguez; E. Bermúdez; J.J. Córdoba.
- 64 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)
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 16/08/2009
Fecha de finalización: 21/08/2009
M.J. Andrade; M. Rodríguez; E.M. Casado; J.J. Córdoba.
- 65 Título del trabajo:** Control de microorganismos asociados a peligros microbiológicos en el jamón
Nombre del congreso: V Congreso Mundial del Jamón
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Aracena, España
Fecha de celebración: 06/05/2009
Fecha de finalización: 08/05/2009
E. Rodas; M. Rodríguez; R. Acosta; M.J. Andrade; J.J. Córdoba.
- 66 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 de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Salamanca, España
Fecha de celebración: 29/10/2008
Fecha de finalización: 30/10/2008
J.J. Córdoba; R. Acosta; E. Rodas; M.J. Andrade; M. Rodríguez.
- 67 Título del trabajo:** Control de microorganismos alterantes en alimentos madurados
Nombre del congreso: XVI Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 14/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
E. Rodas; M. Rodríguez; M.M. García; M.J. Andrade; E. Casado; J.J. Córdoba.
- 68 Título del trabajo:** Detección de *L. monocytogenes* en ensaladas y preparados cárnicos listos para su consumo de la Comunidad Autónoma de Extremadura
Nombre del congreso: XVI Congreso de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 14/09/2008



Fecha de finalización: 17/09/2008

M. Rodríguez; E.M. Casado; B. Sánchez; M.J. Andrade; R. Gordillo; J.J. Córdoba.

- 69 Título del trabajo:** Effect of selected strains of *Debaryomyces hansenii* on the volatile compounds profile of dry fermented sausage 'salchichón'
Nombre del congreso: FoodMicro2006
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Bolonia, Italia
Fecha de celebración: 20/08/2006
M.J. Andrade; M.M. Rodríguez; B. Sánchez; E. Casado; M.G. Córdoba; J.J. Córdoba.
- 70 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
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
E.M. Casado; M.J. Andrade; O. Mena; B. Ramos; M. Rodríguez.
- 71 Título del trabajo:** Generación de compuestos volátiles por levaduras aisladas de jamón ibérico
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2015
M.J. Andrade; E.M. Casado; A. Martín; M. Rodríguez; J.J. Córdoba.
- 72 Título del trabajo:** Identificación de bacterias en vino mediante T-RFLP
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
M. Rodríguez; M.J. Andrade; B. Sánchez; O. Mena; D.A. Mills.
- 73 Título del trabajo:** Tipificación de aislamientos de *Debaryomyces hansenii* obtenida de jamón ibérico mediante RAPD-PCR con cebadores mini y microsátélites
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 19/09/2005
Fecha de finalización: 22/09/2005
B. Sánchez; M.J. Andrade; M.G. Córdoba; F. Pérez; J.J. Córdoba.
- 74 Título del trabajo:** Killer activity of yeasts isolated from Spanish dry-cured ham
Nombre del congreso: BioMicro World 2005, I International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology.
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 15/03/2005

Fecha de finalización: 18/03/2005

F. Pérez; M.G. Córdoba; A. Aranda; A. Martín; M.J. Andrade; J.J. Córdoba.

75 Título del trabajo: Étude du profil des composés volatils de jambons secs issus de porcs de race Gasconne

Nombre del congreso: 5th International Symposium on the Mediterranean Pig

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tarbes, Francia

Fecha de celebración: 16/11/2004

Fecha de finalización: 19/11/2004

P. Sans; M.J. Andrade; M.E. Muriel; J. Ruiz.

76 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 SEM

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Gerona, España

Fecha de celebración: 19/09/2004

Fecha de finalización: 22/09/2004

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

77 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 SEM

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: Gerona, España

Fecha de celebración: 19/09/2004

Fecha de finalización: 22/09/2004

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

78 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

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Santiago de Compostela, España

Fecha de celebración: 21/09/2003

Fecha de finalización: 25/09/2003

M.J. Andrade; M. Rodríguez; A.I. Rodríguez; J.M. Ávila; M.J. Sosa; J.J. Córdoba.

79 Título del trabajo: Actividad deaminasa de microorganismos aislados durante el procesado del jamón curado

Nombre del congreso: II Congreso Mundial sobre Ciencia, Tecnología y Comercialización del Jamón.

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 26/03/2003

Fecha de finalización: 28/03/2003

M.J. Sosa; M. Alonso; M. Rodríguez; M.J. Andrade; R. Cava; J.J. Córdoba.

80 Título del trabajo: Estudio del perfil de compuestos volátiles en jamones de cerdos de la raza gascona

Nombre del congreso: II Congreso Mundial sobre Ciencia, Tecnología y Comercialización del Jamón

Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 26/03/2003
Fecha de finalización: 28/03/2003
P. Sans; S. Ventanas; M.J. Andrade; E. Muriel; J. Ruiz.

- 81 Título del trabajo:** Sonda de cala: un nuevo dispositivo para el análisis de los compuestos aromáticos del jamón sin toma de muestras
Nombre del congreso: I Congreso Mundial sobre Ciencia, Tecnología y Comercialización del Jamón
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 14/03/2001
Fecha de finalización: 16/03/2001
J. Ruiz; E. Muriel; F. Bonilla; M.J. Andrade; R. Cava.

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Aplicación de cultivos protectores en jamón curado como estrategia de control de la presencia de OTA
Nombre del evento: Webinar Control de Ocratoxina A en jamón curado
Fecha de celebración: 05/11/2020
Entidad organizadora: Asociación Nacional de Industrias de la Carne en España
- 2 Título del trabajo:** Control de residuos químicos en alimentos de origen animal
Nombre del evento: Jornada de Difusión de la Actividad de los Grupos de Investigación del SECTI: Innovación en Control de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 13/06/2019
Entidad organizadora: Oficina para la Innovación de Extremadura

Otras actividades de divulgación

- 1 Título del trabajo:** Colaboración en actividades de divulgación científica
Nombre del evento: La Noche Europea de los Investigadores
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 27/09/2019
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 2 Título del trabajo:** Colaboración en actividades de divulgación científica
Nombre del evento: La Noche de los Investigadores
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones
Ciudad de celebración: Cáceres, España
Fecha de celebración: 30/09/2016
Entidad organizadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
- 3 Título del trabajo:** Colaboración en actividades de divulgación científica
Nombre del evento: Noche de los Investigadores: personas para un futuro mejor
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones



Ciudad de celebración: Cáceres, España

Fecha de celebración: 27/09/2013

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

Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
Ciudad entidad realización: Frederiksberg, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/04/2012 - 31/07/2012 **Duración:** 4 meses
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Selección de levaduras aisladas de productos cárnicos madurados y quesos con capacidad para controlar la contaminación de los alimentos por mohos toxigénicos.
- 2 Entidad de realización:** University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
Ciudad entidad realización: Frederiksberg, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/06/2011 - 30/11/2011 **Duración:** 6 meses
Entidad financiadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Selección de cepas de *Debaryomyces hansenii* con actividad frente a mohos toxigénicos de interés en productos cárnicos madurados.

Ayudas y becas obtenidas

- 1 Nombre de la ayuda:** Programa de estancias de movilidad en el extranjero "José Castillejo" para jóvenes doctores
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Importe de la ayuda: 10.400 €
Fecha de concesión: 01/04/2012 **Duración:** 4 meses
Fecha de finalización: 31/07/2012
Entidad de realización: University of Copenhagen
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology
- 2 Nombre de la ayuda:** Plan de Iniciación a la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación de la Universidad de Extremadura, Acción IV: Ayuda estancias breves en centros de investigación
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Importe de la ayuda: 4.200 €
Fecha de concesión: 01/06/2011 **Duración:** 6 meses
Fecha de finalización: 30/11/2011
Entidad de realización: University of Copenhagen
Facultad, instituto, centro: Faculty of Life Sciences, Department of Food Science, Food Microbiology



3 **Nombre de la ayuda:** Beca Predoctoral de Formación del Personal Investigador
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Junta de Extremadura
Fecha de concesión: 01/11/2002 **Duración:** 33 meses
Fecha de finalización: 02/08/2005
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Facultad, instituto, centro: Facultad de Veterinaria

4 **Nombre de la ayuda:** Becas-colaboración en la Universidad de Extremadura
Finalidad: Beca de Colaboración
Entidad concesionaria: Junta de Extremadura
Fecha de concesión: 27/11/2000 **Duración:** 7 meses
Fecha de finalización: 30/06/2001
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,

Premios, menciones y distinciones

Descripción: Premio Extraordinario de Doctorado
Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 28/01/2010

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 2
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora
Fecha de obtención: 01/04/2022