



María José Benito Bernáldez

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 08/02/2024

v 1.4.3

74d759eb2fd46edde222a85ac5203f57

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/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Actividad investigadora: La Dra. Maria José Benito Bernáldez, tiene una trayectoria Investigadora de 25 años (con 4 sexenios de investigación). Su labor investigadora comenzó en 1996 como alumna interna en Tecnología de los Alimentos de la UEX. En 1999 defendió su tesis de licenciatura. A principios de este año consiguió la beca FPI del MEC para la realización de la tesis doctoral. A partir de aquí comenzó a desarrollar sus líneas de investigación con una línea prioritaria de Estudios de aspectos tecnológicos y sanitarios para la mejora de las cualidades de los productos cárnicos. Estos estudios formaron parte de sus tesis doctoral que culminó en el año 2002 con sobresaliente Cum Laude y merecedora del premio extraordinario de doctorado.

Durante este tiempo ha participado en 55 proyectos de investigación nacionales, regionales y europeos . Sus investigaciones más importantes han conducido a la Transferencia de los Resultados a la industria con más de 35 CONVENIOS con empresas.

Los resultados obtenidos han sido publicados en más de 100 revistas Internacionales (Con JCR 80; H-index: 27; total citations: 2020) de elevado índice de Impacto, en las que cabe destacar que su mayoría son en Q1. También tiene contribuciones en revistas científicas no indexadas con índice de calidad y capítulos de libro. Durante su periodo predoctoral y postdoctoral, ha realizado varias estancias en Centros de gran Prestigio Internacional como la Universidad de Cornell en Nueva York (USA), durante 3 meses dentro de su periodo predoctoral y obteniendo una publicación del trabajo allí realizado; en el Departamento de Biotechnology de Roche Vitamins en Suiza actualmente DSM Nutricional Products, durante 4 meses de su periodo postdoctoral y obteniendo otra publicación aún en revisión; y con la beca postdoctoral del Ministerio de Educación y Ciencia para sus Estudios en la Universidad de Nottingham (Inglaterra), durante 18 meses, en los cuales logró la clonación de la proteasa EPg222 y su expresión en Pichia (también publicado), y además colaboró como investigador principal en un convenio con una empresa multinacional para la expresión de una esterasa de interés en la producción de los alimentos (quesos).

Finalmente, presenta contribuciones a numerosos congresos, en su mayoría nacionales pero también internacionales, en los que participa como ponente, con comunicaciones orales y comunicaciones tipo póster.

En cuanto a su **actividad Docente**, desde el año 2000 ejerce como profesora en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura, con 24 años de docencia reglada en la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos, postgrados oficiales y programas de doctorado. Con 4 quinquenios. Participa en programas de doctorado y postgrados oficiales. Además ha dirigido 7 Tesis Doctorales y 3 más en curso, y más de 40 trabajos fin de grado, máster, tesinas y DEAS.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

4 SEXENIOS DE INVESTIGACIÓN por el Ministerio de Educación, tramos 1999-2004 / 2005-2010/ 2011-2016/ 2017-2022

Número de tesis doctorales dirigidas : 7 tesis doctorales dirigidas en los últimos diez años y 3 en curso

Índice h, publicaciones totales en JCR,

Índice H 27

Nº de publicaciones totales con JCR: 80

Nº total de citas 2020

María José Benito Bernáldez

Apellidos: **Benito Bernáldez**
Nombre: **María José**
DNI: **xxxxxxx-**
ORCID: **0000-0001-8432-8035**
ScopusID: **35315298600**
ResearcherID: **AAAY-6942-2021**
Fecha de nacimiento: **15/05/1975**
Sexo: **Mujer**
Teléfono fijo: **(0034) 924286200 - 86270**
Fax: **(0034) 924286201**
Correo electrónico: **mjbenito@unex.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura
Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Fecha de inicio: 26/03/2010
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Secundaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos
Funciones desempeñadas: Docencia e Investigación
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

| | Entidad empleadora | Categoría profesional | Fecha de inicio |
|---|----------------------------|--|-----------------|
| 1 | Universidad de Extremadura | Profesor Contratado Doctor | 01/03/2006 |
| 2 | Universidad de Extremadura | Profesor Asociado a tiempo completo tipo 3 | 30/07/2004 |
| 3 | Universidad de Extremadura | Profesor Asociado a tiempo completo | 28/02/2000 |
| 4 | Universidad de Extremadura | Becario de FPI del Ministerio de Educación y Cultura | 01/01/1999 |

- 1** **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor Contratado Doctor
Fecha de inicio-fin: 01/03/2006 - 25/03/2010 **Duración:** 4 años
- 2** **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Profesor Asociado a tiempo completo tipo 3



Fecha de inicio-fin: 30/07/2004 - 01/03/2006

Duración: 2 años

3 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Categoría profesional: Profesor Asociado a tiempo completo

Fecha de inicio-fin: 28/02/2000 - 30/07/2004

Duración: 4 años

4 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Categoría profesional: Becario de FPI del Ministerio de Educación y Cultura

Fecha de inicio-fin: 01/01/1999 - 27/02/2000

Duración: 1 año



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: Licenciatura en Veterinaria

Entidad de titulación: Facultad de Veterinaria.

Tipo de entidad: Universidad

Universidad de Extremadura

Fecha de titulación: 14/10/1998

Doctorados

Programa de doctorado: Doctora por la Universidad de Extremadura

Entidad de titulación: Facultad de Veterinaria.

Tipo de entidad: Universidad

Universidad de Extremadura

Fecha de titulación: 13/09/2002

Conocimiento de idiomas

| Idioma | Comprensión auditiva | Comprensión de lectura | Interacción oral | Expresión oral | Expresión escrita |
|--------|----------------------|------------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Inglés | | C1 | C1 | C1 | C1 |

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Utilización de diferentes variedades de tomate para la elaboración de tomate concentrado saludable

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Alumno/a: MIGUEL DOMÍNGUEZ SÁNCHEZ

Calificación obtenida: 9

Fecha de defensa: 24/11/2020
- Título del trabajo:** Caracterización de la microbiota de queso serpa y selección de cepas nativas con aptitud probiótica y actividad antimicrobiana

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universidad de Extremadura

Alumno/a: María Teresa Goncalves Dos Santos



Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 02/10/2020

- 3 Título del trabajo:** Compuestos bioactivos en extractos de plantas aromáticas y medicinales y su uso en alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: ALFREDO ARROYO GALLARDO
Calificación obtenida: 7
Fecha de defensa: 17/09/2020
- 4 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de plantas aromáticas y medicinales sobre el desarrollo de mohos toxigénicos habituales en alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: MARÍA GUTIÉRREZ ESTEBAN
Calificación obtenida: Matricula de honor 9.5
Fecha de defensa: 17/09/2020
- 5 Título del trabajo:** Estrategias de adaptación de mohos frecuentemente encontrados en alimentos frente a compuestos antifúngicos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: FÁTIMA CORREA JIMÉNEZ
Calificación obtenida: 9.00
Fecha de defensa: 16/09/2020
- 6 Título del trabajo:** Evaluación de compuestos Geosmina y 2-Metilisoborneol en trucha arco iris de acuicultura criada en estanques con agua recirculada y con agua de la cuenca del río
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: LAURA MÉNDEZ GRANO DE ORO
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 17/07/2020
- 7 Título del trabajo:** Diseño de un producto innovador obtenido de subproductos del tomate
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: MARÍA GARCÍA GALLEGU
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 26/11/2019
- 8 Título del trabajo:** Extracción de compuestos bioactivos con fluido supercrítico (EFS) para su uso en la industria
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: ALBERTO FERMÍN DE PERALTA HERNÁNDEZ
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 26/11/2019



- 9** **Título del trabajo:** Aptitud tecnológica de aislados de levadura para el proceso de maduración de quesos tipo "torta"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: MARÍA DEL MAR MARTÍN-MORA PARRA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 15/07/2019
- 10** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de la congelación durante la elaboración de Torta del Casar para el control de microorganismos patógenos alterantes
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: MARÍA JOSÉ DELGADO BORREGO
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 15/07/2019
- 11** **Título del trabajo:** Microbioma y Alimentación Funcional.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: LUCÍA DÍAZ-RIPOLL MARZOL
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 12/02/2019
- 12** **Título del trabajo:** PRINCIPALES ENTEROBACTERIAS EN LA MADURACIÓN DE QUESOS DE PASTA BLANDA EN EXTREMADURA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: LUCÍA León Silva
Calificación obtenida: 10
Fecha de defensa: 16/07/2018
- 13** **Título del trabajo:** SELECCIÓN DE LEVADURAS CON PROPIEDADES PROBIÓTICAS PARA SU APLICACIÓN EN QUESOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: María de los Ángeles Guerra Villa
Fecha de defensa: 16/07/2018
- 14** **Título del trabajo:** Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano en Europa en los últimos años: situación actual, medidas para su prevención y control
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Isabel Gómez González
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 12/07/2018
- 15** **Título del trabajo:** ALTERACIONES DE ORIGEN MICROBIANO EN QUESOS TRADICIONALES: MICROORGANISMOS ALTERANTES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Carmen Barragán Espinal



Fecha de defensa: 18/06/2018

- 16 Título del trabajo:** Estudio de la población de levaduras en quesos de pasta blanda de Extremadura
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Cristina Sahelices Garrido-Lestache
Fecha de defensa: 18/06/2018
- 17 Título del trabajo:** Propiedades funcionales del tomate. Innovación y nuevos alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: Carmen Sánchez Pintado
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 16/06/2018
- 18 Título del trabajo:** Desarrollo de alimentos probióticos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: LAURA MÉNDEZ GRANO DE ORO
Fecha de defensa: 15/02/2018
- 19 Título del trabajo:** Avances en la detección y control de microorganismos en los alimentos: comparación de las técnicas de secuenciación para la detección de microorganismos en alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: RAFAEL JUAN TORRES FERNÁNDEZ DE SORIA
Fecha de defensa: 20/11/2017
- 20 Título del trabajo:** Población microbiana de quesos tradicionales de pasta blanda de Extremadura y Portugal: microorganismos beneficiosos, alterantes y patógenos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: RUARÍA LÓPEZ ROMERO
Calificación obtenida: 9.00
Fecha de defensa: 20/11/2017
- 21 Título del trabajo:** Diseño e implantación de un sistema de seguridad alimentaria en una almazara
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: MARÍA PRADO ALVAREZ REY
Fecha de defensa: 24/11/2016
- 22 Título del trabajo:** Identificación de la población de levaduras de diferentes productores de quesos serpa portugueses
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: MARÍA LEANDRO RODRÍGUEZ
Calificación obtenida: M. HONOR 9.00
Fecha de defensa: 14/09/2016



- 23** **Título del trabajo:** Selección de bacterias ácido lácticas con propiedades probióticas para su aplicación en quesos portugueses
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: CRISTINA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 24** **Título del trabajo:** Evaluación de peligros microbiológicos en quesos portugueses
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: CRISTINA MILLÁN YUBERO
Calificación obtenida: 8,5 (Notable)
Fecha de defensa: 15/06/2016
- 25** **Título del trabajo:** Evaluación de peligros microbiológicos en quesos portugueses
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: CRISTINA MILLÁN YUBERO
Calificación obtenida: 8,5 (Notable)
Fecha de defensa: 15/06/2016
- 26** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN CARNE DE CABRITO DE LAS RAZAS ESPAÑOLAS DEL GUADARRAMA Y PAYOYA ALIMENTADO CON DIFERENTE SISTEMA DE PRODUCCIÓN/ LECHE NATURAL Y ARTIFICIAL
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: ELENA MAESSO FERRE
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Fecha de defensa: 11/02/2016
- 27** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN CARNE DE CABRITO DE LAS RAZAS ESPAÑOLAS DEL GUADARRAMA Y PAYOYA ALIMENTADO CON DIFERENTE SISTEMA DE PRODUCCIÓN/ LECHE NATURAL Y ARTIFICIAL
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: ELENA MAESSO FERRE
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Fecha de defensa: 11/02/2016
- 28** **Título del trabajo:** Estrategias para el desarrollo de un nuevo producto cárnico fermentado de cerdo ibérico con compuestos nitrogenados bioactivos mediante la inoculación de microorganismos seleccionados y la enzima EPg222
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Margarita Fernández García
Fecha de defensa: 04/02/2016
- 29** **Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA MICROFLORA DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster



Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: LETICIA GAMITO BOLAÑOS
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 23/09/2015

- 30 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA MICROFLORA DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Alumno/a: LETICIA GAMITO BOLAÑOS
Calificación obtenida: Sobresaliente 9
Fecha de defensa: 23/09/2015
- 31 Título del trabajo:** APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA PARA SU USO EN LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: FÁTIMA UGALDE VILLANUEVA
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 15/09/2015
- 32 Título del trabajo:** APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA PARA SU USO EN LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: FÁTIMA UGALDE VILLANUEVA
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 15/09/2015
- 33 Título del trabajo:** Estudio de indicadores de calidad en carne de cabrito de la raza Verata.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura. **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Inmaculada Porro Domínguez
Calificación obtenida: Sobresaliente por unanimidad
Fecha de defensa: 22/07/2015
- 34 Título del trabajo:** Estudio de indicadores de calidad en carne de cabrito de la raza Verata.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura. **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Inmaculada Porro Domínguez
Calificación obtenida: Sobresaliente por unanimidad
Fecha de defensa: 22/07/2015
- 35 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN NUEVAS VARIEDADES DE CACAHUETES
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: ADRIANA BERNÁLDEZ MUNICIO
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 14/07/2015



- 36** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN NUEVAS VARIEDADES DE CACAHUETES
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: ADRIANA BERNÁLDEZ MUNICIO
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 14/07/2015
- 37** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE LA VIDA ÚTIL DE HIGOS PARA CONSUMO EN FRESCO Y EN SECO
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: ALMUDENA VÁZQUEZ MERCHÁN
Calificación obtenida: 8
Fecha de defensa: 16/07/2014
- 38** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE LA VIDA ÚTIL DE HIGOS PARA CONSUMO EN FRESCO Y EN SECO
Tipo de proyecto: Trabajo fin de grado
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: ALMUDENA VÁZQUEZ MERCHÁN
Calificación obtenida: 8
Fecha de defensa: 16/07/2014
- 39** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE MANZANAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS Y LISTAS PARA EL CONSUMO ALUMNO: Centro: ,
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fernando Del Pozo Vázquez
Calificación obtenida: Notable 7
Fecha de defensa: 01/07/2013
- 40** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE MANZANAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS Y LISTAS PARA EL CONSUMO ALUMNO: Centro: ,
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fernando Del Pozo Vázquez
Calificación obtenida: Notable 7
Fecha de defensa: 01/07/2013
- 41** **Título del trabajo:** Caracterización del cardo (*Cynara cardunculus*, L) para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la Torta del Casar
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. Universidad DE EXTREMADURA
Alumno/a: ELENA ORDIALES REY
Fecha de defensa: 25/01/2013
- 42** **Título del trabajo:** Caracterización del cardo (*Cynara cardunculus*, L) para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la Torta del Casar
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral



Entidad de realización: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. Universidad DE EXTREMADURA
Alumno/a: ELENA ORDIALES REY
Fecha de defensa: 25/01/2013

- 43 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS PÉPTIDOS GENERADOS CON DIFERENTES CUAJOS DE CYNARA CARDUNCULUS
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: José Manuel Requesón Sánchez
Calificación obtenida: Notable 8,5
Fecha de defensa: 01/10/2012
- 44 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS PÉPTIDOS GENERADOS CON DIFERENTES CUAJOS DE CYNARA CARDUNCULUS
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: José Manuel Requesón Sánchez
Calificación obtenida: Notable 8,5
Fecha de defensa: 01/10/2012
- 45 Título del trabajo:** Detección de bacterias ácido-lácticas en aceitunas mediante perfiles de hidratos de carbono y ELISA
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: Parra Moreno, Rosa María
Calificación obtenida: 6 aprobado
Fecha de defensa: 03/10/2011
- 46 Título del trabajo:** Detección de bacterias ácido-lácticas en aceitunas mediante perfiles de hidratos de carbono y ELISA
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: Parra Moreno, Rosa María
Calificación obtenida: 6 aprobado
Fecha de defensa: 03/10/2011
- 47 Título del trabajo:** Bases moleculares de la inhibición de lipoxigenasa por xantohumol ALUMNO: Centro: ,
Tipo de proyecto: Trabajos fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Díaz García, Juan José
Calificación obtenida: 9 Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/10/2011
- 48 Título del trabajo:** Bases moleculares de la inhibición de lipoxigenasa por xantohumol ALUMNO: Centro: ,
Tipo de proyecto: Trabajos fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Díaz García, Juan José
Calificación obtenida: 9 Sobresaliente



Fecha de defensa: 03/10/2011

- 49 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antihipertensora y antimicrobiana de péptidos generados por enzimas proteolítico de origen vegetal
Tipo de proyecto: Trabajos fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: Montero de Espinosa, M^a Carmen
Calificación obtenida: 9 Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/10/2011
- 50 Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antihipertensora y antimicrobiana de péptidos generados por enzimas proteolítico de origen vegetal
Tipo de proyecto: Trabajos fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: Montero de Espinosa, M^a Carmen
Calificación obtenida: 9 Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/10/2011
- 51 Título del trabajo:** PRODUCCIÓN ENZIMÁTICA DE HIDROLIZADOS PROTEICOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA, HARINAS DE SOJA Y COLZA, PARA SER USADOS COMO ABONO
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: GONZALO AMARO BLANCO
Fecha de defensa: 27/09/2011
- 52 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES, DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS EXTREMEÑOS, ELABORADOS CON CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS Y LA PROTEASA EPG 222
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS Universida de Extremadura
Alumno/a: ROCÍO CASQUETE PALENCIA
Fecha de defensa: 15/07/2011
- 53 Título del trabajo:** Evolución de microorganismos en las cerezas tipo picotas durante el almacenamiento en atmósferas controladas
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Villalobos Rivera, M^a Carmen
Calificación obtenida: 9,5 Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/07/2011
- 54 Título del trabajo:** Evolución de microorganismos en las cerezas tipo picotas durante el almacenamiento en atmósferas controladas
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Villalobos Rivera, M^a Carmen
Calificación obtenida: 9,5 Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/07/2011



- 55** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas tipo picota tradicionalmente cultivadas en el valle del jerte
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: María del Carmen Villalobos Rivera
Calificación obtenida: Sobresaliente por unanimidad
Fecha de defensa: 04/03/2011
- 56** **Título del trabajo:** Estudio de la vida útil de cerezas tipo picota tradicionalmente cultivadas en el valle del jerte
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: María del Carmen Villalobos Rivera
Calificación obtenida: Sobresaliente por unanimidad
Fecha de defensa: 04/03/2011
- 57** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de Gestión de Calidad en una industria panadera
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: Leonardo Ionel Torcea
Calificación obtenida: Notable 8.
Fecha de defensa: 27/09/2010
- 58** **Título del trabajo:** Diseño de un sistema de Gestión de Calidad en una industria panadera
Tipo de proyecto: Trabajo fin de máster
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias, Universidad de Extremadura
Alumno/a: Leonardo Ionel Torcea
Calificación obtenida: Notable 8.
Fecha de defensa: 27/09/2010
- 59** **Título del trabajo:** SELECCIÓN DE MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS PARA SU IMPLANTACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS DE CERDO IBÉRICO
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Santiago Ruiz-Moyano Seco De Herrera
Fecha de defensa: 09/07/2009
- 60** **Título del trabajo:** PUESTA A PUNTO DE UN MÉTODO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES DE CEBOLLA CON DIFERENTE VALOR TECNOLÓGICO
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Escuela de Ingenierías agrarias. Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: GUSTAVO GALLARDO BRONCANO
Fecha de defensa: 02/07/2009
- 61** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Rocío Casquete
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/12/2008



- 62** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Rocío Casquete
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/12/2008
- 63** **Título del trabajo:** "Caracterización de las especies de cardo para su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar mediante técnicas de biología molecular" Alumno: Margarita Fernández García
Centro: Escuela de Ingenierías agrarias,
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: de Extremadura.
Calificación obtenida: Sobresaliente por unanimidad
Fecha de defensa: 30/04/2008
- 64** **Título del trabajo:** "Sobreexpresión en E.coli y purificación de una proteasa para su adición durante el procesado de los productos cárnicos"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Fernando Rodríguez Domínguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 31/03/2006
- 65** **Título del trabajo:** "Sobreexpresión en E.coli y purificación de una proteasa para su adición durante el procesado de los productos cárnicos"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Fernando Rodríguez Domínguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 31/03/2006
- 66** **Título del trabajo:** "Relación entre parámetros microbiológicos y fisico-químicos en jamones ibéricos con diferente grado de alteración"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Herminia González Moreno
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/06/2005
- 67** **Título del trabajo:** "Relación entre parámetros microbiológicos y fisico-químicos en jamones ibéricos con diferente grado de alteración"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Herminia González Moreno
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/06/2005
- 68** **Título del trabajo:** "Detección e identificación rápida de micrococáceas y bacterias lácticas aisladas de embutidos mediante perfil de proteínas"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.



Alumno/a: Manuel Joaquín Serradilla Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/02/2005

- 69** **Título del trabajo:** "Detección e identificación rápida de micrococáceas y bacterias lácticas aisladas de embutidos mediante perfil de proteínas"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura.
Alumno/a: Manuel Joaquín Serradilla Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/02/2005
- 70** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universida de Extremadura.
Alumno/a: Manuel Joaquín Serradilla Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 22/11/2004
- 71** **Título del trabajo:** Obtención del Diploma de Estudios Avanzados
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universida de Extremadura.
Alumno/a: Manuel Joaquín Serradilla Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 22/11/2004

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** Instituto de Investigación de Recursos Agrarios INURA
Nombre del investigador/a principal (IP): María de Guía Córdoba Ramos
Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura
- 2** **Nombre del grupo:** "CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS"
Nombre del investigador/a principal (IP): María de Guía Córdoba Ramos
Entidad de afiliación: Universidad de Extremadura

Actividad científica o tecnológica

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

- Nombre del proyecto:** BIOACTIVE PEPTIDES RECOVERY FROM AGRIFOOD INDUSTRY WASTE
Ámbito geográfico: Unión Europea
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez
Nº de investigadores/as: 30
Tipo de participación: Coordinador
Nombre del programa: SEED PROYECT EUGREEN alianza Europa
Fecha de inicio-fin: 01/01/2024 - 31/12/2025
Cuantía total: 6.000 €
- Nombre del proyecto:** MICROORGANISMOS CON ALTA CAPACIDAD PROTEOLÍTICA PARA LA GENERACIÓN DE NUEVOS BIOESTIMULANTES", CONCEDIDO A LA EMPRESA DENTRO DE LAS LÍNEAS DE ACTUACIÓN DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTI)
Ámbito geográfico: Nacional
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio-fin: 01/06/2022 - 22/07/2024
Cuantía total: 25.000 €
- Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ACUICULTURA DE TRUCHA ARCOÍRIS PARA LA MEJORA DE SU CALIDAD SENSORIAL CDTI
Modalidad de proyecto: De actividad de desarrollo precompetitiva **Ámbito geográfico:** Nacional
Nº de investigadores/as: 8
Tipo de participación: Coordinador
Fecha de inicio-fin: 17/06/2020 - 16/04/2023
Cuantía total: 40.000 €
- Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN CULTIVO MIXTO DE MICROORGANISMOS SIMBIOTICOS AUTOCTONOS PARA MEJORAR LA PRODUCCION DE LA CARNE DE TRUCHA
Ámbito geográfico: Autonómica
Nº de investigadores/as: 1
Tipo de participación: Coordinador
Fecha de inicio-fin: 08/03/2022 - 08/03/2023
Cuantía total: 40.677 €
- Nombre del proyecto:** Aplicación de metabolitos de levaduras nanoencapsuladas para mejorar los aromas en vinos"
Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.



Cód. según financiadora: (ID-20170106) (Ref. 157/17).

Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 01/01/2023

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

6 Nombre del proyecto: Bioshelf-Life: Técnica de protección biomolecular en conservación de frutas CDTI

Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

Cód. según financiadora: (ID-20170102) (Ref. 156/17)

Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 01/01/2023

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

7 Nombre del proyecto: BCAs y VOCs como herramientas para el biocontrol y la predicción de la alteración fúngica en frutas

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alejandro Hernández León

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

Cód. según financiadora: RTI2018-096882-B- 100

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2022

Cuantía total: 114.224 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

8 Nombre del proyecto: Bcas y Vocs como herramientas para el biocontrol y la predicción de la alteración fúngica en frutas

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 10

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/07/2022

Cuantía total: 114.224 €

9 Nombre del proyecto: Estandarización Microbiológica Del Scoby Y Del Procesado Industrial De La Kombucha Mediante Tecnologías Ómicas

Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANTIAGO RUIZ MOYANO

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

Cód. según financiadora: (IDI-20190268). (Ref. 325/19).

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 01/01/2022

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €



Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 10 Nombre del proyecto:** Métodos combinados y tecnologías de obstáculos para la eliminación de micotoxinas en la elaboración de higo seco

Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martín González

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

Cód. según financiadora: (IDI-20180983. (Ref. 286/19).

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 01/01/2022

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 11 Nombre del proyecto:** REVITALIZING MUL TIFUNCT/ONAL MEDITERRANEAN AGROSILVOPASTORAL SYSTEMS USING DYNAMIC ANO PROFITABLE OPERATIONAL PRACTICES

Identificar palabras clave: Explotación agrícola de la tierra

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Coordinador/a gerente

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

Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España

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

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Europea - Madrid

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: Bruselas, Région de Bruxelles-Capitale

Tipo de participación: Otros

Cód. según financiadora: LIFE16 ENV/ES/000276

Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 29/10/2021

Duración: 4 años - 48 meses - 1440 días

Cuantía total: 2.209.203 €

Cuantía subproyecto: 2.209.203 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Aportación del solicitante: Subdirección o subcoordinación del proyecto

- 12 Nombre del proyecto:** Estrategias microbiológicas para el control de agentes patógenos en la torta del Casar

Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria; Productos de origen vegetal

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

Cód. según financiadora: (IDI-20180265). (Ref. 026/19).

Fecha de inicio-fin: 15/01/2019 - 28/04/2021

Cuantía total: 30.000 €

Cuantía subproyecto: 30.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo



- 13 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevas estrategias agroalimentarias para procesado de tomate más saludable TOMAVIT
Identificar palabras clave: Producción vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI
Cód. según financiadora: (Ref. 176/19)
Fecha de inicio-fin: 12/03/2019 - 11/03/2021
Cuantía total: 20.000 € **Cuantía subproyecto:** 20.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 14 Nombre del proyecto:** "REDUCCIÓN DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS PROCESADOS COLOR
Identificar palabras clave: Agricultura
Identificar palabras clave: Producción vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): F. Pérez Nevado
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI
Cód. según financiadora: (Ref. 175/19)
Fecha de inicio-fin: 12/03/2019 - 11/03/2021
Cuantía total: 9.000 € **Cuantía subproyecto:** 9.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 15 Nombre del proyecto:** Incremento de la Fracción de Sólidos Solubles en Tomate para industria mediante señalizadores metabólicos
Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.
Cód. según financiadora: (IDI-20180393) (Ref. 350/18).
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 01/01/2021
Cuantía total: 5.000 € **Cuantía subproyecto:** 5.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 16 Nombre del proyecto:** Nueva alimentación Simbiótica en ovino, de cepas autóctonas para producción quesera
Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.
Cód. según financiadora: (IDI-20180700). (Ref. 353/18).
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 01/01/2021



Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

17 Nombre del proyecto: Nuevas estrategias inocuas de control microbiológico en el procesado de pimentón de la Vera

Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

Cód. según financiadora: (IDI-20180709). (Ref. 349/18).

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 01/01/2021

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

18 Nombre del proyecto: LABORATORIO DE TÉCNICAS DE ANÁLISIS NO DESTRUCTIVAS

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 27

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA INNOVACION Y UNIVERSIDADES

Cód. según financiadora: EQC2019-005822-P

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

Cuantía total: 355.007,56 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

19 Nombre del proyecto: Gestión integral del proceso productivo del higo seco que asegure un producto de máxima calidad higiénico- sanitaria.

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Maria de Guia Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

Cód. según financiadora: RTA2017-00032-C02-02

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2020

Cuantía total: 85.746 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

20 Nombre del proyecto: EIT FOOD RIS CONSUMER ENGAGEMENT LABS (KAVA Nº 19153). PROYECTO DENTRO DE LA EIT FOOD (INSTITUTO EUROPEO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA (EIT). ORGANISMO DE LA UNIÓN EUROPEA.

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Unión Europea

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



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

EIT FOOD CLC SOUTH S.L. (U)

Cód. según financiadora: KAVA Nº 19153 REFERENCIA UEX: 214/19

Fecha de inicio-fin: 08/05/2019 - 30/06/2020

Cuantía total: 5.785,12 €

Cuantía subproyecto: 5.785,12 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

21 Nombre del proyecto: EIT Food RIS Consumer Engagement Labs activity

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Coordinador/a científico/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; M. G. Córdoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT)

Cód. según financiadora: EIT (Ref. 214/19)

Fecha de inicio-fin: 08/05/2019 - 30/06/2020

Cuantía total: 5.785,12 €

Cuantía subproyecto: 5.785,12 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

22 Nombre del proyecto: I FERIA CREATIVE STEAM

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARTA MARÍA FALLOLA SÁNCHEZ-HERRERA

Nº de investigadores/as: 43

Entidad/es financiadora/s:

Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología

Cód. según financiadora: FCT-18-12977

Fecha de inicio-fin: 01/04/2019 - 30/06/2020

Cuantía total: 25.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

23 Nombre del proyecto: Desarrollo de nuevas estrategias agroalimentarias para procesado de tomate más saludable TOMAVIT

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI

Tipo de participación: Coordinador

Cód. según financiadora: EXP - 00110874 / ITC-20181027

Fecha de inicio-fin: 08/05/2018 - 30/06/2020

Cuantía total: 5.785,12 €

Cuantía subproyecto: 5.785,12 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo



- 24** **Nombre del proyecto:** NUEVAS ALTERNATIVAS PARA LA REVALORIZACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES
Identificar palabras clave: Ciencias de la nutrición
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Tipo de entidad: Instituto Universitario de Investigación
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Benito Bernáldez María José
Nº de investigadores/as: 20
Entidad/es financiadora/s:
consejería de economía, competitividad e innovación
Cód. según financiadora: IB16158
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020
Cuantía total: 149.998,2 € **Cuantía subproyecto:** 149.974 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 25** **Nombre del proyecto:** SELECCIÓN DE CEPAS DE LEVADURAS AUTÓCTONAS PARA SU UTILIZACIÓN COMO CULTIVO INICIADOR FUNCIONAL EN QUESOS DE PASTA BLANDA.
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA JOSÉ BENITO; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; ELENA ORDIALES
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJERIA ECONOMIA, COMPETITIVIDAD E INNOVACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Cód. según financiadora: IB16038
Fecha de inicio-fin: 03/06/2017 - 02/06/2020
Cuantía total: 149.974 € **Cuantía subproyecto:** 149.974 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 26** **Nombre del proyecto:** Reducción de Acrilamida en alimentos procesados COLOR
Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO PÉREZ-NEVADO
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.
Cód. según financiadora: (EXP - 00111149 /ITC-20181180) (Ref. 175/19)
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 01/01/2020
Cuantía total: 5.000 € **Cuantía subproyecto:** 5.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 27** **Nombre del proyecto:** Reducción del dióxido de azufre en el proceso de vinificación
Identificar palabras clave: Productos de origen vegetal
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Centro para el desarrollo Tecnológico Industrial CDTI.

Cód. según financiadora: (IDI-20160433) (Ref 045/17).

Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 01/01/2020

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

28 Nombre del proyecto: "INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA DE EXTREMADURA"

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alejandro Hernández

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RURAL, POLÍTICAS AGRARIAS Y TERRITORIO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA, Empresas FUENSANA BIO, S.L. / AGRÍCOLA ECOLÓGICA DE EXTREMADURA, S.A. / EXTREMADURA SANA, S.L.

Cód. según financiadora: 380/18; 381/18;382/18/

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2019

Cuantía total: 25.000 €

Cuantía subproyecto: 25.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

29 Nombre del proyecto: GRUPO OPERATIVO APLICACIÓN DE ESTRATEGIAS INNOVADORAS PARA LA PRODUCCIÓN DE HIGOS SECOS CON LA MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICOSANITARIA

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO AGRICULTURA, ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE

Cód. según financiadora: 20180027014 GRUPO OPERATIVO DEL HIGO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 19/09/2019

Cuantía total: 3.651,94 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

30 Nombre del proyecto: CONTRATO REGULADOR DE LA SUBCONTRATA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA POR LA EMPRESA BODEGAS BH, S.L. PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN "REDUCCIÓN DEL DIOXIDO DE AZUFRE EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN"

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL A TRAVÉS DE LA EMPRESA BODEGAS BH, S.L.

Cód. según financiadora: 045/17

Fecha de inicio-fin: 30/06/2016 - 30/04/2019



Cuantía total: 28.000 €

Cuantía subproyecto: 28.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 31 Nombre del proyecto:** Desarrollo de estrategias de control de hongos productores de micotoxinas en la obtención de sémola de maíz (MICOSEMA)

Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura

Cód. según financiadora: (Ref 05/15)." (Proyecto Decreto 40/2016. AA-16-004

Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 01/01/2019

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 32 Nombre del proyecto:** Aplicación de estrategias innovadoras para la producción de higos secos con la máxima calidad higiénico-sanitaria

Identificar palabras clave: Industria agroalimentaria

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Entidad/es financiadora/s:

Grupo Operativo Nacional. Ministerio de Agricultura y Alimentación (2018)

Cód. según financiadora: (REG: 7014).

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 30/12/2018

Cuantía total: 5.000 €

Cuantía subproyecto: 5.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 33 Nombre del proyecto:** AYUDA DEL PROGRAMA PROPIO DE LA UEX PARA EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN "CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS."

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Benito Bernáldez María José

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

PROGRAMA PROPIO UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Cód. según financiadora: PPGRU16C7

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

Cuantía total: 1.933,63 €

Cuantía subproyecto: 1.933,63 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 34 Nombre del proyecto:** "Programa de mejora de variedades de picotas en el Valle del Jerte: Evaluación y selección de los genotipos según criterios microbiológicos y de calidad" Ref: RTA2013-00014-C03-03

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Maria de Guia Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria



Fecha de inicio-fin: 23/10/2014 - 23/10/2017

Cuantía total: 92.044,8 €

- 35 Nombre del proyecto:** “Programa de mejora de variedades de picotas en el Valle del Jerte: Evaluación y selección de los genotipos según criterios microbiológicos y de calidad” Ref: RTA2013-00014-C03-03

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Maria de Guia Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

Cód. según financiadora: RTA2013-00014-C03-03

Fecha de inicio-fin: 23/10/2014 - 23/10/2017

Cuantía total: 92.044,8 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 36 Nombre del proyecto:** “CONTROL DE MOHOS TOXIGENICOS EN ALIMENTOS MADURADOS MEDIANTE FACTORES AMBIENTALES, MICROBIANOS E INGREDIENTES QUE REGULEN LA EXPRESION DE MICOTOXINAS” (Nº del proyecto: AGL2013-45729-P) Organismo financiador: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnol

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. MARIA DEL MAR RODRIGUEZ JOVITA

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de economía y competitividad

Cód. según financiadora: AGL2013-45729-P

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2016

Cuantía total: 133.100 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 37 Nombre del proyecto:** “CONTROL DE MOHOS TOXIGENICOS EN ALIMENTOS MADURADOS MEDIANTE FACTORES AMBIENTALES, MICROBIANOS E INGREDIENTES QUE REGULEN LA EXPRESION DE MICOTOXINAS” (Nº del proyecto: AGL2013-45729-P) Organismo financiador: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) Ministerio de Ciencia y Tecnología Núm.Expediente proyecto: AGL2013-45729-P

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. MARIA DEL MAR RODRIGUEZ JOVITA

Nº de investigadores/as: 11

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2016

Cuantía total: 133.100 €

- 38 Nombre del proyecto:** LABORATORIO PARA LA OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE INGREDIENTES BIOACTIVOS NATURALES Y PRODUCTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES.. Ref.

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS

Nº de investigadores/as: 19

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. FEDER

Cód. según financiadora: UNEX13-1E-1709**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2015**Cuantía total:** 528.707,2 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 39 Nombre del proyecto:** LABORATORIO PARA LA OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE INGREDIENTES BIOACTIVOS NATURALES Y PRODUCTOS BENEFICIOSOS PARA LA SALUD A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VEGETALES.. Ref. UNEX13-1E-1709

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS**Nº de investigadores/as:** 19**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. FEDER

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2015**Cuantía total:** 528.707,2 €

- 40 Nombre del proyecto:** "APOYOS A LOS PLANES DE ACTUACIÓN DE LOS GRUPOS CATALOGADOS" (Nº del proyecto: GR10121)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: GR10121

Fecha de inicio-fin: 31/12/2010 - 31/12/2014**Cuantía total:** 85.911 €

- 41 Nombre del proyecto:** "APOYOS A LOS PLANES DE ACTUACIÓN DE LOS GRUPOS CATALOGADOS" (Nº del proyecto: GR10121)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Dra. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: GR10121

Cód. según financiadora: GR10121**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2010 - 31/12/2014**Cuantía total:** 85.911 €**Cuantía subproyecto:** 0 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 42 Nombre del proyecto:** Producción sostenible de cerezas de alta calidad para el mercado europeo.

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud**Ámbito geográfico:** Unión Europea**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Quero García. Organismo financiador: European cooperation in the field of scientific and techn**Entidad/es financiadora/s:**

European cooperation in the field of scientific and techn

Cód. según financiadora: COST



Fecha de inicio-fin: 01/07/2011 - 01/07/2014

Cuantía total: 10.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 43** **Nombre del proyecto:** Producción sostenible de cerezas de alta calidad para el mercado europeo.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Quero García. Organismo financiador: European cooperation in the field of scientific and techn
Fecha de inicio-fin: 07/2011 - 07/2014
- 44** **Nombre del proyecto:** "Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales y nutricionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado" Ref:
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Alberto Martín González
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Cód. según financiadora: RTA2010-00123-C02-02
Fecha de inicio-fin: 10/01/2011 - 31/12/2013
Cuantía total: 72.985,2 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
- 45** **Nombre del proyecto:** "Aptitud comercial y estudio de componentes funcionales y nutricionales de variedades de higueras interesantes para el consumo en fresco y secado" Ref: RTA2010-00123-C02-02
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Alberto Martín González
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Fecha de inicio-fin: 10/01/2011 - 31/12/2013
Cuantía total: 72.985,2 €
- 46** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto antioxidante del Pimentón de la Vera en los embutidos crudos curados (PRI09B101)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Emilio Aranda Medina
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI09B101
Fecha de inicio-fin: 22/08/2009 - 22/08/2012
Cuantía total: 22.000 €
- 47** **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto antioxidante del Pimentón de la Vera en los embutidos crudos curados (PRI09B101)
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Emilio Aranda Medina
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI09B101



Cód. según financiadora: PRI09B101

Fecha de inicio-fin: 22/08/2009 - 22/08/2012

Cuantía total: 22.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

48 Nombre del proyecto: "OBTENCIÓN DE BIOACTIVADORES A PARTIR DE FUENTES ALTERNATIVAS" (CDTI)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a de Guía Córdoba

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI

Cód. según financiadora: CDTI

Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 01/01/2012

Cuantía total: 10.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

49 Nombre del proyecto: "SOLUCIONES SOSTENIBLES A LOS SUEROS DE QUESERIA Y SU EMPLEO EN LA ACTIVIDAD AGROALIMENTARIA" (CDTI)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a de Guía Córdoba

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI

Cód. según financiadora: CDTI

Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 01/01/2012

Cuantía total: 10.000 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

50 Nombre del proyecto: "OBTENCIÓN DE BIOACTIVADORES A PARTIR DE FUENTES ALTERNATIVAS" (CDTI)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a de Guía Córdoba

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI

Fecha de inicio-fin: 2010 - 2012

Cuantía total: 10.000 €

51 Nombre del proyecto: "SOLUCIONES SOSTENIBLES A LOS SUEROS DE QUESERIA Y SU EMPLEO EN LA ACTIVIDAD AGROALIMENTARIA" (CDTI)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a de Guía Córdoba

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

CENTRO PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL (CDTi). Núm.Expediente proyecto: CDTI

Fecha de inicio-fin: 2010 - 2012



Cuantía total: 10.000 €

52 Nombre del proyecto: “ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA (Nº del proyecto: PDT09A056)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PDT09A056

Fecha de inicio-fin: 10/10/2009 - 09/10/2011

Cuantía total: 89.658 €

53 Nombre del proyecto: “ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA (Nº del proyecto: PDT09A056)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PDT09A056

Cód. según financiadora: PDT09A056

Fecha de inicio-fin: 10/10/2009 - 09/10/2011

Cuantía total: 89.658 €

Cuantía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

54 Nombre del proyecto: “Caracterización de cocos Grampositivos catalasa positivos y levaduras para uso como bioprotectores durante el proceso de elaboración del jamón de cerdo ibérico ” (Nº del proyecto: PRI08A093)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Alberto Martín González

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI08A093

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

Cuantía total: 24.750 €

55 Nombre del proyecto: “Caracterización de cocos Grampositivos catalasa positivos y levaduras para uso como bioprotectores durante el proceso de elaboración del jamón de cerdo ibérico ” (Nº del proyecto: PRI08A093)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Alberto Martín González

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI08A093

Cód. según financiadora: PRI08A093

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

Cuantía total: 24.750 €

Cuantía subproyecto: 0 €



Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 56** **Nombre del proyecto:** “ENSAYOS PARA LA OBTENCIÓN DE UN PATÉ DE ACEITUNAS CON UNA VIDA ÚTIL DE 2 AÑOS” (Nº del proyecto: A7-27)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. ALEJANDRO HERNÁNDEZ LEÓN
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: A7-27
Fecha de inicio-fin: 10/2009 - 10/2010
Cuantía total: 6.000 €
- 57** **Nombre del proyecto:** “Desarrollo de un nuevo embutido de cerdo ibérico funcional aplicando un cultivo iniciador autóctono y la proteasa EPg222” (Nº del proyecto: PDT08A062)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PDT08A062
Fecha de inicio-fin: 23/07/2008 - 23/07/2010
Cuantía total: 64.029 €
- 58** **Nombre del proyecto:** “CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CAMIALI” (Nº del proyecto: GRU09150)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M. GUÍA CÓRDOBA RAMOS
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE EXTREMADURA Núm.Expediente proyecto: GRU09150
Fecha de inicio-fin: 15/05/2009 - 30/04/2010
Cuantía total: 29.700 €
- 59** **Nombre del proyecto:** “Nuevo método para el control de alteraciones microbianas en aceitunas fermentadas de origen español” (Nº del proyecto: PRI07A130)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Francisco Pérez Nevado
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura Núm.Expediente proyecto: PRI07A130
Fecha de inicio-fin: 08/2007 - 08/2009
Cuantía total: 15.510 €
- 60** **Nombre del proyecto:** Equipo para envasado en vacío y en atmósferas protectoras para productos frescos y precocinados. Ref. UNEX08-1E-003
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana I Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER
Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 01/01/2009
Cuantía total: 106.276,37 €



- 61** **Nombre del proyecto:** “Caracterización y tratamiento postcosecha de cerezas de las variedades tipo picotas tradicionalmente cultivadas en el Valle del Jerte” Ref: RTA2007-00096-C03-03
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Maria de Guia Cordoba Ramos
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Educación y Ciencia. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Fecha de inicio-fin: 2007 - 2009
Cuantía total: 28.898 €
- 62** **Nombre del proyecto:** “Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPg222” (Ref.:PDT05A037)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. María de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.
Fecha de inicio-fin: 2006 - 2008
Cuantía total: 116.785 €
- 63** **Nombre del proyecto:** “Carne fresca de cordero envasada en atmosferas modificadas: prolongación de su vida útil con el mantenimiento de su calidad” Ref: 3PR05C001
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Ana Isabel Andrés Nieto
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.
Fecha de inicio-fin: 2005 - 2008
Cuantía total: 12.375 €
- 64** **Nombre del proyecto:** “Optimización de las condiciones ecológicas que potencien la actividad y producción de péptidos antifúngicos en productos cárnicos madurados para controlar mohos toxigénicos” (Ref.:AGL2004-06546/ALI)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Ángel Asensio Pérez.
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) Ministerio de Ciencia y Tecnología.
Tipo de participación: Profesor.
Fecha de inicio-fin: 2005 - 2007
Cuantía total: 63.250 €
- 65** **Nombre del proyecto:** Laboratorio de Trazabilidad Ref UNEX-23-023
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Florencio Tejada Sereno Numero de participantes: 12
Entidad/es financiadora/s:
Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER
Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 01/01/2005
Cuantía total: 128.560 €
- 66** **Nombre del proyecto:** “Expresión de proteasas para el control y aceleración del procesado en productos cárnicos curados” 2PR04C022
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. María José Benito Bernáldez
Entidad/es financiadora/s:



Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.

Tipo de participación: Tiempo parcial

Fecha de inicio-fin: 2004 - 2005

Cuantía total: 9.350 €

- 67** **Nombre del proyecto:** "Equipamiento para el instituto universitario del cerdo ibérico IUCI" UNEX-E010
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso
Entidad/es financiadora/s:
Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER
Fecha de inicio-fin: 2003 - 2004
Cuantía total: 542.308,48 €
- 68** **Nombre del proyecto:** "Selección de Penicillium productores de péptidos antifúngicos para su utilización en productos cárnicos madurados" (Ref.:AGL2001-0521)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Miguel Ángel Asensio Pérez
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) Ministerio de Ciencia y Tecnología.
Tipo de participación: Tiempo parcial
Fecha de inicio-fin: 2001 - 2004
Cuantía total: 5.639.899 €
- 69** **Nombre del proyecto:** "Obtención de Fermentos autóctonos (cultivos starter) para la elaboración de chorizo y salchichón de cerdo ibérico en Extremadura" IPR00B019
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. M^a Guía Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.
Tipo de participación: Tiempo parcial
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2003
Cuantía total: 3.154.713 €
Resultados relevantes: Selección de varias cepas de lactobacilos y micrococáceas por su capacidad de adaptación a las condiciones de ma
- 70** **Nombre del proyecto:** Proyecto de construcción y equipamiento de Plantas Piloto de Cárnicos, Lácteos y productos Vegetales (UNEX-25-001)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Jose Miguel Coletto Martínez
Entidad/es financiadora/s:
Secretaría de estado de política científica y tecnológica. FEDER
Fecha de inicio-fin: 01/01/2000 - 01/01/2002
Cuantía total: 743.000 €
- 71** **Nombre del proyecto:** "Efecto del enzima proteolítico EPg222 obtenido de Penicillium chrysogenum aislado de jamón ibérico, en las características sensoriales de productos cárnicos" (Ref.:IPR00C042)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.
Tipo de participación: Tiempo parcial
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2001
Cuantía total: 6.000 €
Resultados relevantes: Se ha purificado un enzima de un mohoo que crece durante la ma



- 72** **Nombre del proyecto:** “Evaluación toxicológica de micrococáceas aisladas de jamón curado para su utilización como cultivos iniciadores” (Ref.:IPR00A066)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a Mar Rodríguez Jovita
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud.
Tipo de participación: Tiempo parcial
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2001
Cuantía total: 6.000 €
Resultados relevantes: Se ha desarrollado un método de identificación de microorganismos en jamón.
- 73** **Nombre del proyecto:** “Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en *Debaryomyces hansenii*” (Ref.:AL198-0253)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Córdoba Ramos
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICYT)
Tipo de participación: Becario.
Fecha de inicio-fin: 01/07/1998 - 01/07/2000
Cuantía total: 2.168.452 €
Resultados relevantes: se caracterizo la actividad proteolítica de *Penicillium chrysogenum* sobre proteínas cárnicas. Además se aisló y purifico una serin-proteasa, denominada epg222, con gran actividad proteolítica en las condiciones del procesado de los productos carnicos crudos curados. Este enzima fue caracterizado tanto por su actividad (in vitro y en productos como lomo y salchichón) como genéticamente y se expreso en sistemas de levaduras.
- 74** **Nombre del proyecto:** “Evaluación de la aptitud tecnológica de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* aplicados conjuntamente como cultivos iniciadores en productos cárnicos” (Ref.:IPR99C010)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a Elena Bermúdez Polo
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura-Consejería de Educación y Juventud y Fondo Social Europeo
Tipo de participación: Becario.
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2000
Cuantía total: 150.004 €
Resultados relevantes: se estudio la influencia de la adición de un moho y una levadura con buenas aptitudes tecnológicas, en las características tecnológicas de lomos crudos curados en cámaras controladas. Se produjo un importante aumento de los compuestos responsables del aroma y sabor de estos productos, aumentando así las aminoácido, ácidos grasos y compuestos volátiles. Estos fueron evaluados por un panel de catadores con las mejores puntuaciones grado de responsabilidad del solicitante.

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

- 1** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE EVALUACIÓN DE COMPUESTOS GEOSMINA EN TRUCHA DE ACUICULTURA CRIADA. EN ESTANQUES CON AGUA RECIRCULADA Y CON AGUA DEL RÍO
Identificar palabras clave: Ciencias biológicas
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Benito Bernáldez María José
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:



PISZOLLA, S.L.U.

Cód. según financiadora: 010/20

Fecha de inicio: 02/01/2020

Cuantía total: 7.740 €

Cuantía subproyecto: 7.740 €

2 Nombre del proyecto: INFORME DE NUEVAS OPORTUNIDADES BASADAS EN LA INVERSIÓN EN I+D+i PARA LA VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA AGROINDUSTRIA

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACIÓN FUNDECYT PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE EXTREMADURA

Cód. según financiadora: 215/19

Fecha de inicio: 30/05/2019

Cuantía total: 9.917,36 €

Duración: 5 meses

Cuantía subproyecto: 9.917,36 €

3 Nombre del proyecto: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN LECHE CRUDA DE OVEJA

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANTIAGO RUIZ MOYANO

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

SOC. COOP. LTDA. NTRA. SEÑORA DEL PRADO

Cód. según financiadora: 223/18

Fecha de inicio: 04/07/2018

Cuantía total: 11.739 €

Duración: 4 años

Cuantía subproyecto: 11.739 €

4 Nombre del proyecto: ESTUDIO PARA LA CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

INDUSTRIAS Y PROMOCIONES ALIMENTICIAS, S.A.

Cód. según financiadora: 236/18

Fecha de inicio: 18/04/2018

Cuantía total: 2.160 €

Duración: 1 año

Cuantía subproyecto: 2.160 €

5 Nombre del proyecto: ASESORAMIENTO SOBRE PIGMENTACIÓN DE QUESO

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

LÁCTEAS FLOR DE BURGOS, S.L.

Cód. según financiadora: 128/17

Fecha de inicio: 11/04/2018

Cuantía total: 810 €

Duración: 4 años

Cuantía subproyecto: 810 €



6 Nombre del proyecto: ESTUDIOS EN RAZAS DE VACUNO, CAPRINO Y OVINO MANTENIDOS CON DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

CICYTEX CENTRO DE INVEST. CIENTIF. Y TECN. DE EXTREMADURA

Cód. según financiadora: 13

Fecha de inicio: 06/03/2018

Duración: 1 año

Cuantía total: 14.000 €

Cuantía subproyecto: 14.000 €

7 Nombre del proyecto: REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FORMATIVA DENTRO DEL PROYECTO “EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y LA VIDA ÚTIL DE LA KOMBUCHA Y SUS BENEFICIOS COMO ALIMENTO EN MAMÍFEROS”

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

KOMVIDA KOMBUCHA, S.L.

Cód. según financiadora: 068/18

Fecha de inicio: 29/12/2017

Duración: 10 meses

Cuantía total: 4.050 €

Cuantía subproyecto: 4.050 €

8 Nombre del proyecto: ANÁLISIS E INFORMES AGROALIMENTARIOS

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

SOCIEDAD COOPERATIVA COLONOS DE GÉVORA

Cód. según financiadora: 128/17

Fecha de inicio: 07/06/2017

Duración: 4 años

Cuantía total: 650 €

Cuantía subproyecto: 650 €

9 Nombre del proyecto: CONTROL DE CALIDAD EN CACAHUETE

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MERCONIDERA LOGÍSTICA, S.L.

Cód. según financiadora: 023/17

Fecha de inicio: 24/10/2016

Duración: 4 años

Cuantía total: 46.722 €

Cuantía subproyecto: 46.722 €



- 10 Nombre del proyecto:** CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
Identificar palabras clave: Ciencias biológicas
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Benito Bernáldez María José
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA EXTREMEÑA-MICROBIEX
Cód. según financiadora: 151/16
Fecha de inicio: 28/09/2016
Cuantía total: 904 € **Cuantía subproyecto:** 904 €
- 11 Nombre del proyecto:** REDUCCIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN
Identificar palabras clave: Ciencias de la nutrición
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Benito Bernáldez María José
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
BODEGAS BH, S.L
Cód. según financiadora: 045/17
Fecha de inicio: 30/06/2016
Cuantía total: 28.000 € **Cuantía subproyecto:** 28.000 €
- 12 Nombre del proyecto:** ANÁLISIS SENSORIAL DE MUESTRAS DE PIMENTÓN DE LA VERA
Identificar palabras clave: Ciencias biológicas
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Alberto Martín González
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE LA VERA
Cód. según financiadora: 095/16
Fecha de inicio: 13/06/2016 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 10.700 € **Cuantía subproyecto:** 10.700 €
- 13 Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera (Ref.095/16)
Identificar palabras clave: Horticultura
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Benito Bernáldez M. J.
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime
Entidad/es financiadora/s:
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera
Cód. según financiadora: 095/16
Fecha de inicio: 13/06/2016
Cuantía total: 4.900 € **Cuantía subproyecto:** 4.900 €



- 14** **Nombre del proyecto:** AVANCES EN LAS TÉCNICAS DE PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA
Identificar palabras clave: Ciencias biológicas
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE LA VERA
Cód. según financiadora: 190/15
Fecha de inicio: 20/09/2015 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 42.920 € **Cuantía subproyecto:** 42.920 €
- 15** **Nombre del proyecto:** AVANCES EN LAS TÉCNICAS DE PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA (Ref. 190/15)
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime
Entidad/es financiadora/s:
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera
Cód. según financiadora: 190/15
Fecha de inicio: 20/09/2015 **Cuantía subproyecto:** 0 €
Cuantía total: 42.920 €
- 16** **Nombre del proyecto:** AVANCES EN LAS TÉCNICAS DE PROCESADO DEL PIMENTÓN DE LA VERA (Ref. 190/15)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime
Entidad/es financiadora/s:
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera
Fecha de inicio: 20/09/2015
Cuantía total: 42.920 €
- 17** **Nombre del proyecto:** Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera (Ref.084/11)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime
Entidad/es financiadora/s:
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera
Fecha de inicio: 23/06/2015



- 18 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE EVOLUCIÓN DE AZÚCARES DE PLÁTANO DE CANARIAS (Ref. 133/15)
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASPROCAN
Entidad/es financiadora/s: ASPROCAN.
Cód. según financiadora: 133/15
Fecha de inicio: 18/06/2015
Cuantía total: 2.310 € **Cuantía subproyecto:** 0 €
- 19 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE PLÁTANO DE CANARIAS (Ref. 133/15)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASPROCAN
Entidad/es financiadora/s: ASPROCAN.
Fecha de inicio: 18/06/2015
Cuantía total: 2.310 €
- 20 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN, EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE GENOTIPOS DE CACAHUETE EN BASE A CRITERIOS AGRONÓMICOS Y DE CALIDAD PARA SU CULTIVO EN EXTREMADURA (Ref. 015/15)
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; Alberto Martín González; María de Guía Córdoba Ramos
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MERCODINERA LOGÍSTICA S.L
Entidad/es financiadora/s: MERCODINERA LOGÍSTICA S.L.
Cód. según financiadora: 015/15
Fecha de inicio: 26/02/2015
Cuantía total: 25.000 € **Cuantía subproyecto:** 25.000 €
- 21 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN, EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE GENOTIPOS DE CACAHUETE EN BASE A CRITERIOS AGRONÓMICOS Y DE CALIDAD PARA SU CULTIVO EN EXTREMADURA (Ref. 015/15)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6



Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MERCODINERA LOGÍSTICA S.L

Entidad/es financiadora/s:
MERCODINERA LOGÍSTICA S.L.

Fecha de inicio: 26/02/2015

Cuantía total: 25.000 €

22 Nombre del proyecto: Convenio de Colaboración: Análisis de principios activos y parámetros de interés en matrices agroalimentarias, ref 222/14

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)

Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)

Fecha de inicio: 01/12/2014

Cuantía total: 14.500 €

23 Nombre del proyecto: ANÁLISIS DE PRINCIPIOS ACTIVOS Y PARÁMETROS DE INTERÉS EN MATRICES AGROALIMENTARIAS

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:
CETAEX (AS. EM. DE IN. TE. N.)

Cód. según financiadora: 222/14

Fecha de inicio: 31/10/2014

Cuantía total: 14.500 €

Duración: 4 años

Cuantía subproyecto: 14.500 €

24 Nombre del proyecto: INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 250/14)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.

Entidad/es financiadora/s:
DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.

Cód. según financiadora: 250/14

Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

Cuantía subproyecto: 4.000 €



- 25 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)
(Ref: 250/14)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.
Entidad/es financiadora/s:
DIJARDIN PROYECTOS Y OBRAS SL.
Fecha de inicio: 15/10/2014
Cuantía total: 4.000 €
- 26 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)
(Ref: 251/14)
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP..
Entidad/es financiadora/s:
TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP.
Cód. según financiadora: 251/14
Fecha de inicio: 15/10/2014
Cuantía total: 4.000 € **Cuantía subproyecto:** 4.000 €
- 27 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)
(Ref: 251/14)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP..
Entidad/es financiadora/s:
TROIL VEGAS ALTAS SOC. COOP.
Fecha de inicio: 15/10/2014
Cuantía total: 4.000 €
- 28 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC)
(Ref: 252/14)
Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO



Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y PRONAT S.C.

Entidad/es financiadora/s:
PRONAT S.C.

Cód. según financiadora: 252/14

Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

Cuantía subproyecto: 4.000 €

29 Nombre del proyecto: INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 252/14)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y PRONAT S.C.

Entidad/es financiadora/s:
PRONAT S.C.

Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

30 Nombre del proyecto: INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 253/14)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL

Entidad/es financiadora/s:
TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL

Cód. según financiadora: 253/14

Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

Cuantía subproyecto: 4.000 €

31 Nombre del proyecto: INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 253/14)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL

Entidad/es financiadora/s:
TRANSFORMACIONES INOXIDABLES DE BADAJOZ SL



Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

- 32 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 254/14)

Identificar palabras clave: Ciencias naturales y ciencias de la salud

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María José Benito Bernáldez; María de Guía Córdoba Ramos; Alberto Martín González; Alejandro Hernández León; Emilio Aranda Medina; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y COMERCIAL OVINOS S. COOP.

Entidad/es financiadora/s:

COMERCIAL OVINOS S. COOP.

Cód. según financiadora: 254/14

Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

Cuantía subproyecto: 4.000 €

- 33 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UNA TECNOLOGIA ALTERNATIVA Y EMERGENTE DE DESHIDRATACION PARA LA OBTENCION DE NUEVOS FERTILIZANTES ORGANICOS (FEMERSEC) (Ref: 254/14)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y COMERCIAL OVINOS S. COOP.

Entidad/es financiadora/s:

COMERCIAL OVINOS S. COOP.

Fecha de inicio: 15/10/2014

Cuantía total: 4.000 €

- 34 Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ (Ref.145/13) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “.”

Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”

Fecha de inicio: 10/07/2013

Cuantía total: 60 €

- 35 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DEL PROYECTO DE I + D TITULADO: PROCESO Y PROTOTIPO PARA ELABORAR UN NUEVO EMBUTIDO CRUDO CURADO A PARTIR DE CARNE FRESCA (ref: IDI-20130914, Ref: 194/13)"

Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN

Nº de investigadores/as: 8



Entidad/es participante/s: S.L.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Industrias FAC

Fecha de inicio: 01/06/2013

Cuantía total: 1.000 €

36 Nombre del proyecto: DESARROLLO DEL PROYECTO DE I + D TITULADO: PROCESO Y PROTOTIPO PARA ELABORAR UN NUEVO EMBUTIDO CRUDO CURADO A PARTIR DE CARNE FRESCA (ref: IDI-20130914, Ref: 195/13)"

Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Jamón y Salud S.A.

Entidad/es financiadora/s:

Jamón y Salud S.A.

Fecha de inicio: 01/06/2013

Cuantía total: 1.000 €

37 Nombre del proyecto: CONTROL DE CALIDAD EN CACAHUETES (Ref.069/12) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “.”.

Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN

Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “Agrobérica de Cacahuetes; S.L (AGRIBECA).”

Fecha de inicio: 08/06/2012

Cuantía total: 2.500 €

38 Nombre del proyecto: ESTUDIOS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN FRUTA (Ref: 132/11)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA

Entidad/es financiadora/s:

SOCIEDAD COOPERATIVA DE REGANTES DE EXTREMADURA.

Fecha de inicio: 11/10/2011

39 Nombre del proyecto: Análisis sensorial de muestras de Pimentón de la Vera (Ref.084/11)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime

Entidad/es financiadora/s:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera

Fecha de inicio: 22/06/2011

40 Nombre del proyecto: Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UE



Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y "MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L."

Fecha de inicio: 09/05/2011

Cuantía total: 1.900 €

- 41 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa ". "

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y "MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L."

Fecha de inicio: 09/05/2011

Cuantía total: 1.900 €

- 42 Nombre del proyecto:** Desarrollo y puesta a punto de un sistema adecuado para eliminar el ácaro en el jamón ibérico (Ref: 043/11)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Jamón y Salud S.A. y Torres de Briz

Entidad/es financiadora/s:

Jamón y Salud S.A. y Torres de Briz S.C.L.

Fecha de inicio: 12/07/2010

- 43 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD QUE CARACTERIZAN EL PIMENTÓN DE LA VERA

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PIMENTÓN DE LA VERA

Cód. según financiadora: 108/10

Fecha de inicio: 04/06/2010

Cuantía total: 18.890,8 €

Cuantía subproyecto: 18.890,8 €

- 44 Nombre del proyecto:** Estudio de los parámetros de calidad que caracterizan al Pimentón de la Vera (Ref. 108/10)

Grado de contribución: N.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pime

Entidad/es financiadora/s:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera

Fecha de inicio: 04/06/2010



- 45** **Nombre del proyecto:** Convenio de Colaboración: Análisis de principios activos y parámetros de interés en matrices agroalimentarias (Ref 032/10)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)
Entidad/es financiadora/s:
Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX)
Fecha de inicio: 04/01/2010
- 46** **Nombre del proyecto:** “Caracterización de las variedades de cardo (*Cynara Cardunculus* L.) y su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar” (Ref 070/2009)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del
Entidad/es financiadora/s:
Consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)
Fecha de inicio: 02/07/2009
- 47** **Nombre del proyecto:** CUANTIFICACIÓN DE MAIZ TRANSGÉNICO EN MUESTRAS DE MAIZ (Ref.069/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “. ”
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”
Fecha de inicio: 29/05/2009
Cuantía total: 10.960 €
- 48** **Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UE
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”
Fecha de inicio: 26/03/2009
Cuantía total: 5.925 €
- 49** **Nombre del proyecto:** Puesta a punto de un procedimiento de análisis para la cuantificación de trigo blando (*Triticum aestivum*) en trigos y sémolas de trigo duro (*Triticum durum*) (Ref.022/09) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “. ”
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y “MERCONIDERA LOGÍSTICA; S.L.”
Fecha de inicio: 26/03/2009
Cuantía total: 5.925 €



- 50 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREM
Entidad/es financiadora/s:
ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREMEÑA
Fecha de inicio: 01/03/2009
- 51 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARÁCTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE DE LOS CABRITOS DE LAS RAZAS EXTREMEÑAS RETINTA Y VERATA
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA RETINTA EXTREM
Entidad/es financiadora/s:
ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO CAPRINO DE LA RAZA VERATA
Fecha de inicio: 01/03/2009
- 52 Nombre del proyecto:** DETERMINACIÓN DE ARTEMISININA EN EXTRACTOS DE *Artemisa vulgaris* (Ref.138/08) Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: PROFESORES ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y CTAEX
Fecha de inicio: 16/07/2008
Cuantía total: 7.493,6 €
- 53 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.069/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MAFRESA S.L.
Fecha de inicio: 12/03/2008
Cuantía total: 13.000 €
- 54 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.069/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa “”
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y MAFRESA S.L.
Fecha de inicio: 12/03/2008



Cuantía total: 13.000 €

- 55 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.070/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y e
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y CÁRDENO SA
Fecha de inicio: 12/03/2008
Cuantía total: 13.000 €
- 56 Nombre del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE UN NUEVO EMBUTIDO DE CERDO IBERICO FUNCIONAL APLICANDO UN CULTIVO INICIADOR AUTÓCTONO Y LA PROTEASA EPg222 Ref.070/08 Investigador principal: Dra. María de Guía Córdoba Ramos Organismo conveniente: UEX y empresa ""
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y CÁRDENO SA
Fecha de inicio: 12/03/2008
Cuantía total: 13.000 €
- 57 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE MÉTODOS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CEBOLLAS CON DIFERENTE APTITUD TECNOLÓGICA EN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN Investigador principal: Dr. Alberto Martín González Organismo conveniente: UEX y empresa INEASA ""
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: (INEASA).; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y INVESTIGACIONES Y EXPLOTACIONES AGRARIAS S.A
Fecha de inicio: 12/06/2007
Cuantía total: 12.000 €
- 58 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CULTIVO INICIADOR Y EL ENZIMA EPg222 APLICADOS EN EL PDT05A037 PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS TRADICIONALES EXTREMEÑOS Investigador principal: Dra. María José Benito Bernáldez Organismo conveniente: UEX y empresa
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: sociedad cooperativa.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Unión de productores de Pimentón
Fecha de inicio: 12/06/2007
Cuantía total: 6.380 €
- 59 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL CULTIVO INICIADOR Y EL ENZIMA EPg222 APLICADOS EN EL PDT05A037 PARA LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS TRADICIONALES EXTREMEÑOS Investigador principal: Dra. María José Benito Bernáldez Organismo conveniente: UEX y empresa ".
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: sociedad cooperativa.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Unión de productores de Pimentón
Fecha de inicio: 12/06/2007



Cuantía total: 6.380 €

- 60 Nombre del proyecto:** “Caracterización de las variedades de cardo (*Cynara Cardunculus* L.) y su uso como cuajo vegetal en el proceso de elaboración de la torta del casar”, (Ref 034/06)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del
Entidad/es financiadora/s:
Consejo regulador de la denominación de origen protegida torta del casar (D.O.P.)
Fecha de inicio: 14/02/2006
Cuantía total: 14.300 €
- 61 Nombre del proyecto:** “Aplicación de las técnicas de ácidos nucleicos, perfil de proteínas y análisis sensorial, a la detección de mezclas de variedades de pimiento en la elaboración de Pimentón de la Vera con Denominación de Origen Protegida” (Ref.)
Grado de contribución: N.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: sociedad cooperativa.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y Unión de productores de Pimentón
Entidad/es financiadora/s:
sociedad cooperativa”
“Unión de productores de Pimentón
Fecha de inicio: 01/01/2006
Cuantía total: 6.500 €
- 62 Nombre del proyecto:** “Mejora de la producción de productos cárnicos crudos curados extremeños mediante la utilización de cultivos iniciadores autóctonos y la proteasa EPG222” (PDT05A037)
Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a DE GUÍA CORDOBA RAMOS
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y EMPRESAS EXTREMEÑAS DE EMBUTIDOS
Entidad/es financiadora/s:
Mafresa SL-Junta Extremadura.
Fecha de inicio: 01/01/2005
- 63 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS ANALÍTICOS REQUERIDOS PARA LA DETERMINACIÓN DE DIVERSOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y NUTRICIONALES EN MUESTRAS DE LA PROPIA EMPRESA (Ref: 367/01)
Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN TIPO DE PARTICIPACIÓN DEL SOLICITANTE:
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a DE GUÍA CORDOBA RAMOS
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es participante/s: LDA.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y J. S. NABEIRO
Entidad/es financiadora/s:
AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



LA EMPRESA DEL GRUPO NABEIRO

LDA.

Fecha de inicio: 20/12/2001

Cuantía total: 23.713,05 €

64 Nombre del proyecto: REALIZACIÓN DE CONTROLES ANALÍTICOS

Identificar palabras clave: Ciencias biológicas

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María de Guía Córdoba Ramos

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

AGRODELTA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, LDA.

Cód. según financiadora: 367/01

Fecha de inicio: 20/12/2001

Cuantía total: 10.500 €

Cuantía subproyecto: 10.500 €

65 Nombre del proyecto: REALIZACIÓN DE ESTUDIOS ANALITICOS (Ref: 368/01)

Grado de contribución: CONTRATO DE COLABORACIÓN TIPO DE PARTICIPACIÓN DEL SOLICITANTE:

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. M^a DE GUÍA CORDOBA RAMOS

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es participante/s: LDA.; ÁREA DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA DEL DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y J. S. NABEIRO

Entidad/es financiadora/s:

J. S. NABEIRO

LDA.

Fecha de inicio: 20/12/2001

Cuantía total: 5.721,64 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 27

Fecha de aplicación: 08/02/2024

Fuente de Índice H: SCOPUS

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Merchán, A. V; Ruiz-Moyano, S.; Benito, M. J.; Hernández, M. V; Cabañas, C. M.; Román, Á. C.. Metabarcoding analysis reveals a differential bacterial community profile associated with 'Torta del Casar' and 'Queso de la Serena' PDO cheeses. ., Food Bioscience. 57, pp. 103491. ELSEVIER, 2024.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: No



- 2** Boy FR; Benito, M. J.; Peromingo, B.; Merchán, A. V.; Gudiño, I.; Casquete, R.; Boy, F. R.; Casquete R. Antifungal Effect of Autochthonous Aromatic Plant Extracts on Two Mycotoxigenic Strains of *Aspergillus flavus*. *Foods*. 12(9), pp. 1821. MDPI, 2023.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 3** Boy, F. R.; Benito, M. J.; Córdoba, M. D. G; Rodríguez, A.; Casquete, R.. Antimicrobial Properties of Essential Oils Obtained from Autochthonous Aromatic Plants. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 20(3), pp. 1657. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 4** Wu, Y.; Gong, Y.; Sun, J.; Zhang, Y.; Luo, Z.; Nishanbaev, S. Z.; Benito, M. J.. Bioactive Components and Biological Activities of *Crocus sativus* L. Byproducts: A Comprehensive Review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*,. 71(49), pp. 19189 - 19206. ELSEVIER, 2023.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 5** Velázquez, R.; Rodríguez, A.; Hernández, A.; Casquete, R.; Benito, M. J.; Martín, A.. Spice and Herb Frauds: Types, Incidence, and Detection: The State of the Art. *Foods*. 12(18), pp. 3373. MDPI, 2023.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 6** Merchán, A. V.; Ruiz-Moyano, S.; Hernández, M. V.; Martín, A.; Lorenzo, M. J.; Benito, M. J.. Characterization of autochthonal *Hafnia* spp. strains isolated from Spanish soft raw ewe's milk PDO cheeses to be used as adjunct culture. *International Journal of Food Microbiology*. 109703, 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109703>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
- 7** Almudena V. Merchán; Santiago Ruiz-Moyano; María Vázquez Hernández; María José Benito; Emilio Aranda; Alicia Rodríguez; Alberto Martín. Characterization of autochthonal yeasts isolated from Spanish soft raw ewe milk protected designation of origin cheeses for technological application. *Journal of Dairy Science*. 105 - 4, pp. 2931 - 2947. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3168/jds.2021-21368>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Zhang, Y; Jiang, C.; Huang, S; Sun, J; Song, X.; Nishanbaev, S. Z; Benito, M.J.; Wu, Y.. Effects of Polyphenols and Glucosinolates in Broccoli Extract on Human Gut Microorganisms Based on Simulation In Vitro. *ACS omega*. 7(49), pp. 45096 - 45106. 2022.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 9** Rivas, M. Á; Benito, M. J.; Martín, A.; Córdoba, M. D. G; Ruíz-Moyano, S.; Casquete, R.. Improve the functional properties of dietary fibre isolated from broccoli by-products by using different technologies. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. pp. 103075. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.ifset.2022.103075>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
- 10** Casquete, R; Benito, M. J.; Martínez, A; Martín, A.; Córdoba, M. Guía; de los Ángeles Rivas, M.. Influence of different extraction methods on the compound profiles and functional properties of extracts from solid by-products of the wine industry. *LWT*. 170, pp. 114097. 2022.



Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: Si

Tipo de soporte: Revista

- 11** Abel Crespo; Antonio Jiménez; Almudena V. Merchan; Ana Isabel Galvan; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín. Low-frequency ultrasound as a tool for quality control of soft-bodied raw ewe's milk cheeses. Food Control. 131, 2022.

Depósito legal: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108405>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.548

Revista dentro del 25%: Si

- 12** R. Casquete; M JOSE BENITO; Pérez Nevado; Ana Martínez; ALBERTO MARTÍN; CÓRDOBA M.G. Addition of Grape Skin and Stems Extracts in Wines during the Storage to Reduce the Sulfur Dioxide: Impact on Red Wine Quality. International Journal of Environmental Research and Public Health. 10, 2021.

Depósito legal: <https://doi.org/10.3390/ijerph18052783>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,390

Revista dentro del 25%: Si

- 13** María Ángeles Rivas; Rocío Casquete; María de Guía Córdoba; Santiago Ruíz-Moyano; María José Benito; Francisco Pérez-Nevado; Alberto Martín. Chemical Composition and Functional Properties of Dietary Fibre Concentrates from Winemaking By-Products: Skins, Stems and Lees. Foods. 10, 2021.

Depósito legal: <https://doi.org/10.3390/foods10071510>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.350

- 14** ROCÍO CASQUETE; MARÍA JOSÉ BENITO; Emilio Aranda Medina; Alejandro Hernández León; ALBERTO MARTÍN; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Cyclopiazonic acid gene expression as strategy to minimizing mycotoxin contamination in cheese. Fungal Biology. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.funbio.2019.06.011>>.

Depósito legal: doi.org/10.1016/j.funbio.2019.06.011

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista

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

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2,789

- 15** María Ángeles Rivas; Rocío Casquete; María de Guía Córdoba; María José Benito Bernáldez; A. Hernández; SANTIAGO RUIZ MOYANO; A. Martín. Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (*Punica granatum* L.) peel obtained with different supercritical fluid conditions. LWT. 145, 2021.

Depósito legal: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111305>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4,952

Revista dentro del 25%: Si



- 16** Rocío Casquete; María de Guía Córdoba; María José Benito. Strategies to Increase the Biological and Biotechnological Value of Polysaccharides from Agricultural Waste for Application in Healthy Nutrition. International Journal of Environmental Research and Public Health. 18, 2021.
Depósito legal: <https://doi.org/10.3390/ijerph1811593>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,390 **Revista dentro del 25%:** Si
- 17** MARÍA JOSÉ BENITO; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN; Abel Crespo; Montaña Rufo; Jesús M. Paniagua; Antonio Jiménez. Application of ultrasound for quality control of Torta del Casar cheese ripening. Journal of Dairy Science.103, 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3168/jds.2020-18160>>.
Depósito legal: <https://doi.org/10.3168/jds.2020-18160>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.082
- 18** ALMUDENA V. MERCHÁN; MARÍA JOSÉ BENITO; ANA ISABEL GALVAN; RUIZ-MOYANO SANTIAGO. Identification and selection of yeast with functional properties for future application in soft paste cheese. LWT - Food Science and Technology. 124, pp. 109173. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109173>>.
Depósito legal: doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109173
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.006
- 19** ROCÍO CASQUETE; MARÍA JOSÉ BENITO; E. Aranda Medina; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN; MARÍA GUÍA CÓRDOBA. Gene expression of Aspergillus flavus strains on a cheese model system to control aflatoxin production. Journal of Dairy Science.102, pp. 7765 - 7772. 2019. Disponible en Internet en: <DOI:10.3168/jds.2019-16722>.
Depósito legal: DOI:10.3168/jds.2019-16722
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.082
- 20** SANTIAGO RUIZ MOYANO; MARÍA TERESA P. GONÇALVES DOS SANTOS; MARÍA GUÍA CÓRDOBA; ANA ISABEL GALVAN; ALMUDENA V. MERCHÁN; ELENA GONZALEZ; MARÍA JOSÉ BENITO. Screening of autochthonous lactic acid bacteria strains from artisanal soft cheese: probiotic characteristics and prebiotic metabolism. LWT - Food Science and Technology,. 114, pp. 108388. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108388>>.
Depósito legal: doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108388
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7



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

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,714

- 21** SANTIAGO RUIZ MOYANO; ANTONIO ESPERILLA; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; MARÍA JOSÉ BENITO; ROCÍO CASQUETE; DANIEL MARTÍN-VERTEDOR; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO. Bacterial Communities in Serpa Cheese by Culture Dependent Techniques, 16S rRNA Gene Sequencing and High-throughput Sequencing Analysis. LWT - Food Science and Technology. 109, pp. 250 - 254. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053>.

Depósito legal: DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista

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

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,714

- 22** MARIA TERESA GONÇALVES DOS SANTOS; MARÍA JOSÉ BENITO; MARÍA GUÍA CÓRDOBA; CONCEICAO EGAS; ALMUDENA V. MERCHÁN; SANTIAGO RUIZ MOYANO. Bacterial Communities in Serpa Cheese by Culture Dependent Techniques, 16S rRNA Gene Sequencing and High-throughput Sequencing Analysis. Journal of Food Science. 83, pp. 179 - 185. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1111/1750-3841.14141>.

Depósito legal: DOI: 10.1111/1750-3841.14141

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

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

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.081

Posición de publicación: 56

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 135

- 23** Rocío Casquete; MARÍA JOSÉ BENITO; MARÍA GUÍA CÓRDOBA; SANTIAGO RUIZ MOYANO; Ana Isabel Galván; ALBERTO MARTÍN. Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of Penicillium strains in a synthetic cheese medium. LWT - Food Science and Technology. 89, pp. 179 - 185. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053>.

Depósito legal: DOI: 10.1016/j.lwt.2017.10.053

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

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

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.329

Posición de publicación: 32

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 129

- 24** Elia Carrizosa; MARÍA JOSÉ BENITO; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; Villalobos M.C.; ALBERTO MARTÍN; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Bacterial communities of fresh goat meat packaged in modified Atmosphere. Food Microbiology. 65, pp. 57 - 63. (Reino Unido): 2017. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.fm.2017.01.023>.

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico-técnico de difusión reservada

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.331

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 123

- 25** Rocío Casquete; MARÍA J. BENITO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA; SANTIAGO RUIZ MOYANO; ALBERTO MARTÍN. The growth and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system are influenced by physicochemical factors. *Journal of Dairy Science*. 100, pp. 6987 - 6996. 2017. Disponible en Internet en: <doi:10.1016/j.jfoodmicro.2017.09.013>.
Depósito legal: 10.1016/j.jfoodmicro.2017.09.013
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.474
Posición de publicación: 29
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 129
- 26** Maria Teresa P. Gonçalves Dos Santos; MARÍA JOSÉ BENITO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA; N.B. Alvarenga; RUIZ MOYANO S. Yeast community in traditional Portuguese Serpa cheese by culture-dependent and -independent DNA approaches. *International Journal of Food Microbiology*. 262c, pp. 63 - 70. 2017. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1016/j.jfoodmicro.2017.09.013>.
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.339
Posición de publicación: 10
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 129
- 27** ORDIALES ELENA; MARTÍN ALBERTO; BENITO MARIA J; RUIZ-MOYANO SANTIAGO; GALLARDO GUSTAVO; CÓRDOBA MARIA DE GUIA. Characterisation of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheesemaking by a protein profile method. *International Journal of Dairy Technology*. 69, pp. 272 - 281. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.94
Fuente de impacto: WOS (JCR)
- 28** MARGARITA FERNÁNDEZ; MARÍA JOSÉ BENITO; ALBERTO MARTÍN; ROCÍO CASQUETE; JUAN J CÓRDOBA AND MARÍA G. CÓRDOBA. Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry fermented sausage "salchichón". *HELIYON*. 2, pp. 1 - 21. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: D)
- 29** MARGARITA FERNÁNDEZ; ALBERTO MARTÍN; MARÍA JOSÉ BENITO; ROCÍO CASQUETE; ISIDRA RECIO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Influence of starter cultures on the generation of antioxidant nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. 51, pp. 435 - 443. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 1.384
Índice de impacto: D)



- 30** MARGARITA FERNÁNDEZ; SANTIAGO RUIZ MOYANO; MARÍA JOSÉ BENITO; ALBERTO MARTÍN; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Potential antimicrobial and antiproliferative activities of autochthonous starter cultures and protease EPg222 in dry-fermented sausages. *Food & Function*. 7, pp. 2320 - 2330. 2016.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 3.046
Índice de impacto: D)
- 31** ORDIALES ELENA; FERNÁNDEZ MARGARITA; BENITO MARÍA J.*; HERNÁNDEZ ALEJANDRO; MARTIN ALBERTO, CÓRDOBA MARÍA G.. Differentiation of wild cardoon quality used in the elaboration of traditional cheeses by DNA typing analytical methods. *Food Analytical Methods*. 8, pp. 7 - 17. 2015.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 1.956
Índice de impacto: D)
- 32** GALLARDO G; RUIZ-MOYANO S; HERNÁNDEZ A; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.; PÉREZ-NEVADO F.; MARTÍN A.. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of *Debaryomyces hansenii* isolated from dry-cured Iberian ham. *Food Microbiology*. 42, pp. 205 - 211. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 3.331
Índice de impacto: D)
- 33** GALLARDO G; RUIZ-MOYANO S; HERNÁNDEZ A; BENITO M.J.; CÓRDOBA M.G.; PÉREZ-NEVADO F.. Application of ISSR-PCR for rapid strain typing of *Debaryomyces hansenii* isolated from dry-cured Iberian ham. *Food Microbiology*. 42, pp. 205 - 211. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.331
- 34** ELENA ORDIALES; ALBERTO MARTÍN; MARÍA JOSÉ BENITO; MARGARITA FERNÁNDEZ; ROCÍO CASQUETE; MARÍA GUÍA CÓRDOBA. Influence of the technological properties of vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) on the physicochemical, sensory and rheological characteristics of 'Torta del Casar' cheese. *International Journal of Dairy Technology*. 67, pp. 402 - 409. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 3.320
Índice de impacto: D)
- 35** SERRADILLA M. J.; HERNÁNDEZ A.; RUIZ-MOYANO S.; BENITO M. J.; LÓPEZ-CORRALES M.; CÓRDOBA M. G.. Authentication of 'Cereza del Jerte' cherry cultivars using Real Time PCR. *Food Control*. 30, pp. 679 - 685. 2013.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.812
Índice de impacto: D)
- 36** ORDIALES E; BENITO M.J; MARTÍN A; CASQUETE R; SERRADILLA MJ; CÓRDOBA M.G. Bacterial Communities of the Traditional Raw Ewe's Milk Cheese "Torta del Casar" Made without the Addition of a Starter. *Food Control*. 33, pp. 448 - 454. 2013.



Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.812

Índice de impacto: D)

- 37** ELENA ORDIALES; MARIA JOSÉ BENITO; ALBERTO MARTIN; MARGARITA FERNÁNDEZ; ALEJANDRO HERNÁNDEZ AND MARIA DE GUIA CÓRDOBA. Proteolytic effect of *Cynara cardunculus* rennet for use in the elaboration of 'Torta del Casar' cheese. *Journal of Dairy Research*. 80, pp. 429 - 438. 2013.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.812

Índice de impacto: D)

- 38** ELENA ORDIALES; ALBERTO MARTÍN; MARÍA JOSÉ BENITO; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; SANTIAGO RUIZ-MOYANO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Role of the microbial population on the flavor of soft-bodied cheese Torta del Casar. *Journal of Dairy Science*. 96, pp. 5477 - 5486. 2013.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.56

Índice de impacto: D)

- 39** CASQUETE R; BENITO M.J*; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G. Comparison of the effects of a commercial and an autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* starter culture on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *International Journal of Food Science and Technology*. 47, pp. 1011 - 1019. 2012.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.223

Índice de impacto: D)

- 40** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; ARANDA E; CÓRDOBA M.G. Microbiological Quality Of Salchichón And Chorizo, Traditional Iberian Dry-Fermented Sausages From Two Different Industries, Inoculated With Autochthonous Starter Cultures. *Food control*. 24, pp. 191 - 198. 2012.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.812

Índice de impacto: D)

- 41** ORDIALES E; MARTÍN A; BENITO M.J; RUIZ MOYANO S; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G. Technological characterization by free zone capillary electrophoresis (FCZE) of the vegetable rennet (*Cynara cardunculus*) used in "Torta del Casar" cheese-making". *Food Chemistry*. 133, pp. 227 - 235. 2012.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 3. 458

Índice de impacto: D)

- 42** CASQUETE R; BENITO M.J*; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; ARANDA E; CÓRDOBA M.G. Use of Autochthonous *Pediococcus acidilactici* and *Staphylococcus vitulus* Starter Cultures in the Production of "Chorizo" in 2 Different Traditional Industries. *Journal Food Science*. 71, pp. M70 - M79. 2012.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.733

Índice de impacto: D)



- 43** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; HERNÁNDEZ A; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G. Application of *Lactobacillus fermentum* HL57 and *Pediococcus acidilactici* SP979 as potential probiotics in the manufacture of traditional Iberian dry-fermented sausages. *Food Microbiology*. 28, pp. 839 - 847. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 3.216
Índice de impacto: D)
- 44** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G. Effect of autochthonous starter cultures in the production of "salchichón", a traditional Iberian dry-fermented sausage, with different ripening processes. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 1562 - 1571. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.114
Índice de impacto: D)
- 45** CASQUETE R; MARTÍN A; BENITO M.J; RUIZ MOYANO S; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G. Impact of Pre-Selected Autochthonous Starter Cultures on the Flavor Quality of Iberian Dry-Fermented "Salchichón" Sausage with Different Ripening Processes. *Journal of Food Science*. 76, pp. S535 - 544. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 1.733
Índice de impacto: D)
- 46** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; ARANDA E; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G. Implantation ability of the potential probiotic strain, *Lactobacillus reuteri* PL519, in salchichón, a traditional Iberian dry-fermented sausage. *Journal Food Science*. 76, pp. M268 - M275. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 1.255
Índice de impacto: D)
- 47** CASQUETE R; BENITO M.J; MARTÍN A; RUIZ MOYANO S; CÓRDOBA JJ; CÓRDOBA M.G. Role of an autochthonous starter culture and the protease EPg222 on the sensory and safety properties of a traditional Iberian dry-fermented sausage "Salchichón". *Food Microbiology*. 28, pp. 1432 - 1440. 2011.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 3.320
Índice de impacto: D)
- 48** MARTÍN A; BENITO M.J; ARANDA E; RUIZ MOYANO S; CÓRDOBA JJ; CÓRDOBA M.G. Characterization by volatile compounds of microbial deep spoilage in Iberian dry cured ham. *Journal of Food Science*. 75, pp. M360 - M365. 2010. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 1.601
Índice de impacto: D)
- 49** ANDREA RODRIGUEZ-MARTIN; RAQUEL ACOSTA; SUSAN LIDDELL; FELIX NUÑEZ; MARÍA J. BENITO; MIGUEL A. ASENSIO. Characterization of the novel antifungal chitosanase PgChP and the encoding gene from *Penicillium chrysogenum*. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 88, pp. 519 - 528. 2010. ISSN 0175-7598
Tipo de producción: Artículo científico



Índice de impacto: 2.896

Índice de impacto: D)

- 50** ANDREA RODRIGUEZ-MARTIN; RAQUEL ACOSTA; SUSAN LIDDELL; FELIX NUÑEZ; M JOSE BENITO; MIGUEL A. ASENSIO A. Characterization of the novel antifungal protein PgAFP and the encoding gene of *Penicillium chrysogenum*. *Peptides*. 31, pp. 541 - 547. 2010.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.565

Índice de impacto: D)

- 51** HERNÁNDEZ A; ARANDA E.; MARTÍN A; BENITO M.J; BARTOLOMÉ T; CÓRDOBA M.G.. Efficiency of DNA Typing Methods for Detection of Smoked Paprika “Pimenton de la Vera” Adulteration Used in the Elaboration of Dry-Cured Iberian Pork Sausages. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 58, pp. 11688 - 11694. 2010. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.469

Índice de impacto: D)

- 52** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; HERNÁNDEZ A; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected pediococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*. 45, pp. 1138 - 1145. 2010.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.172

Índice de impacto: D)

- 53** RUIZ MOYANO S; BENITO M.J*; ARANDA E; MARTÍN A; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G.. Characterization of molds isolated from smoked paprika by PCR-RFLP and micellar electrokinetic capillary electrophoresis. *Food Microbiology*. 26, pp. 776 - 782. 2009.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 3.216

Índice de impacto: D)

- 54** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; ARANDA E; CASQUETE R; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Journal of Food Science*. 74, pp. M398 - M404. 2009.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.601

Índice de impacto: D)

- 55** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; CASQUETE R; SERRADILLA MJ; CÓRDOBA M.G.. Safety and functional aspects of pre-selected lactobacilli for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. *Meat Science*. 83, pp. 460 - 467. 2009.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.954

Índice de impacto: D)



- 56** SERRADILLA M.J; MARTÍN A; ARANDA E; HERNÁNDEZ A; BENITO M.J; LOPEZ-CORRALES M; CÓRDOBA M.G.. Authentication of "Cereza del Jerte" sweet cherry varieties by Free Zone Capillary Electrophoresis (FZCE). Food Chemistry. 111, pp. 457 - 461. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.696
Índice de impacto: D)
- 57** MARTÍN ALBERTO; BENITO M.J; ALEJANDRO HERNÁNDEZ; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; JUAN JOSÉ CÓRDOBA; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Characterization of microbial deep spoilage in iberian dry-cured ham. Meat Science. 78, pp. 475 - 484. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.183
Índice de impacto: D)
- 58** HERNÁNDEZ A.; MARTÍN A.; CÓRDOBA M.G.; BENITO M.J.; ARANDA E.; PÉREZ-NEVADO F.. Determination of killer activity in yeasts isolated from the elaboration of seasoned green table olives. Int. Journal of Food Microbiology. 121, pp. 178 - 188. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.753
Índice de impacto: D)
- 59** BENITO M.J; SERRADILLA; M.J; MARTÍN A; ARANDA E; HERNÁNDEZ A; CÓRDOBA M.G. Differentiation of Staphylococci from Iberian dry fermented sausages by protein fingerprinting. Food Microbiology. 25, pp. 676 - 682. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.847
Índice de impacto: D)
- 60** BENITO M.J; SERRADILLA; M.J; RUIZ MOYANO; S; ALBERTO MARTÍN; FRANCISCO PÉREZ-NEVADO; MARÍA DE GUÍA CÓRDOBA. Rapid differentiation of lactic acid bacteria from autochthonous fermentation of Iberian dry-fermented Sausages. Meat Science. 80, pp. 656 - 661. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.183
Índice de impacto: D)
- 61** RUIZ MOYANO S; MARTÍN A; BENITO M.J; PÉREZ-NEVADO F; CÓRDOBA M.G.. Screening of lactic acid bacteria and bifidobacteria for potential probiotic use in Iberian dry-fermented sausages. Meat Science. 80, pp. 715 - 721. 2008.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.183
Índice de impacto: D)
- 62** BENITO M.J, MARTÍN A, ARANDA E, PEREZ NEVADO F, RUIZ MOYANO, S; CÓRDOBA M.G. Characterization and selection of autochthonous lactic acid bacteria isolated from traditional Iberian dry-fermented "salchichón" and "chorizo" sausages. Journal Food Science. 72, pp. M193 - M-201. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 1.255



Índice de impacto: D)

- 63** MARTÍN A, COLÍN B, ARANDA E, BENITO M.J; CÓRDOBA M.G. Characterization of Micrococcaceae isolated from Iberian dry-cured sausages. *Meat Science*. 75, pp. 696 - 708. 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.006

Índice de impacto: D)

- 64** BENITO M.J; CÓRDOBA J.J; CONNERTON I.F.. Genetic Characterization and Expression Of The Novel Fungal Protease EPg222 Active In Dry-Cured Meat Products. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 73, pp. 356 - 365. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.441

Índice de impacto: D)

- 65** BENITO M.J; RODRÍGUEZ M.; CÓRDOBA M.G; ANDRADE M. J; CÓRDOBA J.J. Effect of the fungal protease EPg222 on proteolysis and texture in the dry fermented sausage "salchichón". *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 85, pp. 273 - 280. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 0.996

Índice de impacto: D)

- 66** BENITO M.J; NÚÑEZ F; CÓRDOBA M.G; MARTÍN A; CÓRDOBA J.J. Generation of non-protein nitrogen and volatile compounds by *Penicillium chrysogenum* Pg222 activity on pork myofibrillar proteins. *Food Microbiology*. 22, pp. 513 - 519. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.592

Índice de impacto: D)

- 67** MARTÍN A; ARANDA E; BENITO; M.J; PEREZ F; CÓRDOBA M.G. Identification of Fungal Contamination and Determination of Mycotoxigenic Molds by Micellar Electrokinetic Capillary Chromatography in Smoked Paprika. *Journal of Food Protection*. 68, pp. 815 - 822. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 1.687

Índice de impacto: D)

- 68** MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.; NÚÑEZ F.; BENITO M.J.; ASENSIO M.A. Contribution of a selected fungal population to proteolysis on dry-cured ham. *International Journal of Food Microbiology*. 94, pp. 55 - 66. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico

Índice de impacto: 2.490

Índice de impacto: D)

- 69** BENITO M.J., RODRIGUEZ M.; MARTÍN A.; ARANDA E.; CÓRDOBA J.J.. Effect of the fungal protease EPg222 in the sensory characteristics of dry fermented sausage "salchichón" ripened with commercial starter cultures. *Meat Science*. 67, pp. 497 - 505. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico



Índice de impacto: 1.656

Índice de impacto: D)

- 70** CÓRDOBA M.G.; JORDANO R.; ARANDA E.; BENITO M.J.; CÓRDOBA J.J.. Differentiation of toxigenic *Staphylococcus aureus* in Staphylococcal isolates from prepared and frozen foods by combined arbitrarily primed polymerase chain reaction and DNA probe. *Nahrung/Food*. 47, pp. 166 - 170. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 0.614
Índice de impacto: D)
- 71** MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J.; BENITO M.J.; ARANDA E.; ASENSIO M.A. Effect of *Penicillium chrysogenum* and *Debaryomyces hanssenii* on the volatile compound during controlled ripening of pork loins. *International Journal of Food Microbiology*. 84, pp. 327 - 338. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico
- 72** BENITO M.J.; RODRÍGUEZ M.; SOSA M.J.; MARTÍN A.; CÓRDOBA J.J. Effect of protease Epg222 obtained from *Penicillium chrysogenum* isolated from dry cured ham in whole pieces of pork loins. *Journal of Agricultural & Food Chemistry*. 51, pp. 106 - 111. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico
- 73** BENITO M.J.; RODRÍGUEZ M.; ACOSTA R.; CÓRDOBA J.J.. Effect of the fungal extracellular protease EPg222 in texture of whole pieces of pork loins. *Meat Science*. 65, pp. 877 - 884). 2003.
Tipo de producción: Artículo científico
- 74** BENITO M.J., CÓRDOBA J.J.; ALONSO M.; ASENSIO M.A.; NUÑEZ F.. Hidrolytic activity of *Penicillium chrysogenum* Pg222 on pork myofibrillar proteins. *International Journal of Food Microbiology*. 89, pp. 155 - 161. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico
Índice de impacto: 2.261
Índice de impacto: D)
- 75** PORRES J.; BENITO M.J.; LEI X.. Functional expression of ker a gene from *Bacillus licheniformis* pwd-1 in *Pichia pastoris*. *Biotechnology Letters*. 24, pp. 631 - 636. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico
- 76** ARANDA E.; RODRIGUEZ M.M.; BENITO M.J.; ASENSIO M.A.; CÓRDOBA J.J.. Molecular cloning of verrucosidin producing *Penicillium polonicum* genes by differential screening to obtain DNA probe. *Int. Journal of Food Microbiol.* 76, pp. 55 - 61. 2002. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
- 77** BENITO M.J.; RODRÍGUEZ M.; NUÑEZ F.; ASENSIO M.A.; BERMÚDEZ M.E.; CÓRDOBA J.J.. Purification and characterization of an extracellular protease from *Penicillium chrysogenum* (Pg222) active against meat proteins. *Applied and Environmental Microbiology*. 68,, pp. 3532 - 3536. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico
- 78** BENITOM.J.; RODRIGUEZ M.M.; CÓRDOBA M.G.; ARANDA E.; CÓRDOBA J.J.. Rapid differentiation of *Staphylococcus aureus* from staphylococcal species by arbitrarily primed-polymerase chain reaction. *Letters in Applied Microbiology*. 31, pp. 368 - 373. 2000. ISSN 0266-8254
Tipo de producción: Artículo científico



- 79** Antioxidant, antihypertensive and antimicrobial properties of phenolic compounds obtained from native plants by different extraction methods. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18, pp. 1 - 12. 2021.
- 80** Efecto del envasado de carne de cabrito en atmósferas modificadas con CO2 sobre el desarrollo microbiano. *Eurocarne: La revista internacional del sector cárnico*. pp. 273 - 53. 2019.
- 81** *Clostridium*. 2018.
- 82** *Clostridium*. 2017.
- 83** Characterisation of the vegetable rennets used for 'Torta del Casar' cheesemaking by a protein profile method. *International Journal of Dairy Technology*. 69, pp. 272 - 281. 2016.
- 84** Influence of starter culture and a protease on the generation of ACE-inhibitory and antioxidant bioactive nitrogen compounds in Iberian dry-fermented sausage "salchichón". *Heliyon*. 2, 2016.
- 85** Differentiation of Wild Cardoon Quality Used in the Elaboration of Traditional Cheeses by DNA Typing Analytical Methods. *Food Analytical Methods*. 8, pp. 7 - 17. 2015.

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** del trabajo: COMPARACIÓN ENTRE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS DE LA POBLACIÓN ADOLESCENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: IX Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 2021
Entidad organizadora: Sociedad Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación
. Fernández Cabrera J.; Aranda Medina E.; Córdoba Ramos M. G.; Benito Bernáldez M.J.; Hernández León A.; Rebollo Segovia H.; Pérez Nevado F. "Nutr. clín. diet. hosp. 2014, 34(supl. 1)".
- 2** **Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS) ADAPTADO AL EEES: ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN
Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS
Ciudad de celebración: Badajoz.,
Fecha de celebración: 2021
J. F. Tejada Sereno; L. Martín Cáceres; M. G. Córdoba Ramos; A. I. Andrés Nieto; F. Pérez Nevado; A. Martín González; E. Aranda Medina; A. I. Carrapiso Martínez; M. J. Benito Bernáldez. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. Libro d
- 3** **Título del trabajo:** del trabajo: ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN CONTINUADA DENTRO DEL MARCO EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA IMPARTIDAS EN EL CURSO COMPLETO DE 4º DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS
Ciudad de celebración: Badajoz.,

**Fecha de celebración:** 2021

Benito Bernáldez María José; Pérez-Navado Francisco; Martín González Alberto; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos M^a de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de

4 Título del trabajo: del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DISTINTAS METODOLOGÍAS EN LAS TUTORÍAS ECTS EN ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

Ciudad de celebración: Badajoz.,

Fecha de celebración: 2021

Pérez-Navado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Córdoba Ramos María de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de

5 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre las características sensoriales de embutidos de cerdo ibérico.

Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología

Ciudad de celebración: Sevilla,

Fecha de celebración: 2020

Casquete R.; Benito M .J.; Hernández A.; Martín A.; Aranda E.; Pérez-Navado F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 367.". ISBN 978-84-96377-98-9

6 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos crudos curados de cerdo ibérico

Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología

Ciudad de celebración: Sevilla,

Fecha de celebración: 2020

Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez F.; Hernández A.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 387.". ISBN 978-84-96377-98-9

7 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Influencia de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre la hidrólisis de las proteínas cárnicas durante el proceso de maduración de sachichones.

Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM

Ciudad de celebración: Córdoba,

Fecha de celebración: 2017

Casquete R.; Benito M .J.; Martín A.; Pérez-Navado F.; Ruiz-Moyano S.; Fernández M.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 249-250.". ISBN 978-84-691-5094-8

8 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Selección de bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos para su potencial uso como probióticos en embutidos crudos curados de cerdo ibérico.

Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM

Ciudad de celebración: Córdoba,

Fecha de celebración: 2017

Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Serradilla M.J.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 100-101.". ISBN 978-84-691-5094-8

9 Título del trabajo: del trabajo: ACEPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ECTS POR PARTE DE LOS ALUMNOS DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Nombre del congreso: Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos

Ciudad de celebración: Castellón.,

**Fecha de celebración:** 2017

Pérez-Navado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León; Alejandro Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág120.Libro de ponencias

- 10 Título del trabajo:** del trabajo: ESTIMACIÓN DEL TRABAJO NO PRESENCIAL DEL ALUMNO EN LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Nombre del congreso: Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos

Ciudad de celebración: Castellón.,

Fecha de celebración: 2017

Pérez-Navado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág64.Libro de ponencias

- 11 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de la utilización de cultivos iniciadores de levaduras seleccionadas autóctonas sobre la textura y el color de aceitunas de mesa

Nombre del congreso: IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa

Ciudad de celebración: Córdoba, España

Fecha de celebración: 2017

Entidad organizadora: Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa

Pérez-Navado F.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.

- 12 Título del trabajo:** del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DIFERENTES SISTEMAS DE EVALUACIÓN PARA LA ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Nombre del congreso: Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos

Ciudad de celebración: Castellón.,

Fecha de celebración: 2017

Benito Bernáldez María José; Pérez-Navado Francisco; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág23.Libro de ponencias

- 13 Título del trabajo:** del trabajo: MICROFLORA LÁCTICA EM QUEIJO SERPA - UMA ABORDAGEM COM BASE EM TÉCNICAS CULTURAIS CONVENCIONAIS

Nombre del congreso: 2º SIMPÓSIO PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL

Ciudad de celebración: BEJA,

Fecha de celebración: 02/06/2016

Entidad organizadora: Instituto Politécnico do Beja

M.T. Santos; D. Azedo; C. Santos; P. Serol; N.B. Alvarenga; M.J. Benito; S. Ruiz-Moyano; M.G Córdoba. "Libro de ponencias y comunicaciones Publicación ("). ISBN): 978-989-8008-21-3

- 14 Título del trabajo:** del trabajo: IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) Objetivo del curso y perfil de los destinatarios: DOCENCIA: profesores y alumnos universitarios.

Nombre del congreso: I Workshop Estudiar Ciencias: creando vocaciones científicas Publicación (

Ciudad de celebración: Facultad de ciencias. Universidad de Extremadura,

Fecha de celebración: 27/04/2016

Entidad organizadora: Universidad de Extremadura



. Hernández A.; Pérez-Nevado F.; Tejeda J.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Ruiz Moyano S; Córdoba M.G.

- 15 Título del trabajo:** del trabajo: POTENCIAL EFECTO BIOPROTECTOR DE CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS EN EMBUTIDOS CURADOS
Nombre del congreso: Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 01/03/2015
Entidad organizadora: Facultad de Ciencias UEX, CICYTEX y Centro Universitario Santa Ana
. M. Fernández; S. Ruíz-Moyano; M.J. Benito; A. Martín; M.G. Córdoba. "Libro de Resúmenes Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro".
- 16 Título del trabajo:** del trabajo: POTENCIAL EFECTO BIOPROTECTOR DE CULTIVOS INICIADORES AUTÓCTONOS EN EMBUTIDOS CURADOS
Nombre del congreso: Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 03/2015
Entidad organizadora: Facultad de Ciencias UEX, CICYTEX y Centro Universitario Santa Ana
. M. Fernández; S. Ruíz-Moyano; M.J. Benito; A. Martín; M.G. Córdoba. "Libro de Resúmenes Workshop: Alimentos Funcionales: Presente y Futuro".
- 17 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante técnicas de biología molecular.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: La laguna, Tenerife,
Fecha de celebración: 01/01/2015
Fernández M.; Benito M.J.; Aranda E. ; Ordiales E.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7
- 18 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Detección de mezclas fraudulentas de pimentones en la elaboración del pimentón de La Vera mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por Electroforesis Capilar en Zona.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: La laguna, Tenerife,
Fecha de celebración: 01/01/2015
Hernández A; .Benito M.J.; Casquete R.; Velásquez R.; Bartolomé T.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7
- 19 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE DEL EEES EN LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGIA, HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y DIETÉTICA Y NUTRICIÓN IMPARTIDAS EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.
Nombre del congreso: Jornadas Nacionales de Intercambio de Experiencias Piloto de Implantación de Metodologías ECTS
Ciudad de celebración: Badajoz.,
Fecha de celebración: 01/01/2015
Aranda Medina E; Benito M.J.; Martín González A.; Pérez Nevado F.; Córdoba M.G.ISBN 84-7723-746-8. Aplicaciones prácticas de la Convergencia Europea
- 20 Título del trabajo:** del trabajo: ESTUDIO DE LA FRECUENCIA Y TIEMPO DEDICADO AL DESAYUNO DE ADOLESCENTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA EXTREMADURA
Nombre del congreso: X JORNADAS DE NUTRICIÓN PRÁCTICA Y X CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA



Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 01/01/2015

Entidad organizadora: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación . Fernández J.; Pérez-Navado F; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Aranda E."Libro de ponencias y comunicaciones".

21 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Caracterización de las variedades de cardo utilizadas en la elaboración de Torta del Casar mediante técnicas de biología molecular.

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Ciudad de celebración: La laguna, Tenerife,

Fecha de celebración: 2015

Fernández M.; Benito M.J.; Aranda E .; Ordiales E.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7

22 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Detección de mezclas fraudulentas de pimentones en la elaboración del pimentón de La Vera mediante el estudio de perfiles de proteínas analizadas por Electroforesis Capilar en Zona.

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Ciudad de celebración: La laguna, Tenerife,

Fecha de celebración: 2015

Hernández A; Benito M.J.; Casquete R.; Velásquez R.; Bartolomé T.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters.". ISBN 978-84-690-6277-7

23 Título del trabajo: del trabajo: APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE DEL EEES EN LAS ASIGNATURAS DE BROMATOLOGIA, HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y DIETÉTICA Y NUTRICIÓN IMPARTIDAS EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.

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

Ciudad de celebración: Badajoz.,

Fecha de celebración: 2015

Aranda Medina E; Benito M.J.; Martín González A.; Pérez Navado F.; Córdoba M.G.ISBN 84-7723-746-8. Aplicaciones prácticas de la Convergencia Europea

24 Título del trabajo: del trabajo: ESTUDIO DE LA FRECUENCIA Y TIEMPO DEDICADO AL DESAYUNO DE ADOLESCENTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA EXTREMADURA

Nombre del congreso: X JORNADAS DE NUTRICIÓN PRÁCTICA Y X CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 2015

Entidad organizadora: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación . Fernández J.; Pérez-Navado F; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Aranda E."Libro de ponencias y comunicaciones".

25 Título del trabajo: del trabajo: EMPLEO DE SUSTANCIAS ANTIMICROBIANAS JUNTO CON ATMÓSFERAS MODIFICADAS PARA LA PROLONGACIÓN DE VIDA ÚTIL DE HIGOS DE CULTIVAR "ALBACOR".

Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad de celebración: Córdoba, Spain,

Fecha de celebración: 12/06/2013

Entidad organizadora: Colegio Oficial de Médicos de Madrid y La Sociedad española de dietética y Ciencias de la alimentación.



Villalobos M.C.; Serradilla M.J; Ruiz-Moyano S; Benito Bernáldez M. J.; Córdoba Ramos M. G. ISBN):
LSBN: 978-84-15105-95-4

- 26 Título del trabajo:** del trabajo: ESTUDIO DE PREVALENCIA DE OBESIDAD EN ALUMNOS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA DE EXTREMADURA.
Nombre del congreso: XVII Jornadas de Nutrición Práctica. VIII Congreso Internacional. Nutrición, Alimentación y Dietética
Ciudad de celebración: Madrid, Spain,
Fecha de celebración: 17/04/2013
Entidad organizadora: Colegio Oficial de Médicos de Madrid y La Sociedad española de Nutrición y Dietética y Ciencias de la alimentación.
Fernández Cabrera J.; Pérez Nevado F.; Aranda Medina E.; Benito Bernáldez M. J.; Hernández León A.; Córdoba Ramos M. G.
- 27 Título del trabajo:** del trabajo: Effect of application potential probiotic lactic acid bacteria on the sensory properties of fermented sausages
Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos
Ciudad de celebración: Logroño, España.,
Fecha de celebración: 26/09/2012
Entidad organizadora: Sociedad Española de Microbiología SEM.
Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Casquete R.; Serradilla M.J.; Martín A.; Benito M.J.; Córdoba; M.G.
- 28 Título del trabajo:** del trabajo: APORTACIONES DE LOS PROFESORES CON RECONOCIMIENTO DE EXCELENCIA DOCENTE
Nombre del congreso: JORNADA DE BUENAS PRÁCTICAS DOCENTES
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica de Cáceres. Universidad de Extremadura,
Fecha de celebración: 11/09/2012
Entidad organizadora: Escuela Politécnica de Cáceres
Benito M.J.
- 29 Título del trabajo:** del trabajo: Study of mycotoxigenic effect of fungi population isolated from Iberian dry-cured ham //Estudio del potencial micotoxigénico de la población fúngica aislada en jamón ibérico.
Nombre del congreso: 05 International Congress. Own-Checks and Food Safety (INTERNACIONAL)
Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,
Fecha de celebración: 01/01/2012
Entidad organizadora: KAUSAL HACCP
Gallardo G.; Ruiz-Moyano S.; Fernández García M.; Aranda Medina E.; Benito M.J.; Córdoba; M.G.
- 30 Título del trabajo:** del trabajo: Study of mycotoxigenic effect of fungi population isolated from Iberian dry-cured ham //Estudio del potencial micotoxigénico de la población fúngica aislada en jamón ibérico.
Nombre del congreso: 05 International Congress. Own-Checks and Food Safety (INTERNACIONAL)
Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,
Fecha de celebración: 2012
Entidad organizadora: KAUSAL HACCP
Gallardo G.; Ruiz-Moyano S.; Fernández García M.; Aranda Medina E.; Benito M.J.; Córdoba; M.G.
- 31 Título del trabajo:** del trabajo: A Study of the Effect of Different conditions on the growth of yeast isolated from green table olives.
Nombre del congreso: BioMicroWorld 2011. IV Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (INTERNACIONAL)
Ciudad de celebración: Málaga, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2011



Entidad organizadora: FORMATEX Research Center

Pérez-Nevaldo F.; García M.M.; Hernández A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba M.G.

- 32 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the lipolysis of iberian pork sausage with different ripening processes
Nombre del congreso: 4th Congress of European Microbiologist FEMS 2011. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Geneva, Suiza,
Fecha de celebración: 26/06/2011
Fecha de finalización: 30/06/2011
Casquete R.; Benito M .J.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F. Ruiz-Moyano; S.; Fernández M.; Córdoba M.G.
"Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Sesión 2: Food Microbiology".
- 33 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de la aptitud tecnológica de la especie de cardo utilizada en la elaboración de torta del casar (*Cynara cardunculus*, L) mediante perfiles de proteínas.
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 2011
Ordiales Rey E; Benito Bernáldez MJ; Pérez-Nevaldo F; Fernández García M; Ruiz-Moyano S; Casquete Palencia R; García Martín M.; Córdoba Ramos MG. "Libro de ponencias, comunicaciones y posters. Pág. 121". ISBN 978-84-933078-3-7
- 34 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the lipolysis of iberian pork sausage with different ripening processes
Nombre del congreso: 4th Congress of European Microbiologist FEMS 2011. Congreso Internacional
Ciudad de celebración: Geneva, Suiza,
Fecha de celebración: 2011
Casquete R.; Benito M .J.; Aranda E.; Pérez-Nevaldo F. Ruiz-Moyano; S.; Fernández M.; Córdoba M.G.
"Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Sesión 2: Food Microbiology".
- 35 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio del efecto que la adición de un cultivo iniciador autóctono tiene sobre chorizos ibéricos de dos industrias con diferentes procesados.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
Rocío Casquete; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; M. Fernández; G. Gallardo; M.G. Córdoba."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 125-126".
- 36 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de la actividad antagonista de levaduras epífitas de higos.
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 01/07/2010
Entidad organizadora: CYTA-CESIA
. Ruiz-Moyano S.; Dorado J.F.; Villalobos M.C.; Serradilla M.J; Benito M.J. Córdoba M.G.; Hernández A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7



- 37 Título del trabajo:** del trabajo: EFECTO DEL ENVASADO DE CARNE DE CABRITO EN ATMOSFERAS MODIFICADAS CON CO2 SOBRE EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 01/07/2010
Entidad organizadora: CYTA-CESIA
. Elia Carrizosa; María José Benito; Alejandro Hernández; Carmen Villalobos; Alberto Martín; María de Guía Córdoba. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 38 Título del trabajo:** del trabajo: EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA DE ADOLESCENTES EN POBLACIONES DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 01/07/2010
Entidad organizadora: CYTA-CESIA
. Fernández J.; Aranda E.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Pérez-Nevado F."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 39 Título del trabajo:** del trabajo: EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM LIME AND MANDARÍN BY-PRODUCTS BY HIGH PRESSURE
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 01/07/2010
Entidad organizadora: CYTA-CESIA
. R. Casquete; S.M. Castro; S. Ruiz-Moyano; A. Martín; MJ. Benito; J.A. Saraiva and P. Texeira. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 40 Título del trabajo:** del trabajo: Levaduras como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón Ibérico: prevención de la presencia de griseoflavinina.
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 01/07/2010
Entidad organizadora: CYTA-CESIA
. Gallardo G.; Ruiz-Moyano; S. Hernández; A.; Pérez Nevado; F.; Benito M.J.; Calle; A.; Martín; A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". ISBN 978-84-606-6881-7
- 41 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de la actividad antagonista de levaduras epífitas de higos.
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 07/2010
Entidad organizadora: CYTA-CESIA
. Ruiz-Moyano S.; Dorado J.F.; Villalobos M.C.; Serradilla M.J; Benito M.J. Córdoba M.G.; Hernández A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 286. ISBN 978-84-606-6881-7
- 42 Título del trabajo:** del trabajo: EFECTO DEL ENVASADO DE CARNE DE CABRITO EN ATMOSFERAS MODIFICADAS CON CO2 SOBRE EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ciudad de celebración: Badajoz,



Fecha de celebración: 07/2010

Entidad organizadora: CYTA-CESIA

. Elia Carrizosa; María José Benito; Alejandro Hernández; Carmen Villalobos; Alberto Martín; María de Guía Córdoba. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 215. ISBN 978-84-606-6881-7

43 Título del trabajo: del trabajo: EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA DE ADOLESCENTES EN POBLACIONES DE EXTREMADURA

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 07/2010

Entidad organizadora: CYTA-CESIA

. Fernández J.; Aranda E.; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Hernández A.; Pérez-Nevaldo F."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 298. ISBN 978-84-606-6881-7

44 Título del trabajo: del trabajo: EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM LIME AND MANDARÍN BY-PRODUCTS BY HIGH PRESSURE

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 07/2010

Entidad organizadora: CYTA-CESIA

. R. Casquete; S.M. Castro; S. Ruiz-Moyano; A. Martín; MJ. Benito; J.A. Saraiva and P. Texeira. "Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 32. ISBN 978-84-606-6881-7

45 Título del trabajo: del trabajo: Levaduras como agentes de biocontrol durante el procesado del jamón Ibérico: prevención de la presencia de griseoflavin.

Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 07/2010

Entidad organizadora: CYTA-CESIA

. Gallardo G.; Ruiz-Moyano; S. Hernández; A.; Pérez Nevaldo; F.; Benito M.J.; Calle; A.; Martín; A."Libro de ponencias y comunicaciones "Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario"". pp. 276. ISBN 978-84-606-6881-7

46 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Development of novel sausages of Iberian pork by addition of starter autochthonous culture and the proteasa EPg222

Nombre del congreso: The 22 nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Congreso Internacional

Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,

Fecha de celebración: 2010

Casquete R.; Benito M .J.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Broncano G.; Pérez-Nevaldo F.; Córdoba M.G. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.76 . PEA1.13".

47 Título del trabajo: del trabajo del trabajo: Estudio del efecto que la adición de un cultivo iniciador autóctono tiene sobre chorizos ibéricos de dos industrias con diferentes procesados.

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

Ciudad de celebración: Valladolid,

Fecha de celebración: 2010

Rocío Casquete; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; M. Fernández; G. Gallardo; M.G. Córdoba."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 125-126."



- 48 Título del trabajo:** del trabajo: Isolation and identification of molds associated with table olives
Nombre del congreso: BioMicroWorld2009. III Internacional Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (INTERNACIONAL)
Ciudad de celebración: Lisboa,
Fecha de celebración: 02/12/2009
Entidad organizadora: FORMATEX Research Center
Pérez-Navado F.; Mateos P.P.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Ruiz-Moyano S.; Córdoba; M.G.
- 49 Título del trabajo:** del trabajo: PARTICIPACION DE LOS ALUMNOS EN LAS ACTIVIDADES DE LAMETODOLOGÍA ECTS EN LA ASIGNATURA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UEX
Nombre del congreso: II Jornada Nacional sobre estudios universitarios: Los nuevos Título del trabajos de grado: retos y oportunidades
Ciudad de celebración: Castellón. Universidad Jaume I,
Fecha de celebración: 01/07/2009
Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Francisco Pérez-Navado; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. ISBN 978 -84-8021-7 17- 0
- 50 Título del trabajo:** del trabajo: PARTICIPACION DE LOS ALUMNOS EN LAS ACTIVIDADES DE LAMETODOLOGÍA ECTS EN LA ASIGNATURA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UEX
Nombre del congreso: II Jornada Nacional sobre estudios universitarios: Los nuevos Título del trabajos de grado: retos y oportunidades
Ciudad de celebración: Castellón. Universidad Jaume I,
Fecha de celebración: 07/2009
Emilio Aranda Medina; María José Benito Bernáldez; Alberto Martín González; Francisco Pérez-Navado; Alejandro Hernández León; María de Guía Córdoba Ramos. ISBN 978 -84-8021-7 17- 0
- 51 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.
Nombre del congreso: The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: SUECIA,
Fecha de celebración: 28/06/2009
Fecha de finalización: 02/07/2009
Casquete R; Córdoba M.G.; Martín A.; Perez-Navado F.; Hernández A.; Benito M.J.."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.326 .".
- 52 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Safety aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in Iberian dry-fermented sausages.
Nombre del congreso: The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: SUECIA,
Fecha de celebración: 28/06/2009
Fecha de finalización: 02/07/2009
Ruiz-Moyano S; Martín A; Benito MJ; Aranda E; Serradilla MJ and Córdoba MG."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 398.".



- 53 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de la aptitud tecnológica de la especie de cardo utilizada en la elaboración de torta del casar (*Cynara cardunculus*, L) mediante perfiles de proteínas.
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 26/05/2009
Fecha de finalización: 29/05/2009
Ordiales Rey E; Benito Bernáldez MJ; Pérez-Nevaldo F; Fernández García M; Ruiz-Moyano S; Casquete Palencia R; García Martín M.; Córdoba Ramos MG. "Libro de ponencias, comunicaciones y posters. Pág. 121". ISBN 978-84-933078-3-7
- 54 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Effect of autochthonous starter culture on the characteristics of iberian pork sausage.
Nombre del congreso: The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional
Ciudad de celebración: SUECIA,
Fecha de celebración: 2009
Casquete R; Córdoba M.G.; Martín A.; Perez-Nevaldo F.; Hernández A.; Benito M.J.."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.326 .".
- 55 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Safety aspects of pre-selected enterococci for probiotic use in iberian dry-fermented sausages.
Nombre del congreso: The 3rd Congress of European Microbiologists. FEMS 2009. Congreso Internacional
Ciudad de celebración: SUECIA,
Fecha de celebración: 2009
Ruiz-Moyano S; Martín A; Benito MJ; Aranda E; Serradilla MJ and Córdoba MG."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 398."
- 56 Título del trabajo:** del trabajo: ESTIMACIÓN DEL TRABAJO NO PRESENCIAL DEL ALUMNO EN LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA EN LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Castellón.,
Fecha de celebración: 15/09/2008
Fecha de finalización: 17/09/2008
Pérez-Nevaldo Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág64.Libro de ponencias
- 57 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN PRÁCTICA DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA
Nombre del congreso: 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (Self Control and Food Safety)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba.,
Fecha de celebración: 23/04/2008
Fecha de finalización: 25/04/2008



Pérez-NevadoFrancisco; Aranda Medina Emilio; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN - 13: 978-84-612-3090-7 CD de ponencias

- 58 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de la influencia del cardo de la especie *Cynara cardunculus* empleado como coagulante vegetal en las características de la torta del casar.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 01/01/2008
E. Ordiales; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Innovación 063C. PUBLICACIÓN (". ISBN): 978-84-694-3141-2
- 59 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de las características de calidad sensorial y nutricional en cabritos de la raza retinta con diferentes edades de sacrificio
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 01/01/2008
M. Fernández; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; E. Aranda; R. Calero; J.A. Bravo; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Otros 025C. PUBLICACIÓN (". ISBN): 978-84-694-3141-2
- 60 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de la influencia del cardo de la especie *Cynara cardunculus* empleado como coagulante vegetal en las características de la torta del casar.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 2008
E. Ordiales; M.J. Benito; A. Hernández; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; R. Casquete; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Innovación 063C. PUBLICACIÓN (". ISBN): 978-84-694-3141-2
- 61 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Estudio de las características de calidad sensorial y nutricional en cabritos de la raza retinta con diferentes edades de sacrificio
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 2008
M. Fernández; M.J. Benito; F. Pérez; S. Ruiz-Moyano; E. Aranda; R. Calero; J.A. Bravo; M.G. Córdoba. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. Pág: Otros 025C. PUBLICACIÓN (". ISBN): 978-84-694-3141-2
- 62 Título del trabajo:** del trabajo: APLICACIÓN PRÁCTICA DE UN SISTEMA APPCC EN UNA INDUSTRIA DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA
Nombre del congreso: 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (Self Control and Food Safety)
Ciudad de celebración: Córdoba.,
Fecha de celebración: 2008
Pérez-NevadoFrancisco; Aranda Medina Emilio; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Córdoba Ramos; M^a de Guía.
- 63 Título del trabajo:** del trabajo: Characterization of molds isolates from paprika by PCR- RFLP and profile of secondary metabolite.
Nombre del congreso: 2ND FEMS CONGRESS OF EUROPEAN MICROBIOLOGIST. Congreso Internacional
Ciudad de celebración: Madrid.,
Fecha de celebración: 05/07/2006



Ruiz Moyano Seco de Herrera S.; Hernández de León A.; Martín González A.; Bartolomé García T.; Benito M.J.; Pérez Nevado F.; Aranda Medina E; Córdoba M.G."Libro de ponencias pp 283".

- 64 Título del trabajo:** DEL TRABAJO DEL TRABAJO: Identificación y evaluación de la capacidad toxigénica de los mohos mediante cromatografía electrocinética micelar.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Martín A.; Aranda E.; Benito M.J; Pérez-Nevado F; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster, pág. 154-156".
- 65 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Actividad Killer de levaduras aisladas durante el proceso de elaboración de aceitunas de mesa.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Hernández A.; Córdoba M.G.; Martín A.; Benito M.J; Moreno H.; Pérez-Nevado F."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 349".
- 66 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas extracelulares
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Serradilla M.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez-Nevado F; Colín B.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 373".
- 67 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Caracterización de mohos aislados de pimentón mediante PCR-RFLP.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Ruiz-Moyano S.; Aranda E.; Benito M.J.; Velázquez R.; Bartolomé T.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 367".
- 68 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Relación de la población microbiana y el grado de hidrólisis de proteínas miofibrilares en jamones ibéricos alterados.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 19/09/2005
Moreno H; Pérez-Nevado F.; Benito M.J; Aranda E.; Ruiz-Moyano S.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 374".
- 69 Título del trabajo:** DEL TRABAJO DEL TRABAJO: Secuenciación y obtención en los sistemas de expresión de E. coli y Pichia dl enzima EPg222 obtenido de P. chrysogenum.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 01/09/2005
Benito M.J; Connerton IF; Aranda E.; Hernández A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y póster, pág. 322".



- 70 Título del trabajo:** DEL TRABAJO DEL TRABAJO: Secuenciación y obtención en los sistemas de expresión de E. coli y Pichia de la enzima EPg222 obtenido de P. chrysogenum.
Nombre del congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 09/2005
Benito M.J.; Connerton IF; Aranda E.; Hernández A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias, comunicaciones y póster, pág. 322".
- 71 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Propuesta de adaptación al EEES de las asignaturas de Bromatología y Dietética y Nutrición de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Extremadura.
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: Burgos,
Fecha de celebración: 29/05/2005
Pérez-Navado F.; Aranda Medina E.; Martín González A. Benito Bernáldez M.J.; Córdoba Ramos M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 72 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Relación de la población microbiana y los parámetros físico-químicos en jamones ibéricos alterados.
Nombre del congreso: III Congreso Mundial del Jamón.
Ciudad de celebración: Teruel,
Fecha de celebración: 18/05/2005
Moreno H; Córdoba M.G.; Benito M.J.; Pérez-Navado F.; Ruiz-Moyano S.; Martín A."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 73 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE ACCIONES DE COORDINACIÓN EN 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS
Ciudad de celebración: Badajoz.,
Fecha de celebración: 2005
M.G. Córdoba; L. Martín; J.F. Tejeda; A. Martín; M.J. Benito; F. Pérez; A.I. Andres; A.I. Carrapiso; A. Latorre; R. Arcos y. R. Calero. ISBN 84-7723-746-8
- 74 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de un cultivo iniciador de micrococáceas para la elaboración de embutidos de cerdo ibérico, en base a la resistencia a bajas actividades de agua, capacidad proteolítica y actividad antimicrobiana.
Nombre del congreso: XIV Congreso de Microbiología de los alimentos. (SEM)
Ciudad de celebración: Girona,
Fecha de celebración: 19/09/2004
Colín B.; Benito M.J.; Martín A.; Pérez F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y posters".
- 75 Título del trabajo:** del trabajo: Use of natural antimicrobial substance to extend the self-life of sweet cherry, type picota cv "pico negro"
Nombre del congreso: X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest
Ciudad de celebración: Lleida España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
Entidad organizadora: Universidad de Lleida
Villalobos M.C.; Serradilla M.J.; Hernández A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.
- 76 Título del trabajo:** del trabajo: Use of natural antimicrobial substance to extend the self-life of sweet cherry, type picota cv "pico negro"
Nombre del congreso: X National and VII Iberian symposium on ripening and postharvest



Ciudad de celebración: Lleida España,

Fecha de celebración: 01/2004

Entidad organizadora: Universidad de Lleida

Villalobos M.C.; Serradilla M.J.; Hernández A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.

- 77 Título del trabajo:** del trabajo: Identificación de bacterias lácticas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas intracelulares.
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología.
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela,
Fecha de celebración: 01/09/2003
Serradilla M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Bote C.; Benito M.J."Libro de ponencias."
- 78 Título del trabajo:** del trabajo: Identificación de bacterias lácticas aisladas de embutidos de cerdo ibérico mediante perfil de proteínas intracelulares.
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología.
Ciudad de celebración: Santiago de Compostela,
Fecha de celebración: 09/2003
Serradilla M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Bote C.; Benito M.J."Libro de ponencias."
- 79 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 01/06/2003
Hernández A.; Córdoba M.G.; Pérez Nevado P; Benito M.J.; Martín A."Libro de ponencias."
- 80 Título del trabajo:** del trabajo: Estudio de la capacidad lipolítica y nitrato reductasa producida por cepas de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 01/06/2003
Colín B.; Benito M.J.; Aranda E.; Sanabria C.; Córdoba M.G."Libro de ponencias."
- 81 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de levaduras por su crecimiento en NaCl y en lactato para su uso como cultivo iniciador en la elaboración de aceitunas de mesa.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 06/2003
Hernández A.; Córdoba M.G.; Pérez Nevado P; Benito M.J.; Martín A."Libro de ponencias."
- 82 Título del trabajo:** del trabajo: Estudio de la capacidad lipolítica y nitrato reductasa producida por cepas de micrococáceas aisladas de embutidos de cerdo ibérico.
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 06/2003
Colín B.; Benito M.J.; Aranda E.; Sanabria C.; Córdoba M.G."Libro de ponencias."
- 83 Título del trabajo:** del trabajo: Actividad proteolítica y capacidad de generación de compuestos volátiles en un sustrato cárnico por mohos aislados de jamón curado.
Nombre del congreso: II Congreso Mundial del Jamón.
Ciudad de celebración: Cáceres,



Fecha de celebración: 26/03/2003

Acosta R.; Núñez F.; Sosa M.J.; Benito M.J.; Córdoba J.J."Libro de ponencias."

84 Título del trabajo: del trabajo: Actividad proteolítica de microorganismos aislados durante el procesado del jamón curado.

Nombre del congreso: XIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Bilbao,

Fecha de celebración: 17/09/2002

Sosa M.J.; Córdoba J.J.; Benito M.J.; Acosta R.; Núñez F."Libro de ponencias."

85 Título del trabajo: del trabajo: Efecto de la adición del enzima proteolítico EPg222 obtenido de *P. chrysogenum* sobre las características sensoriales del salchichón.

Nombre del congreso: XIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Bilbao,

Fecha de celebración: 17/09/2002

Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Sosa M.J.; Alonso M.; Córdoba J.J."Libro de ponencias."

86 Título del trabajo: del trabajo: Effect of the fungal extracellular protease EPg222 in texture of controlled ripened pork.

Nombre del congreso: 48th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)

Ciudad de celebración: Roma. Congreso Internacional,

Fecha de celebración: 25/08/2002

Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Asensio M.A.; Sosa M.J.; Córdoba J.J."Libro de ponencias 382-383".

87 Título del trabajo: del trabajo: Evaluación de la actividad de un enzima proteolítico, obtenido de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado, en carne.

Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.

Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 16/09/2001

Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Acosta R.; Sosa M.J.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. IA7."

88 Título del trabajo: del trabajo: Evaluación de la capacidad de hidrólisis de proteínas miofibrilares por mohos aislados de jamón curado.

Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.

Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 16/09/2001

Acosta R.; Rodríguez M.M.; Sosa M.J.; Benito M.J.; Alonso M.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. IA68."

89 Título del trabajo: del trabajo: Optimación de una técnica de AP-PCR para la detección e identificación de *Escherichia coli* O157:H7

Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.

Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 16/09/2001

Candelario S.; Aranda E.; Martín A.; Benito M.J.; Perez F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias. IA11."

90 Título del trabajo: del trabajo: Diferenciación de las variedades de pimentón utilizadas para la elaboración del Pimentón de la vera, mediante técnicas de ácidos nucleicos.

Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Ciudad de celebración: Granada,

Fecha de celebración: 30/05/2001



Arroyo M.; Aranda E.; Pérez P.; Benito M.J.; Martín A.; Córdoba; M.G."Libro de ponencias. p. 148."

- 91 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre la población fúngica de las variedades de pimentones utilizadas en la elaboración del pimentón de la Vera.
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 30/05/2001
Calvo P.; Martín A.; Pérez P.; Aranda E.; Benito M.J.; Córdoba; M.G."Libro de ponencias. p. 92."
- 92 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de proteasas de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado y su expresión en levaduras.
Nombre del congreso: I Congreso Mundial del Jamón.
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 24/04/2001
Benito M.J.; Rodríguez M.; Sosa M.J.; Jurado M.; Núñez F.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. pp. 79-83."
- 93 Título del trabajo:** del trabajo: Evolución de la población microbiana durante el periodo de estabilización en jamones con bajo contenido en sal.
Nombre del congreso: I Congreso Mundial del Jamón.
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 24/04/2001
Sosa M.J.; Bonilla F.; Alonso M.; Benito M.J.; Bermúdez E.; Córdoba; J.J."Libro de ponencias. pp. 303-308."
- 94 Título del trabajo:** del trabajo: Estudio de la actividad proteolítica de *Debaryomyces hansenii* aislada de jamón curado.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Alonso M.; Nuñez F.; Benito M.J.; Asensio M.; Bermúdez E."Libro de ponencias. p. 121."
- 95 Título del trabajo:** del trabajo: Actividad hidrolítica sobre proteínas miofibrilares de *Penicillium chrysogenum* aislado de jamón curado.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Benito M.J.; Nuñez F.; Rodríguez M.M.; Martín A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. p. 122."
- 96 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de *Penicillium chrysogenum* y *Debaryomyces hansenii* en la generación de compuestos volátiles en el jamón.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Ciudad de celebración: Oviedo,
Fecha de celebración: 18/09/2000
Martín A.; Córdoba J.J.; Benito M.J.; Alonso M.; Asensio M.A."Libro de ponencias. p. 134."
- 97 Título del trabajo:** del trabajo: Efectos beneficiosos y perjudiciales de microorganismos en jamón ibérico
Nombre del congreso: II Jornadas del cerdo Ibérico y sus productos.
Ciudad de celebración: Salamanca,
Fecha de celebración: 24/05/2000
Córdoba J.J.; Martín A.; Alonso M.; Benito M.J. "Estación Tecnológica de la carne de Castilla y León. pp. 179-190."



- 98 Título del trabajo:** del trabajo: Toxigenic moulds in meat products
Nombre del congreso: XXX Meeting Sociedad EspFecha de celebraciónla de Ciencias Fisiológicas.
Ciudad de celebración: Cáceres,
Fecha de celebración: 29/09/1999
Bermúdez E.; Aranda E; Martín A; Díaz M.C.; Benito M.J."Journal of Physiology and Biochemistry. 1999. 55, pp 202".
- 99 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización de mohos aislados de jamón mediante técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR)
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 17/09/1999
Díaz M.C.; Nuñez F.; Martín A.; Benito M.J.; Bermúdez E."Libro de ponencias. p. 459".
- 100 Título del trabajo:** del trabajo: Caracterización rápida de estafilococos aislados de establecimientos alimentarios mediante AP-PCR.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 17/09/1999
Benito M.J.; Rodríguez M.M.; Aranda E.; Martín A.; Córdoba J.J."Libro de ponencias. p. 447".
- 101 Título del trabajo:** del trabajo: Elaboración de una sonda de ADN para la detección de P. polonicum productor de verrucosidina en productos cárnicos.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de microbiología. (Nacional)
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 17/09/1999
Aranda E.; Rodríguez M.M.; Díaz M.C.; Benito M.J.; Córdoba J.J. "Libro de ponencias. p. 445".
- 102 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de extractos fenólicos acuosos de lías procedentes del proceso del proceso de Vinificación
Nombre del congreso: XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 07/06/2018
- 103 Título del trabajo:** Aplicación de extractos fenólicos naturales vegetales para la extensión de la vida útil en cerezas de la variedad 'Ambrunes'
Nombre del congreso: XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 07/06/2018
- 104 Título del trabajo:** Caracterización de perfiles aromáticos de cabritos lechales de las razas Canarias majorera, palmera y tinerfeña alimentados con leche natural y Artificial
Nombre del congreso: X Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 17/05/2019



- 105 Título del trabajo:** Caracterização bacteriológica de queijos Serpa DOP através da utilização de uma abordagem molecular clássica e de nova geração (Illumina MiSeq sequencing)
Nombre del congreso: 4º SIMPÓSIO DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 07/06/2018
- 106 Título del trabajo:** DESARROLLO DE LA TUTORIZACIÓN DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA MEDIANTE UN ESPACIO VIRTUAL
Nombre del congreso: I Congreso Internacional CAMPUS DIGITALES EN EDUCACIÓN SUPERIOR
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 05/10/2018
- 107 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS DE ADOLESCENTES EXTREMEÑOS
Nombre del congreso: IX Congreso CyTA-CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 18/05/2017
- 108 Título del trabajo:** Efecto de tres prebióticos comerciales en el crecimiento y metabolismo de 12 cepas de latobacilos con potenciales propiedades probióticas
Nombre del congreso: X Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 17/05/2019
- 109 Título del trabajo:** Efecto del momento de corte del riego en el cultivo de pimiento para pimentón en la comarca de La Vera
Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 10/06/2017
- 110 Título del trabajo:** Functional properties of yeast strains isolated from raw ewe's soft-cheese
Nombre del congreso: 26th International ICFMH Conference.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 06/09/2018
- 111 Título del trabajo:** IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)
Nombre del congreso: XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 02/07/2016



- 112 Título del trabajo:** IMPLICACIÓN DE LOS ALUMNOS EN EL DESARROLLO DE TALLERES SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre del congreso: XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 02/07/2016
- 113 Título del trabajo:** MICROBIAL DIVERSITY IN TRADITIONAL RAW EWE'S MILK SERPA CHEESE
Nombre del congreso: 7th Congress FEMS International
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 13/07/2017
- 114 Título del trabajo:** PHYSICO CHEMICAL AND SENSORIAL CHARACTERIZATION OF SERPA PDO CHEESE PRODUCED BY DIFFERENT FACTORIES IN THE PRODUCTION AREA
Nombre del congreso: Congreso: 13º Encontro de Química dos Alimentos Disponibilidade, valorização e inovação: uma abordagem
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 14/09/2016
- 115 Título del trabajo:** PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE UN ESPACIO VIRTUAL PARA LA COORDINACIÓN DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: I Congreso Internacional CAMPUS DIGITALES EN EDUCACIÓN SUPERIOR
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 05/10/2019
- 116 Título del trabajo:** Propiedades tecnológicas de Hafnia alvei/paralvei para su aplicación como cultivo iniciador en quesos de pasta blanda
Nombre del congreso: X Congreso CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 17/05/2019
- 117 Título del trabajo:** Propiedades tecnológicas de levaduras aisladas de quesos de oveja de pasta blanda de Extremadura
Nombre del congreso: Congreso Nacional de Microbiología SEM
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 02/07/2019
- 118 Título del trabajo:** Pruebas de seguridad de Hafnia alvei/paralvei para su aplicación tecnológica en quesos de pasta blanda
Nombre del congreso: Congreso Nacional de Microbiología SEM
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 02/07/2019



- 119** **Título del trabajo:** RETOS EN EL ANÁLISIS DE COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS TÍTULOS PARA LA ACREDITACIÓN
Nombre del congreso: XIII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 02/07/2016
- 120** **Título del trabajo:** STUDY OF MICROBIOLOGICAL QUALITY OF NEW SWEET CHERRY CULTIVARS OBTAINED FROM THE SWEET CHERRY BREEDINGPROGRAM IN EXTREMADURA"
Nombre del congreso: VI Postharvest Unlimited
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 17/10/2017
- 121** **Título del trabajo:** Screening for detection of autochthonous yeast with antagonist activity against spoil molds from raw ewe's milk cheese
Nombre del congreso: International Commission on Food Mycology (ICFM).
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 03/06/2019
- 122** **Título del trabajo:** Yeast diversity in traditional Portuguese soft cheese by culture dependent and independent DNA approaches Entidad organizadora: Universidad de Berlín ICFMH
Nombre del congreso: 26th International ICFMH Conference.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Fecha de finalización: 06/09/2018
- 123** **Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Development of novel sausages of Iberian pork by addition of starter autochthonous culture and the proteasa EPg222
Nombre del congreso: The 22 nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Congreso Internacional
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,
Fecha de finalización: 30/08/2010
Casquete R.; Benito M .J.; Ruiz-Moyano S.; Hernández A.; Broncano G.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G. "Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág.76 . PEA1.13".
- 124** **Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre las características sensoriales de embutidos de cerdo ibérico.
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de finalización: 20/09/2007
Casquete R.; Benito M .J.; Hernández A.; Martín A.; Aranda E.; Pérez-Nevado F.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 367.". ISBN 978-84-96377-98-9



- 125 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Influencia de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre la hidrólisis de las proteínas cárnicas durante el proceso de maduración de sachichones.
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de finalización: 17/09/2008
Casquete R.; Benito M. J.; Martín A.; Pérez-Nevado F.; Ruiz-Moyano S.; Fernández M.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 249-250.". ISBN 978-84-691-5094-8
- 126 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de bacterias ácido lácticas aisladas de embutidos para su potencial uso como probióticos en embutidos crudos curados de cerdo ibérico.
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SEM
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de finalización: 17/09/2008
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Hernández A.; Serradilla M.J.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 100-101.". ISBN 978-84-691-5094-8
- 127 Título del trabajo:** del trabajo del trabajo: Selección de cepas probióticas de heces humanas para su inoculación en embutidos crudos curados de cerdo ibérico
Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de finalización: 20/09/2007
Ruiz-Moyano S.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Pérez F.; Hernández A.; Córdoba M.G."Libro de ponencias, comunicaciones y póster. pág. 387.". ISBN 978-84-96377-98-9
- 128 Título del trabajo:** del trabajo: ACEPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ECTS POR PARTE DE LOS ALUMNOS DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Castellón.,
Fecha de finalización: 17/09/2008
Pérez-Nevado Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León; Alejandro Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág120.Libro de ponencias
- 129 Título del trabajo:** del trabajo: COMPARACIÓN ENTRE ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS DE LA POBLACIÓN ADOLESCENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA
Nombre del congreso: IX Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de finalización: 21/03/2014
Entidad organizadora: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación



. Fernández Cabrera J.; Aranda Medina E.; Córdoba Ramos M. G.; Benito Bernáldez M.J.; Hernández León A.; Rebollo Segovia H.; Pérez Nevado F. "Nutr. clín. diet. hosp. 2014, 34(supl. 1)".

- 130 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE ACCIONES DE COORDINACIÓN EN 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz.,
Fecha de finalización: 21/09/2007
M.G. Córdoba; L. Martín; J.F. Tejada; A. Martín; M.J. Benito; F. Pérez; A.I. Andres; A.I. Carrapiso; A. Latorre; R. Arcos y. R. Calero. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de
- 131 Título del trabajo:** del trabajo: DESARROLLO DE UNA ACCIÓN TUTORIAL EN UN CURSO (4º CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS) ADAPTADO AL EEES: ACOGIDA, APOYO Y ORIENTACIÓN
Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz.,
Fecha de finalización: 21/09/2007
J. F. Tejada Sereno; L. Martín Cáceres; M. G. Córdoba Ramos; A. I. Andrés Nieto; F. Pérez Nevado; A. Martín González; E. Aranda Medina; A. I. Carrapiso Martínez; M. J. Benito Bernáldez. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos. Libro d
- 132 Título del trabajo:** del trabajo: ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN CONTINUADA DENTRO DEL MARCO EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA IMPARTIDAS EN EL CURSO COMPLETO DE 4º DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE E
Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Badajoz.,
Fecha de finalización: 21/09/2007
Benito Bernáldez María José; Pérez-Nevado Francisco; Martín González Alberto; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos Mª de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de
- 133 Título del trabajo:** del trabajo: Influencia de la utilización de cultivos iniciadores de levaduras seleccionadas autóctonas sobre la textura y el color de aceitunas de mesa
Nombre del congreso: IV Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de finalización: 17/02/2012
Entidad organizadora: Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa
Pérez-Nevado F.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba M.G.
- 134 Título del trabajo:** del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DIFERENTES SISTEMAS DE EVALUACIÓN PARA LA ADAPTACIÓN AL EEES DE LAS ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE LA LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREM



Nombre del congreso: Jornada Nacional sobre estudios universitarios: De los proyectos de convergencia a la realidad de los nuevos Título del trabajos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Castellón.,

Fecha de finalización: 17/09/2008

Benito Bernáldez María José; Pérez-Nevalo Francisco; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Hernández León Alejandro; Córdoba Ramos; M^a de Guía. ISBN 978-84-8021-679-1 pág23. Libro de ponencias

135 Título del trabajo: del trabajo: RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE DISTINTAS METODOLOGÍAS EN LAS TUTORÍAS ECTS EN ASIGNATURAS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA DE 4º DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del congreso: II Jornadas Nacionales de Metodologías ECTS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Badajoz.,

Fecha de finalización: 21/09/2007

Pérez-Nevalo Francisco; Benito Bernáldez María José; Martín González Alberto; Aranda Medina Emilio; Córdoba Ramos María de Guía. ISBN 84-7723-746-8. Experiencias de implantación de metodologías ECTS en cursos piloto completos Libro de

136 Título del trabajo: ACTIVIDADES PARA POTENCIAR EL INTERÉS POR LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN ALUMNOS DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA) DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Nombre del congreso: III Workshop Estudiar Ciencias: creando vocaciones científicas

Tipo evento: Jornada

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Fecha de finalización: 05/04/2018

137 Título del trabajo: IDEAS INNOVADORAS COMO EJE PARA EL APRENDIZAJE EN EL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA)

Nombre del congreso: I Workshop Estudiar Ciencias: creando vocaciones científicas

Tipo evento: Jornada

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Fecha de finalización: 27/04/2016

138 Título del trabajo: MICROFLORA LÁCTICA EM QUEIJO SERPA - UMA ABORDAGEM COM BASE EM TÉCNICAS CULTURAIS CONVENCIONAIS

Nombre del congreso: 2º SIMPÓSIO PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE SUSTENTÁVEL

Tipo evento: Jornada

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Fecha de finalización: 02/06/2016

139 Título del trabajo: DEL TRABAJO: Elaboración de aceitunas de mesa con nuevos cultivos iniciadores de levaduras autóctonas seleccionadas

Nombre del congreso: III Internacional Conference on table olives (INTERNACIONAL)

Ciudad de celebración: Sevilla FECHA DE CELEBRACIÓN: Inicio: 10 Marzo 2010 Fin: 11 Marzo 2010,

Entidad organizadora: Consejería de Agricultura y Pesca y Instituto de la Grasa, CSIC

Pérez-Nevalo F.; García M.M.; Hernández A.; Martín A.; Benito M.J.; Aranda E.; Córdoba; M.G.



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

Organización de actividades de I+D+i

- Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA “Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario”
Tipo de actividad: Comité organizador
Fecha de inicio: 01/07/2010
Ámbito geográfico: Ciencia y tecnología de los alimentos
- Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA “Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario”
Tipo de actividad: Moderador
Fecha de inicio: 01/07/2010
Ámbito geográfico: Ciencia y tecnología de los alimentos
- Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA “Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario”
Tipo de actividad: Comité organizador
Fecha de inicio: 07/2010
Ámbito geográfico: Ciencia y tecnología de los alimentos
- Título de la actividad:** VIII Congreso CYTA/CESIA “Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario”
Tipo de actividad: Moderador
Fecha de inicio: 07/2010
Ámbito geográfico: Ciencia y tecnología de los alimentos

Gestión de I+D+i

- Nombre de la actividad:** DIRECTOR/A DE CALIDAD DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Funciones desempeñadas: DIRECTOR/A DE CALIDAD
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio: 29/01/2019
- Nombre de la actividad:** RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE POSTGRADO
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE CENTROS
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio: 05/06/2017
Duración: 1 año - 7 meses - 25 días
- Nombre de la actividad:** RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS
Funciones desempeñadas: RESPONSABLE DE SISTEMAS DE CALIDAD DE CENTROS
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio: 24/10/2012
Duración: 4 años - 4 meses - 14 días



- 4** **Nombre de la actividad:** COMISIÓN DE GARANTÍA DE LA CALIDAD DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.
Tipología de la gestión: coordinación
Funciones desempeñadas: miembro de la comisión, coordinación de la calidad
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 24/10/2012
- 5** **Nombre de la actividad:** COMISIÓN DE CALIDAD DE LA TITULACIÓN DE GRADO DE INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Tipología de la gestión: coordinación
Funciones desempeñadas: miembro de la comisión, coordinación de la titulación
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 08/06/2009
- 6** **Nombre de la actividad:** Comisión de Elaboración del manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
Funciones desempeñadas: miembro de la comisión, elaboración del manual para la implantación del sistema de garantía de calidad interna.
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año
- 7** **Nombre de la actividad:** Comisión de Seguimiento de los planes de mejora de CYTA
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
Funciones desempeñadas: seguimiento de las deficiencias de CYTA plan de .
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año
- 8** **Nombre de la actividad:** Comisión de Elaboración del manual del Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Escuela de Ingenierías Agrarias
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
Funciones desempeñadas: miembro de la comisión, elaboración del manual para la implantación del sistema de garantía de calidad interna.
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 1 año
- 9** **Nombre de la actividad:** Comisión de Seguimiento de los planes de mejora de CYTA
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+I
Funciones desempeñadas: seguimiento de las deficiencias de CYTA plan de .
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 1 año
- 10** **Nombre de la actividad:** Programa Oficial de Posgrado en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal, conducente al título de Máster Oficial en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal y de Doctor por la Universidad de Extremadura
Tipología de la gestión: coordinación
Funciones desempeñadas: Coordinadora de la asignatura de CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 2 años



- 11 Nombre de la actividad:** Programa Oficial de Posgrado en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal, conducente al título de Máster Oficial en Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal y de Doctor por la Universidad de Extremadura
Tipología de la gestión: coordinación
Funciones desempeñadas: Coordinadora de la asignatura de CALIDAD TOTAL DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 2007 **Duración:** 2 años
- 12 Nombre de la actividad:** Comisión de contratación de profesores
Tipología de la gestión: Evaluación
Funciones desempeñadas: Evaluadora, miembro titular
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2006 **Duración:** 1 mes
- 13 Nombre de la actividad:** Comisión de contratación de profesores
Tipología de la gestión: Evaluación
Funciones desempeñadas: Evaluadora, miembro titular
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 2006 **Duración:** 1 mes
- 14 Nombre de la actividad:** PLAN DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL DE LA ANECA para el curso 2005-2006
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+i
Funciones desempeñadas: COMITÉ DE EVALUACIÓN INTERNA DE LA TITULACIÓN DE Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ANECA y Universidad de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 01/01/2005 **Duración:** 1 año
- 15 Nombre de la actividad:** PLAN DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL DE LA ANECA para el curso 2005-2006
Tipología de la gestión: Gestión de acciones y proyectos de I+D+i
Funciones desempeñadas: COMITÉ DE EVALUACIÓN INTERNA DE LA TITULACIÓN DE Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ANECA y Universidad de Extremadura
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Fecha de inicio: 2005 **Duración:** 1 año

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

Nombre de la actividad: Evaluación
Funciones desempeñadas: Revisor de revistas de JCR
Tipo de entidad: Editorial ELSEVIER y Wiley
Ciudad entidad realización: Reino Unido
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Sistema de acceso: Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Unión Europea



Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** University of Nottingham. **Tipo de entidad:** Universidad
Division of Food Sciences. School of Biosciences.
Sutton Bonington Campus
Facultad, instituto, centro: University of Nottingham
Ciudad entidad realización: Nottingham, Reino Unido
Fecha de inicio: 12/05/2004 **Duración:** 1 año - 6 meses
Nombre del programa: Protease expression for the control and acceleration of ripening in dry cured meats.
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 2** **Entidad de realización:** Biotechnology departament: **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y
Roche Vitamins (DSM nutritional products) **Tecnología**
Facultad, instituto, centro: Roche Vitamins (DSM nutritional products)
Ciudad entidad realización: Basilea, Suiza
Fecha de inicio: 15/06/2003 **Duración:** 4 meses
Nombre del programa: "Development and use of improved screening protocols for the directed evolution of proteins"
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 3** **Entidad de realización:** Animal Science (Morrison **Tipo de entidad:** Universidad
Hall). Cornell University
Facultad, instituto, centro: Cornell University
Ciudad entidad realización: Ithaca, New York, Estados Unidos de América
Fecha de inicio: 01/07/2000 **Duración:** 3 meses
Nombre del programa: Expresión de un nuevo gen de proteasa en Pichia
Objetivos de la estancia: Doctorado/a

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 4